



胡椒不仅是世界著名的调味香料，深受美食爱好者的喜爱，更具有良好的药食调养作用，是药食兼用的上好食材。大坡胡椒，黑椒辛香、白椒香浓，口感辣而不烈，温热滋补，品质上乘，实属“胡椒之王”，其味道原汁原味原生态，能领略到大坡的潜力和魅力。大坡因胡椒而闻名，胡椒因大坡而精品。

以精深加工 打造胡椒产业链

一片片相连的胡椒林看不到边，勤劳的村民正在田间打理。这是海口大坡镇树德村塔昌村民小组的胡椒林，也是全国最大的胡椒林组成部分。胡椒种植业是该村的经济支柱之一。

大坡镇自1982年开始胡椒种植，凭借着良好的产地优势与胡椒品质，大坡胡椒在市场上广受欢迎，产品甚至远销海外，但由于生产种植技术落后，缺少深加工方式，使得海南胡椒品质虽好，却无法与国外市场抗衡。

早在2004年，时任东昌农场场长（现任海南农垦东昌农场有限公司监事）的李明跃发现，椒农把摘下来的胡椒浸泡在自建的水池里去皮，晒出来的果质不好，有异味，销售价格不高。能不能建一个胡椒加工厂，提高胡椒加工质量，使职工收入更多些？农场随即在胡椒示范基地建起活水浸泡胡椒池和胡椒加工厂，引导职工改进加工工艺，胡椒销量逐年攀升。

从精深加工入手，东昌农场逐渐摸索出一条打造胡椒产业链的路径。2013年，东昌农场与农科院共同研发的新胡椒加工生产线投入使用。同时，东昌农场创办的胡椒合作社通过统一收购胡椒销往加工厂，既保证了加工厂的胡椒原料供给，还为职工提供了稳定的胡椒收购价。

“下一步，东昌农场胡椒产业链将结合标准化生产基地建设，将东昌农场的胡椒产业链纳入海南省旅游项目，把胡椒打造成具有当地特色的旅游观光农业。”李明跃憧憬着。

咨询热线

海口市琼山区大坡镇农业服务中心
吴多谦 13379825238

海南农垦东昌农场有限公司
林保华 13876028151



丝路海口·都市田洋

——关注海口十大农业品牌建设·胡椒篇（上）

11月的清晨，海口市大坡镇，绿树如荫，屋舍毗连，村间鸡犬相闻，居民悠闲自得，远离城市的喧嚣。大坡镇的房前屋后，路边田上，尽是碧绿的胡椒藤蔓。

今年的收成期已过，绿色的枝叶正孕育着新的生命。走进大坡镇胡椒产业种植基地，椒农们正在小心翼翼地将新叶固定在排列齐整的桩架上，新的椒粒冲破花朵露出了头，在这样一片充满生机的绿色世界中，连空气都弥漫着椒香味。

胡椒是一种藤本植物，攀生在树木或桩架上。它只能生长在年降水量2500毫米的热带地区，生长期中间还需要一段干热的间隔时间。因此，海口得天独厚的气候环境为胡椒的生长创造了条件。

大坡胡椒

大坡胡椒 “家庭厨娘”



大坡胡椒

历史——大坡胡椒『辛香』全国

在国内，知晓海口市琼山区大坡镇的人可能不多，但要说起大坡白胡椒，其正宗的“大坡味道”让人垂涎三尺。据了解，海南是全国最大的胡椒主产区，占全国胡椒产量的80%以上。全国人民餐桌上的胡椒中，每10粒就有4粒以上是产自大坡，大坡胡椒可谓是真正的“家庭厨娘”。

“大坡胡椒”的味道如此独特与其生长环境密不可分。胡椒大部分都生长于高温和长期湿润地区，性味辛热。生长地点越偏南方的胡椒，性越温热，因为充分吸收了南方的阳热之气。所以，海南胡椒温热力最强。大坡，由于其独特的红土地具有高酸性、高含氮量的特点，使得大坡胡椒的品质绝不逊色于世界上的其他优质胡椒。

1982年，大坡镇开始胡椒种植，产业开始起航。2005年，大坡镇开始创建500亩胡椒标准化生产示范园，改进传统管理模式；2010年，大坡镇兴建4个活水浸泡胡椒池，改进胡椒加工工艺，产品品质进一步提升；2012年，大坡胡椒产地东昌农场的“昌农”牌胡椒商标被认定为海南省著名商标；2013年，东昌农场与农科院共同研发的新胡椒加工生产线投入使用，开发除了胡椒酱、胡椒油等系列产品，延伸产品产业链。如今，大坡胡椒种植面积已达到4万亩左右，在逐步扩大种植规模的同时，更是引进欧盟良好农业标准，实现专业化种植，不断提升胡椒品质。

养生——药食兼用的上好食材

胡椒是个宝，有祛寒养胃、除腥调味之功效，无论是中餐还是西餐，胡椒都是不可缺少的调味品。

“在海南买胡椒，由于成熟果实加工方法不同，可制成白胡椒或黑胡椒两种。”海口市大坡镇农业服务中心主任吴多谦介绍，“白胡椒的药用价值稍高一些，调味作用稍次。它的味道相对黑胡椒来说更为辛辣，因此散寒、健胃功能更强。而大坡胡椒则以质优、味辣而享有盛誉。”

在烹调时，根据成品风味的不同，胡椒可在烹调的不同阶段使用，或除腥膻味，或取辛香味，或两者皆取。在烹调的时序中，胡椒总有大显身手的机会：烹调前可用于调配料汁，在烹饪前涂抹在原料上，或者用于腌制原料，以入味；在烹调中，通常用在菜肴临出锅时，取胡椒的最佳风味，祛除食材异味，增添菜肴香辣口感；烹调后，胡椒亦可用作蘸料。

此外，胡椒更具有良好的药食调养作用，是药食兼用的上好食材。据《日华子本草》记载，胡椒可“调五脏，止霍乱，心腹冷痛，壮肾气，主冷痢，杀一切鱼、肉、鳖、蕈毒。”

猪肚煲鸡是海南人喜爱的一道养生汤菜，在深圳定居的张先生每年都会收到从家乡大坡寄来的胡椒，“猪肚哪里买都可以，但胡椒必须要大坡的才有那种辛辣的口感，那腾腾的热气承载着家乡的味道和儿时的回忆。”

种植——大坡『一金二银三胡椒仁』

“胡椒的品质主要看胡椒碱的含量，大坡胡椒的胡椒碱含量在5%左右，基本上与世界胡椒主产国的胡椒碱含量一致。”大坡镇党委书记杜月英介绍，“而又因海南气候炎热，大坡胡椒温热力更足，香味更为浓烈，口感辣而不烈、风味独特。凭借着良好的产地优势与胡椒品质，大坡胡椒在市场上广受欢迎，产品甚至远销海外。”

因此，在大坡，有“一金二银三胡椒仁”的说法，种植胡椒让一部分大坡农民走上小康之路。

从1982年的45亩胡椒到现在的4万多亩胡椒，从最初的10多户胡椒种植户壮大到如今的家农户户种植胡椒，胡椒干果年产量由3吨跃升至4000吨，胡椒收购价从当初的8元/公斤到最高价60元/公斤……胡椒区域济优势也愈发明显。

目前，大坡胡椒正在申请注册国家地理标志商标，一批精品胡椒品牌正在茁壮成长，经统一设计的精美包装以及再加工后，这些原本就因品质优良而受消费者喜爱的胡椒身价倍增，并开始通过电商渠道销往全国各地。而大坡，也正在积极打造胡椒风情小镇，用产业经济带动旅游业的发展。

“黑白双煞”暖人胃

胡椒不仅是世界著名的调味香料，深受美食爱好者的喜爱，更具有良好的药食调养作用，是药食兼用的上好食材。而大坡胡椒的胡椒碱含量在5%左右，基本上与世界胡椒主产国的胡椒碱含量一致，其温热力更足，香味更为浓烈，口感辣而不烈、风味独特，以质优、味辣而享有盛誉。

■滋补有方

1.花生大骨胡椒猪肚汤——汤色奶白，味道醇厚，猪肚酥软可口，具有养胃、健脾、补虚、除寒、驱湿、温中、宣气之食效，尤宜冬季滋补养身。

2.胡椒猪肚鸡汤——胡椒温热，补益脾胃，猪肚补虚健胃，帮助人体消化吸收。

3.胡椒羊肉汤——胡椒羊肉汤温中助阳、散寒止痛，适用于脾胃虚寒、痰多的胃痛患者。



沃土

位于海口农业金丝带的大坡镇

富氧

生态岛种植，负氧离子含量极高

雨润

热带海洋性季风气候
带来年均1664毫米的丰沛降水

阳光

年平均2000小时的日照时间数

精耕

遵循欧盟良好农业标准

品质

大坡胡椒碱含量达到5%左右
颗粒大而饱满

滋补

具有良好的药食调养作用

■码上读

扫码看来自丝路海口的礼物
——大坡胡椒



本版设计图、视频由拾贝文化公司提供
本版撰文 郭萃



大坡胡椒品牌之路

制图/张昕

