

一粒粒饱满红色鲜果，经过脱皮、脱胶、晾晒、脱壳、烘焙等数道工序，成为一颗颗褐色咖啡豆，几乎如同涅槃重生。它们褪去一身红彩，却因历经高温烘焙，释放深藏于内在的香气。

3月2日，在位于琼中黎族苗族自治县黎母山镇的海南农垦大丰咖啡产业园的会客室中，当工作人员将一把刚烘焙出来，带着些许热气的“大丰一号”咖啡豆放入研磨机，随着咖啡粉末落下，一股馥郁的香味充盈了整个房间——混合着些许果香、甘香和淡淡草木清香，复杂却清冽。

“大丰一号”或许鲜为人知。但众多咖啡爱好者十分熟悉香气独特的罗布斯塔。实际上，“大丰一号”便是原海垦大丰农场引种罗布斯塔后，经过数轮筛选，培育而出的高产品种，也是海南目前种植的主要咖啡品种之一。

罗布斯塔咖啡树喜湿好湿，不甚耐寒，适应种植在低纬度、低海拔地区。正因相对较高的生长环境要求，相对于更为普及的小粒种阿拉比卡咖啡而言，从产量上可算得上是少数派。恰好，终年温暖湿润的海南正是它们生长的天堂。

海南罗布斯塔咖啡：

南国佳果寄

侨情

文海南日报记者 邓钰



海南咖啡味道逐渐得到认可。
海南日报记者 袁琛 摄



在海南农垦大丰咖啡厂，工人在晾晒已经脱皮脱胶的咖啡。
海南日报记者 邓钰 摄



琼中黎族苗族自治县黎母山脚下的咖啡树开花时，好像雪压枝头。
通讯员 刘霞 摄



位于琼中黎族苗族自治县黎母山下的海垦大丰咖啡产业园，工人们在挑选咖啡豆。
海南日报记者 袁琛 摄

咖啡中的“少数派”

在咖啡界有一个说法，地球上种植咖啡的最佳区域是南北回归线之间，这个区域也被称为咖啡带。咖啡带终年阳光直射，有着丰沛热量和充足雨水，年平均气温在20℃以上，十分适宜咖啡的生长。巴西、哥伦比亚、印度尼西亚等咖啡主产国都坐落于咖啡带内。

海南正好位于这一黄金区位。此外，海南岛因远古时期火山活动，很多地方都覆盖着排水良好、含火山灰质的肥沃土壤，十分适合咖啡生长。

“海南咖啡种植历史悠久，在巅峰时期，全省咖啡种植面积曾突破20万亩。”中国热带农业科学院香料饮料研究所咖啡研究中心（以下简称香饮所咖啡中心）副主任、副研究员林兴军介绍，从19世纪末便有人在海南尝试引种咖啡，50年代间探索规模种植，在80年代一度达到最高峰，有20余万亩之多。由于多种原因，种植规模大面积萎缩。”

林兴军介绍，目前，我省种植咖啡的主要品种是罗布斯塔，也被称为“罗豆”，主要分布区域为澄迈县福山镇、万宁市兴隆镇、琼中黎族苗族自治县黎母山镇以及白沙黎族自治县等地。而近年来，在政府部门的引导和支持下，儋州市、五指山市等地也有农户尝试种植。但总体而言，种植规模离巅峰时期相去甚远，估计2万余亩。

在诸多业内人士看来，海南咖啡可以算得上是咖啡中的“少数派”。一方面是因为，海南咖啡以罗布斯塔为主；就我国而言，我省是主产区。另一方面，海南咖啡规模较小，相较于云南百万余亩咖啡种植总量，仅是零头。

然而，“少数派”也自有姿态，海南咖啡优势独特。生长于“四季春常在”的海南，咖啡树一年可以多次结果，且风味佳、质量高。

目前，正是海南咖啡大批量成熟上市时节，在黎母山镇一处咖啡园，海南日报记者看到，大片波浪形的咖啡叶片向阳而生，在翠绿叶片间，一簇簇的通透红果相携而生，其间还偶有点缀几朵洁白的咖啡花。

林兴军介绍，在海南岛部分区域，咖啡采果期甚至能延续小半年，从每年11月到次年4月都能有成熟的果子产出。在11月时，便可看到青果、红果同时存在的景象。

另一方面，海南咖啡的油脂量高，口味较其他咖啡更为醇厚。“海南咖啡浓而不苦，香而不烈，醇而不涩，还略带些许果味，从口感和品质上都可以说是佳品。”林兴军介绍，该研究中心曾于2017年邀请国外资深咖啡师对不同样品进行评测，将海南兴隆咖啡与多个其他名产区咖啡对比，结果9支来自海南的咖啡样品中，有6支的分数超过80分，达到精品咖啡的级别。

咖啡在海南“落地”与“生根”，与爱国华侨的努力密不可分。

据记载，1898年，马来西亚华侨邝世连从马来亚带回种子，在文昌市原南阳镇石人坡村（现归文城镇管辖）栽种，成活12株。

因此次引种规模较小，影响有限，所以长期以来人们误以为咖啡于1908年才在海南生根。1908年，由侨商曾汪源自马来亚带回咖啡种子，在儋州那大开荒种植约15万株。然而在1916年，这些咖啡因霜害大量死亡。

直到1935年，印尼华侨陈显彰认为澄迈福山一带“泉甘土肥”，创办福民农场，开启了海南大规模种植咖啡并开展商业化尝试的历史。

20世纪30年代，国内“振兴实业”“实业救国”氛围高涨，陈显彰认为实业是让中国走向富强繁荣的一条道路，抱着满腔热情，带着家人从印尼回国投资开发，于1935年在福山种植咖啡，并于1942年丰产且远销广州、香港、上海、天津等地，“福山咖啡”享誉岛内外。

1953年，新加坡归侨邢杰夫又将咖啡从福山地区引种到了兴隆，几年后，海南的首家咖啡厂——太阳河咖啡厂在此设立。1960年，周恩来总理喝过兴隆咖啡后赞叹不已。从此，这一来自南洋的舶来品便深深打上海南烙印。

在我省咖啡行业专家陈德新所著《福山咖啡》一书中关于中国咖啡早期引种历史的考证，也印证了海南咖啡的华侨情缘。



在琼中黎族苗族自治县黎母山镇，大片罗布斯塔咖啡鲜果成熟。
海南日报记者 邓钰 摄

寄托华侨缘与情

陈德新在书中表述，中国三大咖啡产区，云南、海南和台湾在早期引种过程中都有各自鲜明特点：如云南瑞丽弄贤和宾川朱古拉两地早期引种都得益于传教士小规模种植促成，台湾早期引种由外国商人小规模零星进行。唯有海南大规模引种、扩种，这其中凝聚了爱国华侨关于兴业兴国的思考与努力。

如果说华侨是让咖啡在海南扎根之人，那么在咖啡品种的早期选育、栽培和加工上，海南农垦队伍曾做过不少努力。根据《海南省志·农垦志》等相关资料记载，1956年，原海南农垦大丰育种站引进罗布斯塔并成功试种，1973年设厂加工销售。20世纪80年代，改革春风吹拂，原大丰农场从200余个品种中选出“大丰一号”“大丰二号”两个质量极佳的高产品种，打造推出“琼丰”品牌咖啡豆，享誉国内外，还曾于1991年代表中国农垦参加美国纽约国际贸易展览会。然而，由于产业结构调整，缺乏精深产品等原因，“琼丰”逐渐淡出人们的视线。

“琼丰”的经历具有普遍性。在上个世纪末，海南咖啡虽名声在外，却因缺乏精深加工技术、价格下滑、销路不畅等诸多历史因素，大量咖啡树被砍伐，种植面积急剧萎缩。

好在进入21世纪后，随着市场需求增大，政府扶持力度不断加大，一批老咖啡企业重焕新生，一批新咖啡企业轻装上阵，兴隆、福山、侯兵、母山等一众海南咖啡品牌奋战市场。

浓香需从磨砺出

要得到一杯香浓的咖啡，好的咖啡鲜果固然至关重要，成熟的加工工艺也必不可少。“过去我们只销售咖啡豆，如今我们加强技术研发，生产系列咖啡产品。”海南农垦大丰咖啡产业集团有限公司（以下简称大丰咖啡集团）党委副书记、总经理李豫介绍，海南农垦转企改制后，大丰咖啡应运成立利用“琼丰”咖啡历史积累的优质咖啡树资源，走“产销一体化”之路，打造精品咖啡农业风情园。

在大丰咖啡集团的加工厂，海南日报记者探寻传统的水洗式精制咖啡制作过程。

“先是选豆、洗豆、沉沙，然后才开始加工。”厂长李晓秋介绍，工人将色泽鲜红的成熟鲜果挑出后，便倒入池中，洗去附着的泥沙，随后排出水分倒入脱皮机脱皮脱胶，再将果粒倒入水池，注水浸泡约20小时进一步脱胶。“脱皮脱胶后，咖啡果的外皮去除，只剩一层薄壳附在豆子上，还需晒干后借助机器脱壳。”

在加工厂的广场上，工人们将湿漉漉的咖啡果摆到晒床上晾晒，不时拿着小木翻滚果实，使其面、背均匀受热，利于干燥，同时也避免底部与地面接触太久导致发霉。“当果子含水量晒到10%到12%，就可以放入机器中去石、脱壳、分级。”李晓秋说，经过繁杂的前期处理，脱壳的咖啡豆便可进入车间烘焙，再经过色选、分级，香气四溢的咖啡豆便完成了。“咖啡在加工前并没有特殊的浓香味，只有经过层层磨砺，才散发出诱人香气。”

近年来，在创新海南咖啡加工技术方面，香饮所咖啡中心作出不少探索。

“市场在变，人们的需求和口味也在变，除了传统的咖啡加工方式，我们针对用户需求，探索将冻干、微研磨等咖啡加工技术运用在罗布斯塔上。”林兴军表示，技术的提升，能更好地保存咖啡风味，也使得消费者能以更便捷的形式随时随地品味咖啡。☞

锻造海南咖啡真味道

文海南日报记者 邓钰

尽管从20世纪50年代开始，海南咖啡便名声在外，盛名之下的海南咖啡产业，却背负着沉重的发展枷锁——产业规模小，过于依赖旅游产业，产品质量参差不齐等困境冲击着产业发展。

近年来，随着政府部门扶持力度持续加大，科研机构不断发力，企业探索市场步履坚定，海南咖啡产业探索精深化的发展道路。“寻找和锻造海南咖啡真正的味道”这一观念在业内人士中广为流传并被认可。

产业探索仍曲折

海南是我国最早种植咖啡，也是最早推出咖啡加工的地区之一。自20世纪50年代，海南咖啡便名声在外。“来海南，就是要尝尝正宗的海南咖啡”已经成为诸多游客来海南旅游的口头禅。

打出品牌，守不住品牌，这是海南咖啡产业的一个尴尬现状。背后原因多样，首要的是产量限制。中国热带农业科学院香料饮料研究所咖啡研究中心（以下简称香饮所咖啡中心）副主任、副研究员林兴军介绍，海南目前种植咖啡约2万余亩，其中大部分并未投产，年产量可能不足千吨。“另一方面的原因是，海南咖啡原材料成本更高，价格不具优势。”

这样的产量无法“喂饱”咖啡加工企业。面对激烈的市场竞争和发展需求，部分企业“失守”，购买价格更为低廉的云南或越南咖啡豆加工，然后挂上“海南咖啡”的品牌销售，已经成为行业内公开的秘密。尤其近年来，随着我国东南亚贸易加深，进口越南咖啡豆更加便利，成本也更加低廉，极大冲击了本地咖啡豆市场。

这导致的最直观后果就是，海南咖啡在市场中失去了本味，质量参差不齐。

“比方说，同样贴着兴隆咖啡的牌子，不同厂家产品味道完全不同，可谓千款千味。”海南兴科热带作物工程技术的大丰咖啡产业园，海南日报记者体验了咖啡的另一种品鉴方式：喝一口咖啡后，再喝一口温热的山泉水，清新的回甘蔓延口鼻，畅爽非常。品完咖啡，闻一闻杯壁还有一股淡淡芳香留存。

“咖啡的口味没有好坏之分，喜欢的、适合自己的就是最好的。”海南兴科副总经理苏宁说，我们所做的努力就是推出高品质的海南咖啡产品，让咖啡本身的风味吸引消费者。

“一杯咖啡风味如何，咖啡豆的品质是决定性因素。”海南农垦大丰咖啡产业集团有限公司（以下简称大丰咖啡集团）党委副书记、总经理李豫表示，海南咖啡品质优良，回甘悠长，味道层次丰富。为了留住海南咖啡本质滋味，该集团自建标准化咖啡种植园区，并以标准化技术指导周边农户种植，从种植、收购、加工、销售等环节严把关，推出母山品牌，打造种产销一体的产业链条。“坚持生产高品质咖啡豆，便注定了母山咖啡的生产成本难以压缩，与其‘自降身价’，投入低价竞争，不如专注产品，可能导致的结果是整个海南咖啡品质和形象的降低。”

而在香饮所咖啡中心，科研人员加强对咖啡种植、加工等方面的研究，更新咖啡生产技术，并组建平台，对接企业转换技术成果，让科研结晶为产业良性发展提供支撑。“现在，我们还定期在兴隆咖啡文化体验馆中开讲座，让爱好者讲述咖啡历史和品鉴知识。”林兴军说，对海南咖啡而言，咖啡资深爱好者和消费者群体的培养也十分重要。☞



咖啡的味道需要萃取。
袁琛 摄

让咖啡飘香万里

针对种种困境和局限，近年来，海南省政府部门、科研机构和咖啡企业合力推进产业发展，让海南咖啡飘香万里。

众多人士认为，海南咖啡的小体量、高成本、高品质等特性，决定产品走精品化路线的必然性。“寻找和锻造海南咖啡真正的味道”成为他们的共识，并以各种形式为之努力。

业内人士又如何解释“海南咖啡真正的味道”？

近日，在位于海口市龙华区的兴隆咖啡文化体验馆中，海南日报记者品尝了一杯兴隆咖啡，发现相较于云南阿拉比卡咖啡，兴隆咖啡没有焦味和酸味，苦味偏重，口感更加醇厚，含有些许果香味，馥郁芬芳。

“苦味偏重，没有酸味是罗布斯塔的特点，而海南咖啡相较于普通的罗布斯塔，口感更为醇厚，果香味更浓。”王海茹介绍。

而位于琼中黎族苗族自治县黎母山镇的大丰咖啡产业园，海南日报记者体验了咖啡的另一种品鉴方式：喝一口咖啡后，再喝一口温热的山泉水，清新的回甘蔓延口鼻，畅爽非常。品完咖啡，闻一闻杯壁还有一股淡淡芳香留存。

“咖啡的口味没有好坏之分，喜欢的、适合自己的就是最好的。”海南兴科副总经理苏宁说，我们所做的努力就是推出高品质的海南咖啡产品，让咖啡本身的风味吸引消费者。

“一杯咖啡风味如何，咖啡豆的品质是决定性因素。”海南农垦大丰咖啡产业集团有限公司（以下简称大丰咖啡集团）党委副书记、总经理李豫表示，海南咖啡品质优良，回甘悠长，味道层次丰富。为了留住海南咖啡本质滋味，该集团自建标准化咖啡种植园区，并以标准化技术指导周边农户种植，从种植、收购、加工、销售等环节严把关，推出母山品牌，打造种产销一体的产业链条。“坚持生产高品质咖啡豆，便注定了母山咖啡的生产成本难以压缩，与其‘自降身价’，投入低价竞争，不如专注产品，可能导致的结果是整个海南咖啡品质和形象的降低。”

而在香饮所咖啡中心，科研人员加强对咖啡种植、加工等方面的研究，更新咖啡生产技术，并组建平台，对接企业转换技术成果，让科研结晶为产业良性发展提供支撑。“现在，我们还定期在兴隆咖啡文化体验馆中开讲座，让爱好者讲述咖啡历史和品鉴知识。”林兴军说，对海南咖啡而言，咖啡资深爱好者和消费者群体的培养也十分重要。☞

风景如画的澄迈福山镇某咖啡山庄。
海南日报记者 苏晓杰 通讯员 王家专 摄