

进入7月,琼山区大坡镇近4万亩胡椒迎来了采摘季。7月1日,在连片的胡椒地里,农户忙碌着将一串串深绿色的胡椒果从藤蔓上采摘下来放入小桶中。“今年胡椒价格上涨,再加上胡椒已经打开国外市场,我们现在发展胡椒产业的信心很足。”大坡镇东昌居三队胡椒种植户陈泽球满脸喜悦地说。

近年来,海口市聚焦“扩基地、建园区、搞加工、创品牌、拓市场”持续发力,通过创建标准化示范基地、科技小院和省级现代农业高质量发展产业园,推进胡椒系列产品精深加工并“出海”、打响“椰城香见·大坡胡椒”品牌等举措,持续推动胡椒产业规模化、产业化、数字化、品牌化发展。如今,大坡胡椒国内外飘香“圈粉”。

□本报记者 赵汶 特约记者许晶亮 /文 苏弼坤/图

海口大坡胡椒俏销国内外市场

“小胡椒”做出富农“大文章”

航拍琼山区大坡镇胡椒省级现代农业高质量发展产业园示范基地。



A 购销两旺 丰收季节采摘忙

眼下,大坡胡椒迎来大面积成熟,种植户陈泽球也迎来了一年中最忙碌的时节。7月3日清晨6时许,陈泽球和爱人吃完早餐后,骑着电动自行车来到自家的胡椒地忙活。

他戴好斗笠,斜挎着一个水桶,站在一株株胡椒藤前,仔细地观察后,将一串串成熟的胡椒果采摘下来放进面前的小桶中。不一会,桶就装满了,他赶紧把采摘下来的胡椒果倒入一旁的塑料袋中,随即又开始了下一轮的采摘。

“我从20世纪90年代末开始种植胡椒,经历过胡椒行情最好的时候,也见证了胡椒行情低谷期。”采摘间隙,陈泽球讲述自己种植胡椒的经历。

大坡镇的胡椒种植已有70余年的历史。这里的土地为红土壤,种植出来的胡椒果碱含

量高。从20世纪八九十年代起,在产业改革的浪潮中,当地群众纷纷发展胡椒种植产业。陈泽球紧跟种植潮流,利用自家的4亩地种植了600多株胡椒。

今年以来,受市场供求波动,以及东南亚胡椒减产等多种因素影响,胡椒的市场收购价格一路上涨,一级胡椒干果最高收购价达到每斤50元。在好行情的影响下,大坡镇当地的胡椒种植户生产积极性大幅提升。

“一株胡椒可结2斤至4斤果,今年的干果销售价格每斤已经突破30元,行情特别好。”陈泽球说,为了卖个好价钱,他和爱人每天早上6时就走进地里,趁着天气凉爽采摘胡椒,“预计月底才能采摘完。到时候还得浸泡、晾晒,品质

好的胡椒才能卖出的价钱。”

当前,在大坡镇的成片胡椒地里,除了忙碌采摘的农户,各大胡椒收购点,前来购销胡椒干果的客商和农户络绎不绝。

验货、清点、称重……当天,在大坡镇树德村的树德农副产物集散中心,一辆辆载满胡椒的小货车驶入。该集散中心的工作人员称重后,用特制的工具戳破胡椒袋,取出部分胡椒干果验货、检测品质后,随即进行分级分拣。

“受胡椒收购价格上涨影响,农户的销售积极性非常高。”树德村党支部书记、树德农副产物集散中心负责人占道全说,截至目前,该集散中心已累计收购胡椒干果100余吨,所收购的胡椒干果主要销往国内的香料批发市场。

B 精深加工 强化胡椒产业链式发展

产业要发展,产品是关键。近年来,海口市、区两级政府就大坡胡椒种植推出标准化、精深加工等措施,推动胡椒产业可持续发展。

7月3日下午,记者走进海口杨发绿康胡椒专业合作社看到,一袋袋胡椒干果正依托现代化的筛检设备,从4楼一路经过筛选,被分成各等级,并经过封装,成为一袋袋待售的胡椒产品。“这一袋胡椒有100斤,主要销往山东等地。”海口杨发绿康胡椒专业合作社负责人杨广介绍。

“你看,这是我们在示范基地建立的数字化监测系统,它可以监测基地的温度、湿度、水肥等情况。”在大坡镇胡椒地理标志标准化示范基地里,大坡镇常务副镇长李进琪指着基地一侧的屏幕介绍,

依托该系统,该镇可实现胡椒种植的科学管理,以推进大坡胡椒质量控制体系和胡椒生产技术规程企业种植标准建立。

琼山区还积极依托本土企业印象大坡公司、胡椒科技小院,持续推进胡椒品质提升,为胡椒产品精深加工奠定基础。“我们目前正在加快研究快速脱皮技术以及冻干胡椒等创新产品。新技术投用后,可实现48小时快速脱皮,提升胡椒品质。”印象大坡公司总经理何敦富说。

近年来,海口市还通过垦地合作等方式,不断创新胡椒系列产品。7月3日下午,在国兴大道的海南国际胡椒运营中心,胡椒薄片、胡椒花生糖、胡椒小麦啤酒等创新产品受到众多客商的关注。“胡椒小麦啤

酒是我们的创新产品,今年上市以来,销售额已经破亿元。”海南国际胡椒运营中心相关负责人自豪地说。

当天,在大坡镇海南农垦热作产业集团有限公司东昌胡椒公司的生产车间,一瓶瓶爽脆胡椒在生产流水线上经过灌装、贴标、打包等一系列工序,被工人快速放入包装箱中。

海南农垦热作产业集团有限公司东昌胡椒公司副总经理符浩介绍,近年来,该公司积极升级生产设备,同时推进胡椒系列产品创新研发。目前该公司已研发出海盐黑胡椒、胡椒饼干、胡椒足浴包、爽口脆胡椒、胡椒酱等新品,“其中,胡椒足浴包产品去年销售了160余万元,爽口脆胡椒今年订单达到35万瓶。”

C 打响品牌 助力大坡胡椒“出圈”

近日,首批9000瓶“椰城香见·大坡胡椒”发往新加坡。这是“椰城香见·大坡胡椒”首次出口新加坡,也是大坡胡椒品牌效应的显现。

“我们跟新加坡商超公司达成5万瓶、价值100万元的胡椒销售协议,会分批出口。”海南农垦热作产业集团有限公司东昌胡椒公司副总经理符浩告诉记者,第一批出口到新加坡的品种有三款,包括白胡椒、黑胡椒、海盐黑胡椒。这也是海口市依托品牌建设实现本土特色农产品海外“圈粉”的生动案例。

据介绍,大坡镇是全省胡椒种植面积最大的乡镇,也是全国最大的现代化连片胡椒生产基地。今年大坡胡椒预计总产量4000吨至5000吨。为

持续打响大坡胡椒的知名度和美誉度,琼山区积极推进品牌建设,持续推动大坡胡椒“出海”圈粉。

“大坡胡椒温性辛辣、含碱量高,品质好,近年来,我们积极打造了‘大坡胡椒’这一地理标志产品,讲好大坡胡椒品牌故事。”琼山区农业农村局相关负责人介绍,依托品牌建设,“大坡胡椒”成为当地重要的农业名片之一。

琼山区还积极依托“椰城香见”市级农产品区域公用品牌,打造“椰城香见·大坡胡椒”母子品牌,并通过举办“椰城香见·大坡胡椒”推介会暨品牌营销活动、“椰城香见·大坡胡椒”主题文创市集等系列营销活动,持续提升“椰城香见·

大坡胡椒”的知名度。同时,该区还在日月广场建设了琼山区“琼香佳话”品牌农产品展示展销中心,对大坡胡椒进行展示展销。

去年以来,该区还首次将“椰城香见·大坡胡椒”的销售市场拓展至海外市场,通过与具有出口资质的企业合作,让椰城香见·大坡胡椒“借船出海”,实现大坡胡椒在海外“圈粉”。

“去年我们实现了大坡胡椒出口1000吨,这也极大地提振了广大椒农的产业信心。”琼山区农业农村局相关负责人说,今年该区将持续推动大坡胡椒生产线升级,继续开拓海外市场,让“椰城香见·大坡胡椒”飘香世界。



琼山区大坡镇农户在采摘胡椒。

记者手记

奏响特色产业“椒”响曲

□本报记者 赵汶

在连日的采访中,记者看到了农户喜迎丰收的笑脸,看到了生产流水线上的一款款胡椒创新产品,看到了来自海外的胡椒产品订单源源不断,这是乡村全面振兴带来可喜变化。

对于大坡胡椒产业发展来说,品牌已经打响,必须紧跟市场需求,持续推进胡椒系列产品的研发,通过不断推出的胡椒创新产品,实现胡椒产业可持续发展。同时,通过科技赋能,持续推进智慧农业发展,通过布设健全的产业数字化监测系统,实现胡椒产业科学管理,实现胡椒产业标准化种植,打造更加过硬的胡椒品质。持续推进生产设备的升级改造,不断研发出符合群众口味、贴合群众生活的创新产品,以群众“口碑”赢得市场。

此外,还要加强科研人才队伍建设,持续推动校、地、企合作,依托科技小院等平台,为胡椒产业持续发展提供充足的后备人才,真正让大坡胡椒从“圈粉”网红产品实现长红。



在海口东昌胡椒有限公司加工车间里,工作人员在打包胡椒产品。



在海南国际胡椒运营中心内,工作人员展示胡椒相关产品。



在海南大学琼山区乡村振兴农产品创新实验室内,实验人员在进行胡椒相关实验。



在海南国际胡椒运营中心内,工作人员介绍胡椒平台数字云图。