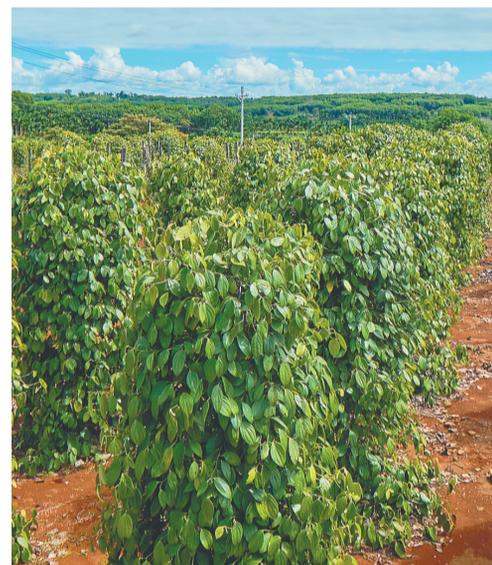


从南洋飘香到海南

海南已成为全国胡椒种植面积最大的省份

胡椒引入海南,很大程度上要归功于南洋华侨。1947年,南洋华侨王裕文,带着对家乡的深情,从遥远的南洋带回两株胡椒种苗,其中一株顽强地在海南的土地上扎下了根,被誉为“胡椒王”,至今仍年年开花结果,见证了岁月的变迁与胡椒文化的传承。随后,1951年,琼海塔洋镇加贤村的华侨郑宏书,也带回了16株胡椒苗,两年后,这16株苗便结出了累累硕果,为海南的胡椒种植史,添上了浓墨重彩的一笔。1956年,国营东平农场的技术员,从这些先驱者的手中接过了胡椒种植的接力棒,他们刈苗、采果,将胡椒的种子播撒到大坡及附近乡镇,乃至琼海、文昌、万宁等地,让胡椒的绿意迅速蔓延,不仅在海南全岛遍地开花,更远播至云南、广西等地,让中国跻身世界胡椒主要产地之列。

大坡镇与胡椒的缘分,早在1947年之前便已悄然生根。1926年,原琼崖纵队交通办主任陈文会,因一次偶然的契机,于琼海一户华侨家中发现了胡椒的踪迹,出于对母亲胃病的关怀,他小心翼翼地移植了两棵胡椒苗至大坡镇老家,期待着用胡椒的果实为母亲的健康带来转机。尽管种植之路充满艰辛,两棵苗中仅有一棵顽强存活,更令人惋惜的是,陈文会在胡椒挂果之前,便在一次战斗中壮烈牺牲。但生命的奇迹,却在



海南农垦胡椒园。海南日报全媒体记者 封烁 摄

胡椒的枝头绽放,这棵胡椒最终开花结果,家人用胡椒及根部煮成的汤药,不仅缓解了母亲的胃病,更让胡椒的药用价值,在大坡镇传为佳话。

随着胡椒可以治疗胃病的消息不胫而走,陈文会老家成了胃病患者的希望之地,他们纷纷前来求药,而陈文会的家人则慷慨地分享胡椒的藤根,鼓励乡亲们种植这一神奇的植物。随着时间的推移,周围村庄种植胡椒的农民越来越多,到了20世纪70年代,红色革命村庄大坡镇塔昌村的胡椒种植面积,已达到30多亩。陈文会的儿子陈明坤,不仅继承了父亲的遗志,成为当时该村胡椒种植的技术指导员,更以其精湛的技艺,成为远近闻名的胡椒种植好手,他频繁地走访其他村庄,传授胡椒种植的秘诀,让这一绿色产业的种子,在海南的热土上,生根、发芽、开花,最终结出了累累硕果。

如今,在海口琼山区大坡镇,胡椒种植面积已达6.8万亩,而在其周边的乡镇以及文昌、琼海、万宁、定安等地,胡椒也广泛种植。海南已成为全国胡椒种植面积最大的省份,2021年,海南胡椒的种植面积一度占据全国的90%以上,超过33万亩的广袤土地上,孕育着年产值超30亿元的胡椒产业,支撑着10多万户农民的生计,让这片土地上的人们,得以在绿色的希望中,收获生活的甜美与富足。[图]

一颗小种子富了一方人

大坡胡椒最远卖到迪拜和欧洲各地

如今的大坡镇,家家户户都种植胡椒。既有数百亩的标准化种植园,也有数亩分散式胡椒种植地,两万多名居民中,有超一半人从事胡椒种植。不仅是大坡镇,其附近的海口琼山区甲子镇和文昌市东路镇均有大面积的胡椒园。

胡椒之所以能在大坡镇及其附近乡镇快速推广并大面积开始种植,要归功于当地适宜的气候和良好的土壤条件。大坡镇及其周边地处低纬度热带北缘,属于热带海洋性季风气候,全年无霜,日照时间长,年平均气温23.8℃,平均降水量1676毫米,平均相对湿度85%。这样的温度和湿度,恰好有利于胡椒碱的合成积累,加上当地独特的红土地具有高酸性、高氮量的特点,在这片土地上种植出来的胡椒味更辛辣,口感更好。

大面积的胡椒种植,也为大坡镇人民带来了实实在在的财富,很多人不仅依靠胡椒种植、加工、销售过上了小康生活,而且还实现了自己的财富梦。今年60多岁的塔昌村村民王绥山,回忆起20世纪90年代自己从事胡椒生意的时光时,一脸的骄傲,一年能赚三四十万元,当时他不仅购买了小轿车和大哥大,接待外地客户每天消费标准是千元起步。即使后来遭遇生意失利,被人运走价值一百多万元的胡椒后,他的生活至今都还过得不错。

而“90后”杨发,通过大坡胡椒成为当地知名的胡椒销售商。他不仅有自己的胡椒基地,家中还建有价值上百万元的胡椒粗加工线。他收购的胡椒不仅发往全国各地,最远还卖到迪拜和欧洲各地,每天运往国内外的胡椒以吨计算。杨家胡椒产业的发展是靠祖孙三代打拼出来的。杨发的爷爷曾经是大坡镇最早骑着自行车到处收购胡椒的收购员,而父亲从20世纪90年代接力,骑着摩托车开始经营他们家的胡椒生意。杨发毕业后,继续接力父亲同样做起胡椒生意,而且把胡椒生意越做越大。

胡椒曾被誉为“黑色黄金”

是古代丝绸之路的贸易主角

不仅是中国,在欧洲,很长一段时间,胡椒也和黄金白银一样,是财富的象征,甚至价格还要高于金银,是只有贵族才能享用的香料,一度被当作“货币”的替代物,被誉为“黑色黄金”。所以说胡椒原本是“贵族”,一点也不夸张。

早在夏商时期,使用香料就已经成为王公贵族的身份象征之一了。在历代王侯古墓中,不难发现,随葬器物中几乎都包含着青铜焚炉,这些焚炉的主要作用就是用来焚烧香料。而在香料家族中,胡椒以其独特的魅力,在古代防腐技术中留下印记。在古墓之中,经常有用胡椒防腐的发现。

汉、晋时期,胡椒经波斯商人通过陆上丝绸之路传入中国,波斯商人垄断致胡椒价格昂贵,仅限于宫廷和权贵等少数人享用。对于中国而言,胡椒的传入还得从张骞出使西域谈起,虽然具体传入的时间无从考证,但历史资料显示,正是丝绸之路开辟贯通后,以胡椒、胡麻、檀香等为代表的香料产品才进入我国。此后的历朝历代,胡椒都作为一种珍稀产品,为达官显贵、富商巨贾所使用。

宋元时期,中国胡椒需求量逐渐攀升,胡椒更是千金难买,胡椒的贸易开始蓬勃发展。

2018年,在“南海一号”沉船上,植物考古学家发掘、鉴定了中国出土年代最早的31粒胡椒遗存。这一发现通过实物证明了至迟在13世纪中早期,中国人已经利用胡椒烹调食物。

胡椒在中国大规模普及始于明朝,比欧洲早了近一百年。明朝永乐年间,郑和七下西洋,使海上丝绸之路达到了鼎盛,与此同时大量胡椒开始运往中国。到了明末时,胡椒已飞入寻常百姓家。中国成为胡椒这一重要国际商品的消费国。正如徐光启著书所说:“胡椒出摩伽陀国,呼为味履支,今南番诸国及交趾、滇南、海南诸地,皆有之。已遍中国,为日用之物矣。”

大坡胡椒丰收。

海南日报全媒体记者 袁琛 摄

『黑色黄金』

大坡胡椒

本是贵族

■ 实习生 陈卓瑶 特约记者 许晶莹
海南日报全媒体记者 张期望

随着品牌价值的提升及大量出口,海口琼山大坡胡椒价格快速上升,今年价格一度提升至30多元一斤,且有继续往上涨的势头。大坡胡椒价格上涨,同样也带动海南其他市县胡椒价格上涨,椒农们迎来一个丰收年。

虽然很多人认为如今胡椒价格已是不菲,但是要往前推二三十年,这价格可就“小巫见大巫”了,那时候的胡椒曾卖到100多元一斤。若放在几百年前,胡椒还是价格高昂的奢侈品,是“贵族圈”的宠儿。



干胡椒。资料图

