

太原品牌 品牌强市



科学喂养



娄烦鑫盛达

香猪拱开致富门

“你好，我想买点黑猪肉。”上午9点多，家住太原市区的王玉珍在家中拨打电话2738888，下午3点多，快递员就把新鲜的黑猪肉送到了家中。王玉珍告诉记者：“这几年，我一直吃‘日日弘’娄烦黑香猪，不但味道好，还省事，新鲜肉直接送家里。”其实，在让众多太原市民念念不忘的黑猪肉美味背后，是娄烦县鑫盛达养猪场的发展历程，是创业者马艳国的艰难探索，更是马新村众多贫困户的脱贫之路。



种苗优选



添加精料



圈舍消杀

受欢迎的黑猪肉

2020年9月，在名特优农产品小店娄烦专场活动中，娄烦县鑫盛达养猪场带来的黑猪肉，吸引了众多市民的目光，不到一个小时就被抢购一空。养猪场负责人马艳国乐呵呵地说：“不到一个上午时间，运来的3头半猪，一共600余斤猪肉被一抢而光。”

“相比普通猪肉，黑猪肉确实口感更好，吃起来更香。”市民王玉珍告诉记者，“而且，我听人家说，黑猪肉比普通猪肉的营养价值更高。”

马艳国说：“在黑猪肉的脂肪里，气味活性化合物的种类比普通猪肉多，黑猪肉中的呈鲜味氨基酸占总氨基酸的比例也高于普通猪肉，所以黑猪肉吃起来更香。黑猪肉的含水量更高，所以口感更细嫩多汁，除了口感好，黑猪肉钙和镁的含量也高于普通猪肉。另外，黑猪肉的锌含量也是普通猪肉的2倍左右。所以，黑猪肉更受大家的欢迎。”

除了营养高、口感好外，“日日弘”娄烦黑香猪更让大家满意的是购买起来方便。在家里打个电话，新鲜猪肉就能送到家。“顾客只要拨打电话2738888，告诉我们需求，一般在上午12点之前下单，下午6点之前顾客就能收到黑猪肉了。”马艳国说，“此外，顾客也可加入微信群，通过微信下单购买。”



精心配料



助力扶贫

精细养殖效果好

养殖黑猪，说起来好像很轻松，其实要想把猪养好，养猪人可是非常辛苦。“我们一直采用传统方式喂养，采用本地玉米、苜蓿草、麸皮、豆粕等，通过自己手工加工成传统饲料喂养。”马艳国说，“生猪生长期长达10到12个月，就是想让猪自然生长，确保猪肉绿色健康。特别是在黑猪出栏前一个月，为保证肉质鲜美可口，我们还会诱导黑猪多运动。”

如何让黑猪肉口味更好？马艳国可谓费尽心思。“我们一开始养的就是本地普通黑猪，这几年，我们一直在做品种改良。”马艳国说，“经过多方努力，我们培育出了‘日日弘’黑香猪，肉质不肥不腻，口感鲜香，品质一流，很受顾客欢迎。”

为了保证黑猪肉的质量，鑫盛达养猪场严格监控黑猪生长，每周都会对黑猪进行各项指标的检测。此外，在销售环节，为了确保进入顾客菜篮子的黑猪肉新鲜，他们始终坚持每周小批量往太原屠宰场运送黑猪，当天现场宰杀现场检疫，宰杀后一小时鲜肉送到销售点，一天内摆到顾客餐桌上。

经过5年的经营，娄烦县鑫盛达养猪场的年出栏数已经超过5000头，“日日弘”娄烦黑香猪更是依靠优秀的品质赢得了太原人的口碑，参与养殖的马新村贫困户家庭收入每年可达二三元，轻松摘掉了“贫困帽”。为了进一步带领大家发展致富，今年马艳国准备实施10万头农家黑猪养殖项目，待项目实施后，将会带动马新村及周边乡村更多的村民走上小康路。

走上创业扶贫路

娄烦县静游镇马新村是一个典型的山窝穷窝，出行就下坡，挑水去深沟，曾经也是全县的重点贫困村。2014年，在妻子的支持下，马艳国毅然辞掉了一家企业总经理的职务，怀揣一颗眷恋乡土的赤子之心踏上返乡之路。2016年，马艳国当选村党支部书记，跟其他村干部一起带领大伙开启了脱贫攻坚“啃硬骨头”的历程。

通过前期调研，马艳国觉得必须打破村里乡亲们各守一片地的局面，要把他们拧成一股绳，齐心协力共同脱贫致富。“我们这里水源充足、原生态、无污染，非常适合养猪。”马艳国说，“更重要的是，我们这里地处深山，冬暖夏凉，空气清新，不但可以保证低密度养殖，还可以避免黑猪患上诸如中暑等应激反应疾病。”

随后，马艳国通过“四议两公开”等土地流转合法程序，在位于青坡咀的100余亩荒地上创建了娄烦县鑫盛达黑猪养殖基地，先期与60户贫困户签订200名贫困人口签订了脱贫合作协议，并将他们吸收为合作社的成员。他将每户、每个人的切身利益与合作社联结起来，以“公司+农户”的经营发展模式，把产业延伸辐射至贫困户，对有饲养条件的贫困户家庭，马艳国给每户提供3头小猪，并在科学饲养技术方面给予全方位指导，待猪出栏时以高于市场价收购，全部包销，解除了贫困户科学饲养难、出栏销售难的后顾之忧。

摄影 柴杰梁 文字 张勇



规模养殖



帮助就业