



在一家胡椒加工厂里,工人正在筛选黑胡椒。

一粒粒小小的胡椒,在海南落地生根,既可以解决就业,还能出口换外汇。

进入今年10月份以来,一家位于琼海市彬村山华侨经济开发区的胡椒加工企业,接连获得国内头部大型商超、日韩市场出口等订单,加之先前已签约出口至中亚市场的订单已突破1.15亿元,这也是海南胡椒“圈粉”国内国际市场的一个缩影。海南胡椒如何借助政策东风、科技支撑赋能,促进优种植、精加工、卖全球,破局全产业链,让这个大宗商品竞争力更强?

南国都市报记者 苏桂除 文/图

海南胡椒 深受国内外市场认可

胡椒,素有“香料之王”美誉,是最重要的大宗调味品之一。在海南约有70年的种植史,已经发展成为年产值30多亿元、涉及10多万户农民生计的重要热作大产业,也是海南传统的出口创汇产品。

海南作为国内主要的胡椒种植地,种植集中在海口、琼海、文昌、定安、万宁等市县,年产量达3.7万吨左右,占全国近90%,成为了东北部和东部地区农民增收的主要来源。

海南凭借着光、水、湿、热的气候,土地为红土壤、石质土等优越条件,使得海口大坡、琼海彬村山等地的胡椒果实饱满、干物质丰富,具有浓郁的香辛风味,胡椒碱含量高的特点,深受国内外市场认可。

在海南农垦热作产业集团有限公司副总经理陈凯看来,前些年,海南胡椒总体呈现“小、散、弱”状况,与越南、巴西的高产、优质胡椒园相比推广滞后。加之初加工技术落后,精深加工能力弱,市场竞争力不强。

同样,作为中国胡椒的发源地、被誉为“中国胡椒之乡”的琼海,胡椒种植总面积约7万亩。虽然琼海产业链初具规模,但同样面临产品研发、质量管理和跨境电商等领域人才匮乏,胡椒企业品牌较散,区域公用品牌知名度也不高等产业链结构突出的问题。

这两年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。海南胡椒在种植、加工技术的推广及产品的不断推陈出新,多个领域的高附加值被发掘出来。在好行情的影响下,海南胡椒种植户的生产积极性大幅提升。

小小胡椒
“圈粉”国内外
市场,产能却
跟不上订单

海南胡椒产业 如何破局?



琼海“彬侨”胡椒销售国内外市场。

政策助力 海南胡椒发展迎来“春天”

占据天时、地利的海南,如何将这粒小小的胡椒产业做大做强?2022年,《海南省热带特色高效农业全产业链培育发展三年(2022—2024)行动方案》印发,胡椒名列其中。同年印发的《海南省胡椒全产业链培育发展三年(2022—2024)行动方案》,更是明确了海南全面推行胡椒产业“链长制”,让这株胡椒有了政策依靠、“链长”推动。

记者注意到,在海南全面推行胡椒产业“链长制”中,首次明确了以“海南胡椒”区域公用品牌为引领,胡椒精深加工和副产品综合利用为核心、科技创新为支撑的产业发展新格局,海南胡椒发展迎来“春天”。

“这些政策措施的出台,为胡椒产业指明了发展方向,提供了政策支持。”在海南省胡椒产业链副链长刘云看来,通过管理机制创新和政策赋能,海南成功打通了种植、加工、贸易、科技等产业链各环节,形成了政府引导、科技支撑、企业主体、农户参与的多元协同发展格局。

海南以“海南胡椒”区域公用品牌为核心,着力打造“大坡胡椒”农产品区域公用品牌,让“大坡胡椒”的部分精深加工产品附加值提升30%以上。

“三年行动方案中,明确加强‘海南胡椒’品牌体系打造,促进产业融合的发展思路是正确的。”海南省胡椒协会会长陈克波认为,早在十几年前,海南胡椒就进入国际市场,单是2007年海南胡椒就出口1万吨到海外市场。海南胡椒种植面积33万亩,要想做大海南胡椒这块“蛋糕”,各市县各区域品牌要抱团取暖,由省里统一对外推广海南胡椒,将各个市县的胡椒都统一包装成“海南胡椒”一致对外做品牌宣传,这样在国内国外市场上才有更高的辨识度,更易于国际贸易。

海口大坡镇是全省胡椒种植面积较大的乡镇,也是全国颇具规模的现代化连片胡椒生产基地。近年来持续打响胡椒的知名度和美誉度,“大坡胡椒”已成为海口重要的农业名片之一。2023年首次实现胡椒出口1000吨至海外市场,2024年更是将一批货发往新加坡,极大地提振了广大“椒”农的产业发展信心。

随着各项认证及报送手续的落地,琼海的“彬侨”牌黑白胡椒也远销中亚的乌兹别克斯坦、东亚的日韩等国际市场,琼海“椰光”牌胡椒经河南等地进出口公司销往境外,琼海“漂仙”牌黑胡椒碎等产品出口至美国、加拿大等地,海南胡椒以品质占据国际市场。

从事农产品电商销售十余年的彬村山(海南)食品有限公司总经理万良良告诉记者,胡椒要想走出国门,最佳方式是走电商平台,通过国内的外贸公司直接对接国际市场。

海南胡椒产能跟不上订单 如何破解?

“我们现在的产能跟不上订单。”在签下国际多项订单后,万良良也有了扩大产能的设想。他说,海南胡椒作为传统热带优势作物,不能只卖原材料,要想方设法将其变成商品,提高其农产品附加值,才能增加其产值。

对此,万良良建议要提高海南胡椒的产能,就必须培育高产植株,推广“水肥一体化”种植技术及生态物理除草技术和机械化脱皮技术,同时研发无人采摘工具,创新开发更多新产品,“未来,往有机胡椒方向发展是风口,因为它的价格至少比传统胡椒要翻两番。”

为提升海南胡椒产品品质,解决白胡椒传统加工方式低品质、低效率、重污染的行业痛点。海南星汇达现代农业科技有限公司(以下简称“星汇达公司”)研发获得三项国家专利的全自动化白胡椒加工生产工艺。

“要让椒农从繁重的泡水加工中解放出来,专做种植和采摘。”星汇达公司董事长陈星对推广胡椒机械化脱皮技术信心满满。

他建议,通过加工技术革新生产出优质高效的胡椒产品,是农民增收的关键一环,未来三五年内将引领海南胡椒产业逐步向规模化、产业化发展。

目前,海口大坡镇、文昌市的文城、潭牛等多个乡镇以及琼海市阳江镇均在积极推广胡椒机械环保脱皮技术,纷纷实现了鲜胡椒快速高效脱粒、熟化、脱皮、脱胶、脱水烘干。

陈凯也认为,海南胡椒产业要做优胡椒种植,构建从椒园到餐桌的全链条标准体系,要充分利用“加工增值30%免关税”政策做精深加工销往内地市场。同时,发展胡椒贸易,培育胡椒生态,提升胡椒全产业链内生动力。

在琼海市热带作物服务中心主任戴俊看来,海南胡椒在种植方式上已经发生改变,即推广“胡椒+槟榔”“胡椒+橡胶”等复合种植模式,引进“热引1号”等抗台风新品种,并联合中国热科院香饮所开展试验,破解了土壤连作障碍困局。

他认为,未来,要做大做强海南胡椒,必须利用海南自贸港政策优势,建设胡椒精深加工产业链,提高产品附加值及利用数字平台,并借助海南自贸港的低税率、便利通关等优势,扩大胡椒出口规模,开拓国际市场。