



## H 品牌释义



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。

## H 品牌故事

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立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

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整齐的桩架上,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粒以上是大坡产,大坡胡椒可谓才是真正“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。

## H 品牌展示



## H 品牌元素

## 大坡胡椒品牌之路



制图/张昕



## H 品牌特色

## “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

- 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、宜气之食效,尤宜冬季滋补养身。
- 胡椒猪肚汤——胡椒温热,补益脾胃,猪肚补虚健胃,帮助人体消化吸收。
- 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

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

