

从全球历史上的“香料之王”，到如今撑起乡村振兴的“金豆豆”，一粒小小的胡椒，正在海口的土地上释放巨大能量。大坡胡椒不仅入选国家知识产权局“一带一路”地理标志品牌推广清单，还走进了新加坡等国家的商超，成为海南对外展示的新名片。

近年来，海口通过技术提升、品牌建设与创新产品研发，让大坡胡椒香飘全国、远销海外，为乡村振兴注入产业活力。即将印发的《海南省胡椒全产业链发展三年（2025—2027年）行动方案》，进一步明确了“品牌引领、加工主导、科技支撑、融合发展”的思路，为海口胡椒产业的高质量发展提供了有力保障。

□本报记者 李欣 雷蕾



▲在大坡镇，海南杨元广胡椒贸易有限公司工作人员正仔细查看筛选后的胡椒颗粒。

A 科技赋能 标准化种植提产量

10月30日，琼山区大坡镇胡椒省级现代农业产业园示范基地内，500亩胡椒树排列规整有序，垄面宽5米的种植带之间，一体化水肥管道贯穿其中。

“传统种植为追求产量，植株密度过大，既耗损土壤肥力，又阻碍机械化作业，反而导致生产效率低下。”大坡镇农业服务中心主任林欣介绍，这里采用中国热科院研发的“胡椒宽窄行宜机化种植技术”，垄内胡椒株行距设为2米×3米，垄间窄行保持2米间距，在不减少单位面积株数的前提下，为机械化耕作开辟了通道。

去年8月以来，市农业技术推广中心联合热科院香料饮料研究所，在大坡镇开展胡椒宽窄行宜机化种植技术指导。香料所胡椒研究中心主任杨建峰与农业技术专家走进胡椒地，现场为农户讲解高产栽培技术和安全用药知识。“宽窄行技术有效解决了传统种植‘有人种、无人管’的困境，降低了人工成本，缓解了土壤退化、

产量下降等问题，推动胡椒种植从高成本、低效率向高效率、低成本转型。”杨建峰说。

胡椒原产于东南亚，上世纪初，南洋华侨在海南引种胡椒，开启了胡椒在海南的大面积种植。如今，海南已成为中国最大的胡椒产区，全省种植面积约30万亩，产量达3.7万吨，种植面积和产量占全国的85%以上，而琼山区大坡镇则拥有全国最大的胡椒连片种植基地。

如今，拥有百年种植历史的海南胡椒，正因为科技赋能焕发新生。

为鼓励农户接纳新技术，大坡镇政府为采用新技术的椒农发放一定补贴，用于补贴种苗、水肥设备等前期投入。大坡镇椒农符之春种植了15亩胡椒，其中5亩在去年8月改用宽窄行技术种植。“虽然新种胡椒还需2至3年才能挂果，但看到产业园的示范效果，农户们自然会主动参与推广。”看着生机勃勃的胡椒苗，他信心满满地说道。

B 技术革新 精细化加工优品质

当胡椒果实褪去青涩、染上红黄晕彩，便迎来了采摘季。但从新鲜果实到可食用的胡椒产品，脱皮加工是关键一环。过去，“静水浸泡+手工搓皮”是农户的主要选择，6至10天的浸泡周期不仅耗时费力，产生的大量废水还会污染环境，浸泡过程中滋生的微生物更会影响胡椒品质，使其价值大打折扣。

“让椒农从繁重的加工环节中解放出来，专注种植与采摘，是实现农民增收的关键一环。”海口胡椒产业协会会长、海南星汇达现代农业科技有限公司董事长陈星的话，道出了产业升级的迫切需求。

近年来，海口以绿色转型为导向，推广胡椒机械化脱皮技术，一批现代化的胡椒加工厂在大坡镇落地投产。位于大坡镇东昌居的海口东昌胡椒有限公司，配备了快速脱粒、熟化、脱皮、脱胶、脱水烘干一体化设备，不仅能缩短加工周期，还能减少微生物滋生风险，实现胡椒品质与价格的双重提升。“大坡胡椒完善的种植标准体系和先进的加工工艺，让我们对其品质充满信心。”今年9月，广西客商唐昌会在大坡镇考察后表示，计划在海口投资建设胡椒加工厂，进一步延伸胡椒产业链。

10月30日下午，在大坡镇一座四层楼高

的加工厂房内，机器轰鸣声不绝于耳，成千上万粒胡椒从设备中喷涌而出，浓郁的辛香弥漫在空气中。海南杨元广胡椒贸易有限公司负责人杨广正仔细查看筛选后的胡椒颗粒，并不时与工人沟通调整参数。

杨广家中三代深耕胡椒贸易，如今他打破传统分散经营模式，采用“合作社+加工厂”的产业化运作体系，建成超百亩标准化种植基地，年购销胡椒规模达2000吨。为提升胡椒品质，杨广引进了风选机、去沙机、智能色选机等15台专业设备，构建起全流程精细化加工生产线，日加工能力达35吨，可产出7万斤优质胡椒颗粒。

“经过多道筛选，我们的精品胡椒颗粒每斤价格比普通产品高出几毛钱。”杨广捧起一把浑圆饱满、颜色白净的胡椒粒说道。随着市场对胡椒品质的要求不断提高，他深知只有持续升级加工工艺，才能在市场竞争中立于不败之地。

在杨广的带动下，大坡镇不少零散种植的椒农加入规模化产业体系。目前，他正联合政府打造“大坡胡椒工”劳务品牌，计划建设就业培训基地，开展种植、加工、分选等技能培训，定向吸纳村民就业，让胡椒产业发展进一步惠及民生。

从「一粒胡椒」到「全链价值」——海口大坡胡椒闯新路



▲在“印象大坡”直营店展示的胡椒系列产品。

▼在大坡镇，海南杨元广胡椒贸易有限公司工作人员向记者展示经过仔细筛选后的胡椒颗粒。

▼在金盘食验室，工作人员展示经过加工后的胡椒益智辣椒酱。



C 创新驱动 多元化探索增价值

胡椒除了调味，还能绽放出多少种可能？这个问题，金盘食验室主理人、海南黎锦堂食品贸易有限公司创始人李子思考了千百遍。在他的童年记忆里，曾旅居新加坡的奶奶和妈妈，总爱在咖啡、红茶中加入胡椒提香；湿冷的冬天里，泡脚水中撒一把春碎的胡椒，便能快速驱散寒意。“胡椒在中医里性热味辛，能温中散寒、开胃消食，这种兼具健康价值与风味特色的家乡特产，值得被赋予更多形态。”这份初心开启了李子对大坡胡椒的探索。

2023年起，李子团队正式涉足胡椒产品研发。初期推出的胡椒曲奇，以绵密奶香融合胡椒的辛香，反馈效果不错，但因运输成本过高未能实现量产。随后，团队将重心转向酱料研发，调制出的胡椒益智辣椒酱，凭借独特风味在线上线下收获众多好评。“目前我们的产品已进驻海口机场及各大电商渠道，销售额每年以20%的速度增长。”李子对胡椒产品的前景充满信心。

更多打破传统认知的胡椒制品，正在重构人们对这一香料的想象。在今年9月举办的2025椰城香见·大坡胡椒品牌推广营

销系列活动中，胡椒饼干、胡椒香水、胡椒啤酒等产品琳琅满目，让参展客商惊叹不已。超1.4亿元的现场订单签约额，进一步证明了大坡胡椒的市场竞争力。2024年冬交会上，青胡椒粒、胡椒饼干、胡椒猪肚包鸡、胡椒啤酒等美食让参会嘉宾赞不绝口；第五届消博会上，便携精致的胡椒礼盒吸引了各地客商的目光，北京采购商刘宇民当场表示，“要把这份海南风味带到更多城市”。

产业延伸的步伐从未停歇。记者了解到，海南农垦热作产业集团有限公司计划在海口狮子岭工业园区建设胡椒精深加工项目，打造集加工、冷链仓储、农文旅于一体的综合性大健康产业基地，推动胡椒产业“接二连三”融合发展。“依托科技赋能，大坡胡椒正从初级加工向精深加工跨越，品牌特色愈发鲜明。”陈星对大坡胡椒的未来充满期待。

市农业农村局相关负责人表示，海口将继续加大资源投入与政策支持，聚焦科技创新突破产业瓶颈，聚力品牌建设提升产品影响力，全力将“椰城香见·大坡胡椒”打造成海口胡椒产业的闪亮名片。

记者手记

提升全产业链能力，让大坡胡椒香飘更远

□本报记者 李欣

海南胡椒，这颗拥有百年种植历史的“金豆豆”，正迎来发展新机遇。大坡胡椒成功入选“一带一路”地理标志推广清单，《海南省胡椒全产业链发展三年（2025—2027年）行动方案》即将印发，2025年品牌推广活动更是斩获超1.4亿元签约额……政策与市场的双轮驱动，彰显出这一产业的巨大潜力。

然而，海口胡椒产业发展的短板依然清晰可见。尽管胡椒产品已从传统调味品拓展至酱料、啤酒、饼干等多种品类，但大多数创新产品仍局限于区域市场，尚未在主流消费场景中占据稳定的一席之地。

究其根源，技术推广滞后、产业体系松散、品牌建设不足等问题不容忽视。宽窄行种植、绿色加工等新技术虽然在示范园区成效显著，却因农户认知有限、前期投入

顾虑等原因，未能快速普及；当前加工企业多集中于初级加工环节，精深加工企业偏少，产业链条尚不完善，难以形成规模效应；尽管拥有“大坡胡椒”地理标志，但市场上产品品质参差不齐，尚未形成强有力的品牌辨识度。

推动胡椒产业高质量发展，海口还需着力提升全产业链能力。首先要加大技术推广力度，通过“政府+科研机构+企业”联动机制，开展免费培训、建立技术帮扶体系，降低农户的转型门槛；同时，积极引进精深加工与品牌运营企业，完善从种植、加工到销售的全链条布局；更要强化品牌标准化建设，制定覆盖种植至销售的全流程标准，借助特色包装与文化赋能，提升品牌附加值。唯有系统发力、补齐短板，才能让大坡胡椒真正从“区域特色”成长为“全域名片”，在乡村振兴中释放更大能量。



▲在金盘食验室的后厨，工作人员正在加工胡椒益智辣椒酱。（本版图片均由本报记者 苏弼坤 摄）