

满足多元化消费需求——

## 海南胡椒调出市场好滋味

本报记者 王伟

## 地道风物

胡椒被誉为“香料之王”，是老百姓餐桌上最常见的调味品之一。

我国胡椒规模化种植始于上世纪50年代，历经70多年，实现了从小到大的跨越式发展。目前种植面积约为38万亩，年产量4.78万吨，为世界第五大生产国。

海南是我国最大的胡椒产区，种植面积达33万亩，年产量为4.13万吨，占全国产量的86%以上。目前，海南胡椒已发展成为年产值30多亿元，涉及100多万农民生计的重要热作产业，是海南东部地区农民收入的“稳定器”和“压舱石”。

## 引爆“椒”点

“购买胡椒，我还是认海南产地，无论是黑胡椒还是白胡椒，质量都是最好的，味道浓而且很醇香，煲汤做菜少不了它。”广西人毛瑞勇自称是海南胡椒的“老粉”，胡椒是他家餐桌上必不可少的调味品，他还曾经购买过30元1克的高品质海南黑胡椒，对海南胡椒品质赞不绝口。

如今，备受人们喜爱的海南胡椒已走出海南岛，走进超市、端上餐桌，摇身一变成了送礼佳品，产品远销全国各大中小城市，为无数家庭增添了一丝辛香，成为市场新“椒”点。

“我们通过引进欧盟农业标准，生产高质量胡椒，打造品牌胡椒，得到了顾客们的一致好评，回头客也越来越多，很多国内外的客商都前来抢购，获得了良好的效益。”海南农垦热作产业集团有限公司党委书记、董事长李豫告诉记者，2020年，公司胡椒产值仅400多万元，2021年则达到了6000万元，2022年的目标是1.5亿元。

那么，备受欢迎的胡椒是如何被生产加工出来的？

日前，记者来到位于海口市琼山区大坡镇的农垦东昌现代化农业科技示范基地，只见胡椒成熟挂果，映着阳光像翡翠一般，阵阵椒香飘来，令人陶醉。这个基地是由海南省最大的热作产业龙头企业——海南农垦热作产业集团有限公司创建的。

“海南农垦现有胡椒种植面积约9.38万亩，总产量约1.17万吨，是我国最大的胡椒生产基地。”李豫告诉记者。

胡椒产业已经被海南农垦热作产业集团有限公司确定为重要产业之一。李豫告诉记者，之所以选择胡椒，是因为海南种植胡椒历史悠久，产业基础好、发展优势大。

1947年，华侨王裕文从南洋带回几株胡椒种苗种植在琼海市嘉积镇加超村，其中一株成活，被称为“胡椒王”，至今仍在开花结果。“当时，附近的百姓都来移植，不断地推广种植，加上海南高温高湿的环境为胡椒生长提供了优质的自然条件，慢慢形成了如今的规模。”海南省胡椒协会会长陈克波说。

75年的种植历史奠定了海南发展胡椒产业的基础。尤其是近年来，海南提出做强做优热带特色高效农业，通过产业化、品牌化、金融化，推动胡椒产业发展，建立全国乡村振兴胡椒产业示范园区，最大程度发挥胡椒的经济价值，深入推进乡村振兴农产品出村进城，将优势产业转化为引领带动椒农增收的支柱产业。



图为黑白红胡椒果。（资料图片）

上图 胡椒—槟榔间作生态高效种植模式。（资料图片）

右图 海南农垦热作产业集团有限公司东昌现代化农业科技示范基地内的胡椒园。本报记者 王伟摄

## 聚“椒”加工

在遍布海口大街小巷的“后安粉汤”店里，胡椒必不可少。“后安粉汤好吃的秘诀就在于胡椒，选用质量上乘的白胡椒，碾成大颗粒，放进肉汤中，香味一下就出来了。”在海口市美舍路开了10多年后安粉汤店的符琼庄告诉记者。

不过，在李豫眼里，胡椒不仅仅是调味品，“胡椒的应用场景还包括医疗、化工、大健康、食品加工等行业。目前，我们已经推出了以胡椒为添加剂的饼干等食品，受到市场的欢迎”。

在科研人员眼中，胡椒虽小，但科技含量不低。成熟胡椒果如果直接干燥就成为黑胡椒，脱皮后再干燥则为白胡椒。“可别小瞧脱皮这一步，值得科研人员好好研究。”中国热带农业科学院香料研究所胡椒研究中心主任杨建峰告诉记者。

用传统方式生产白胡椒需要泡水洗皮，一方面会产生水污染问题，另一方面会使胡椒出现异味，影响产品风味质量。海南省已出台规定，明确禁止使用静水浸泡的方式生产白胡椒。

“我们科研团队在不断改进和升级传统黑、白胡椒加工方法的基础上，研发出一款特殊干燥加工产品——青胡椒，也称作原色胡椒，保留了胡椒果皮的青绿色。这种技术一是不用脱皮，提高了原料利用率；二是绿色环保，不会产生水污染；三是没有异味，最大程度保留了胡椒的风味物质，气味清香，口感好。”杨建峰说，利用这种技术，胡椒的附加值提升了3倍以上。

胡椒遇上科技，迸发出无穷的深加工潜力。“科研人员正在打破对胡椒的传统认知，成功从初加工胡椒产品中提取胡椒精油和多种芳

香成分，经科学的芳香调配、陈化、冷却、脱杂等多种加工程序后，制备出清爽淡雅、香气独特的胡椒香水。”中国热带农业科学院香料研究所胡椒研究中心副主任王灿告诉记者。

记者在香料饮料研究所的产品超市里看到，一款原材料为胡椒的香水摆放在日化产品柜台上。“胡椒也能做香水？”“胡椒香水会不会有辣味？”很多游客带着大大的好奇心在柜台前试用购买。据说这款香水深受大众喜爱，目前销量不错。

记者发现，除香水外，香料饮料研究所胡椒为主要原料的产品也越来越多，巧克力、酥饼、胡椒酱等产品陆续上市，受到消费者的追捧。“当我第一次听说还有胡椒巧克力时，感到很好奇，于是购买了一块，尝上去确实有浓浓的胡椒味，是很特别的体验。”来海南旅游的重庆游客孙千茹告诉记者，她将胡椒巧克力作为礼品送给亲朋好友尝鲜，大家都很喜欢。

## 做活“椒”意

在海南民间流传着这样一句话：一黄金，二白银，三是胡椒仁。老百姓曾把胡椒与黄金白银相比，其经济价值之高可见一斑。

目前，海南胡椒受国际供求关系影响，价格处于低谷；生产成本不断上涨，导致效益进一步下降，产业发展受阻，部分产区甚至出现弃管丢荒现象，亟须全产业链发力，加快推动产业提质增效。尤其是海南建设自贸港，向全世界打开大门，胡椒产业挑战和机遇并存。

“海南自贸港建设为胡椒产业注入更多机遇。”和胡椒打了多年交道的海南农垦热作产业集团东昌胡椒公司总经理曾广进对胡椒产

业的发展信心十足。

曾广进有底气是因为有政策支撑。海南农垦热作产业集团东昌胡椒公司为种植户提供“龙头企业+基地+农户”的发展模式，开展胡椒联合报价及收购业务，创新探索“胡椒银行”业务，稳定价格，提升农户的种植积极性。

“胡椒种植户可申请将胡椒原料寄存至‘胡椒银行’，再择机委托胡椒公司卖出。”曾广进解释说，不同于容易变质的生鲜果蔬，经过脱皮干燥的胡椒原料若存放得当，可保存3年至5年，农户可根据行情“低存高卖”。

“政府搭台，企业唱戏，农户受益。”这是海南胡椒产业发展壮大的支撑。以海口市为例，出台多项政策和举办特色活动，促进胡椒产业发展。以地理标志产品“大坡胡椒”为主线，举办“大坡胡椒文化节”，打造一系列具有品牌标识、突出品牌价值的标杆胡椒产品，深化产业链合作，进一步拓展市场消费渠道，树立大坡胡椒品牌形象，并借助淘宝等线上直播平台，提升品牌认知度、美誉度和影响力，促进产业提质增效。

杨建峰认为，海南在良好的产业基础与自贸港优惠政策上，应立足自然资源禀赋，以市场为导向，以科技创新为驱动，大力推广节本高效生产技术，降低生产成本；拓展产品应用领域，以高附加值深加工产品拉长产业链，拉高产业集聚度；改造提升加工业，全力打造精品名牌，提高国际市场竞争力，逐步形成以高附加值产品和品牌贸易为主的产业发展格局，把海南建设成为世界优质胡椒原料生产基地、高附加值产品加工基地和期货交易中心。“海南背靠全球最大的消费市场，拥有原产地优势且掌握核心技术，完全有能力建设成为全球胡椒加工贸易的承接地。”

## 市场瞭望

一粒小胡椒，蕴含着海南人饱满的情感。经过历史沉淀和培育发展，海南胡椒成了全国闻名的特色农产品，产品甚至远销美国、加拿大等国家，俘获了海内外消费者的味蕾。但是我们也应看到，海南胡椒产业繁荣的背后，也有着一个个急需补齐的短板。

深加工挖掘胡椒潜力。目前，海南胡椒主要是作坊式加工，生产组织化程度较低，导致产品质量难以保证，环境污染治理成本高。大力发展胡椒深加工，提高科技水平，延长产业链条，提升产品附加值才是海南胡椒产业腾飞的路径所在。所以，要积极引导有资金、有技术实力的国内外龙头企业到海南，充分利用资本市场助力胡椒产业转型升级。比如，引导产业投资基金、创业投资基金等股权投资基金依法合规投向海南胡椒产业，为企业和项目提供长期发展资金。

强创新提高胡椒价值。海南胡椒产量占全国总产量的八成多，总量虽喜人，发展却粗浅。种植品种单一、生产分散、技术低端、劳动力密集，是制约海南胡椒产业发展的瓶颈。海南胡椒良种繁育技术整体水平比较落后，品种更新慢、良种化程度低，导致部分椒园出现退化、老化、品种衰退等现象，感病率上升，胡椒种植管理成本增加，亩产降低。对此，必须加强创新，可以将套种、间作作为改善胡椒种植困境的短期良方，例如，探索胡椒与凤梨、斑斓等其他热带高价值作物间种、套种，可提升单位面积效益。探索生态种植、有机种植，将走高端化路线、提高附加值作为海南胡椒长远的发展方向。

创品牌拓展胡椒市场。随着新一代消费群体的成长，胡椒需求量愈发上涨。调味品行业已进入了高速迭代和创新时期，创品牌成为企业开拓市场、吸引消费者的法宝。

2020年，海南“大坡胡椒”获国家农产品地理标志登记保护。海南椒农、企业可以以此为契机，申报使用“大坡胡椒”地理标志公用品牌。“大坡胡椒”创建地理标志追溯系统与品牌码配套使用，消费者通过扫码即可查验真伪、追溯来源。获得“大坡胡椒”地理标志商标授权许可的企业用码，可以标注年份、种植信息以及产区内加工单位名称、地址和SC认证编号等，从而有效保护“大坡胡椒”品牌，防止产地之外产品“乱入”，进一步提升海南胡椒在市场上的口碑与地位。

## 特色

宋丽云

## 甘肃启动重点消费促进季活动——

## 促进消费持续复苏

本报记者 赵梅

“周三加油，一次加300元的汽油可以省17元。”甘肃兰州市民刘鹏刚说，他参加加油站促销活动的促销消费活动，享受到了实实在在的优惠。

“我办理的是199元套餐，补了1300元就拿到价值2999元的新手机，太实惠了！”兰州居民项娟告诉记者，她在中国电信兰州分公司营业网点办理业务，享受了购买手机优惠

活动。刘鹏刚和项娟都是甘肃

省“乐享消费·惠购陇原”重点消费促进季活动的受益者之一。

8月19日起，甘肃省“乐享消费·惠购陇原”重点消费促进季活动在兰州启动，旨在通过积极创造更多消费场景、培育形成更多消费热点，全力促消费、畅流通、惠民生、稳经济。

“满220元至239元，92号汽油每升可以享受0.15元优惠，95号汽油每升可享受0.2元优惠，额度不同，享受的优惠幅度也不同。”中石油甘肃兰州销售分公司莫高综合能源站经理张迪说，每周三通过APP申领电子卡，消费满限定数额就能领取电子券，享受补贴抵扣。

中国石油甘肃销售公司市场营销部经理曹晓延说，在“乐享消费·惠购陇原”重点消费促进季活动期间，他们在全省846座站点持续开展包括“每月十惠”“周三迎新日”和“周六会员日”等品牌促销强化服务销售，助力物流畅通，助推重点项目建设、旅游业加快复苏、惠农助农服务、推动消费链条延伸、倡导安全无接触消费在内的

8个方面促消费活动，计划安排约1.2亿元让利资金。

“目前，已有849位用户享受了终端直降优惠。”中国电信兰州分公司总经理敏隆介绍说，在“乐享消费·惠购陇原”重点消费促进季活动期间，在中国电信各大营业厅购买手机时通过办理不同档位的电信套餐，即可现场享受100元至300元的价格直降优惠。

“我们计划在全省派发家电、超市、百货类补贴1.5亿元，联合厂商让利5000万元，助力‘金九银十’家电消费活动。”甘肃苏宁易购商贸有限公司市场总监金杰智说，苏宁易购通过政企团购专场、家电以旧换新、家装家居行业联手、消费金融联动、多品牌联盟让利、新模式转型促销六项促销举措，在传统促销的同时，以短视频、直播带货、社群营销、视频导购等方式全面触达消费者，刺激消费需求。

“我们希望通过政府搭台、企业唱戏、全民乐享，深入挖掘消费潜力、促进消费持续恢

复，努力跑出消费复苏‘加速度’。”甘肃省商务厅厅长张应华说，甘肃启动“乐享消费·惠购陇原”重点消费促进季活动，在8月下旬至11月底的3个月时间里，抢抓“金九银十”消费旺季，紧抓中秋、国庆、农民丰收节等重大节日，开展全省1500多家限额以上企业参与的促销活动。

此次甘肃全省范围内开展的“乐享消费·惠购陇原”重点消费促进季活动，围绕汽车、家电、成品油、通信产品等大宗消费品，组织全省行业及龙头企业联合生产厂家共让利5亿元以上，与近期国家出台的扩大汽车消费、促进绿色智能家电消费等利好政策形成叠加效应，全省举办国庆汽车大展销、车用油品大促销、家电消费季、手机促销等活动，组织各市州、县区开展让利促销，带动消费回升，促进消费潜力释放。

同时，甘肃突出新型消费开展促销，顺应网购、直播带货、网上订餐等新消费形式，举办农民丰收节线上促销、抖音山货节线上促销、十大网货品牌评选推介促销、甘肃省陇上风物暨餐饮行业创新创业大赛，加大与京东、拼多多、抖音、美团等头部电商合作，强化电商同城配送，线下实体店和线上网络销售互联互通，提高网络销售规模和水准。

此外，甘肃还突出东西部协作开展促销，围绕甘肃省特色农产品组织产销衔接，举办“天津、山东东西部协作对接促销”和“武汉、南京农产品产销对接”活动，组织各市州、县区与天津、山东、湖北、江苏等地对接，促进东西部协作对口省市多采购甘肃特色地道产品，帮助甘肃农产品扩大知名度，满足市场消费需求。

用户在中国电信营业厅办理业务。本报记者 赵梅摄

本版编辑 常理 李丹 美编 王子莹