



咖啡果。本报记者 邓钰 摄

“阿妹，来一杯‘歌碧欧’。”午后的海南老爸茶馆十分热闹，熟悉而悠长的声音萦绕耳畔。点上一杯“歌碧欧”，搭配本地风味点心，三五成群围坐聊天，这样的海岛慢生舒适惬意。

在海南话里，咖啡被亲切地称为“歌碧”，“歌碧欧”即黑咖啡，加些许糖，入口微涩，却又回甘无穷，而“歌碧奶”就是咖啡加牛奶或炼乳，香醇可口。一颗小小的咖啡豆，在琼岛不断生长、更迭，也悄无声息地浸润着人们的日常生活。

咖啡，是海南文化的一个印记。自20世纪初，归来的华侨在海南种下第一颗从马来西亚带回的罗布斯塔咖啡豆后，咖啡便逐渐融入海南人生活的点滴。

来海南旅游，不妨走进老爸茶馆，点上一杯“歌碧欧”或者“歌碧奶”，加上当地特色小吃，聊天、发呆、晒太阳，在咖啡时光中体验这里的悠闲生活。

寻觅海南 歌碧香

■ 本报记者 李艳玫



本报记者 武威 摄

福山咖啡之路

“在海南时，周末有空，我常常去澄迈福山，找朋友喝咖啡，顺便请教一下咖啡上的学问。可以说，我的咖啡兴趣是在这里培养起来的。”咖啡爱好者郑朋说，夏天午后，浓荫凉椅，一杯咖啡，一份本地点心，可以闲话一下午，是打发时间的最佳方式。

“到福山喝咖啡去。”有人专门驱车前往福山品尝咖啡，有人经过福山喝杯咖啡再赶路，每逢节假日，福山咖啡文化风情小镇的停车场里，总是停满了全国各地车牌的车辆。

来到福山喝咖啡，大家感受着原汁原味的本土气息。厨房里，电磁炉上白亮的不锈钢茶壶烧着开水，沸腾后，加几勺深棕色的咖啡粉，边煮边搅拌，咖啡的浓香便瞬间霸占了周围的空间，诱惑着人们的味蕾。约10分钟，咖啡就煮好了，倒进白色的咖啡杯里。冒着热气的福山咖啡端上桌，食客们小抿一口，醇香浓郁留于唇齿间。

一杯醇香福山咖啡的背后，凝聚着三代人的努力，走出了种、烘、泡之路。据考证，福山咖啡为亚洲地区著名咖啡产地爪哇岛罗布斯塔咖啡的后代（小粒种），1933年由老华侨陈显彰先生从南洋带回，经驯化后已十分适应海南的生长环境。1976年后，福山当地人徐秀义带领全家人投入多年积蓄开园种植咖啡，成立联合公司。

徐秀义的儿子徐世炳继承父业，不断将福山咖啡产业发展壮大，1986年取得了注册地名商标，1995年取得注册服务商标，2010年获得“国家地理标志保护产品”。此外，福山镇连续举办了八届福山咖啡杯国际咖啡师冠军赛，已成为国内顶尖水平的咖啡赛事，是世界各国选手交流咖啡技艺的重要平台。



本报记者 张杰 摄

品南洋文化
呷琼海“歌碧”

步入充满南洋风情的琼海市中原镇，一栋色彩缤纷的楼宇跃入眼帘。这里是老南洋咖啡馆，下午明媚的阳光洒落在座椅上，四方游客正细细品尝杯中的咖啡。

如今，不少游客来到琼海，都喜欢“呷一杯歌碧欧”。琼海人将有着百年当地文化传承又与现在时尚相契合的“歌碧欧”，作为连接历史与现代的切入点，将下南洋的那些记忆、当地人的生活方式，传递给更多热爱生活、热爱咖啡的人们。

琼海人喝咖啡的习惯可以追溯到1908年。《琼海县志》载：“清光绪三十四年（1908年），华侨何麟书从马来西亚引进咖啡种籽，在境内试种100亩，获得成功。”这是有记载的我国首次大批引进咖啡种植成功。

展台上一件件器皿，转角处的老式电话，挂在墙角的斗笠……在老南洋咖啡馆，浓郁的南洋风情藏在每一处微小的细节里。如果来到琼海市博鳌镇，也不妨到老房子咖啡馆“呷一杯歌碧欧”。在这里，从乡间、海外收集而来的老物件重新焕发活力，不同年代的窗被融合成一面墙，风格各异的石头被放置在矮墙上……

万泉原乡人咖啡屋则是另一种风情。这里可以看万泉河水悠悠而过，坐在窗前吹吹小风，呷一杯“歌碧欧”，发一下午呆，所有烦恼都被抛在了脑后。食客还可以尝尝薏粑、高粱粑、鸡屎藤粑仔等琼海本土小吃，用舌尖体验不一样的乡愁味道。



本报记者 李艳玫 摄

兴隆咖啡
香气四溢

“兴隆人的一天，从一杯咖啡开始。”在万宁市兴隆街头巷尾，手捧咖啡杯的人们是一道常见的风景，爱喝咖啡是绝大多数兴隆人的习惯。在常住人口仅3万多人的兴隆，遍布着200多家风格迥异的咖啡馆。

作为中国三大侨乡之一的海南，其咖啡文化与华侨有着密切的联系。20世纪50年代起，来自21个国家和地区的归侨来到兴隆华侨农场，他们将咖啡种植技术、制作冲泡技术以及喝咖啡的传统带到这里，并逐步影响当地民众。如今，兴隆是海南的咖啡主产区之一。

“在热带岛屿性气候的浸润中，兴隆归侨追寻记忆中的味道和对口感的不断追求，历经几代人近百年培育，终于成就了兴隆咖啡豆颗粒饱满、圆滑光洁、味浓香醇的独特品质。”万宁兴隆咖啡协会有关负责人介绍。

据了解，咖啡果采摘后，前前后后要经过近十道工序，采摘、去皮、晾晒、脱壳、再晾晒、过筛、分集、挑选，最终才经过加工成为飘香的兴隆咖啡。做法上，兴隆咖啡分为两种，一种是把咖啡生豆用机器烘焙至成熟豆，现磨成粉即可冲泡，俗称“单品咖啡”，另一种是经过炒制，往咖啡中加糖加黄油等配料，这种咖啡豆称之为炭烧豆，是当地人爱喝的“兴隆传统风味咖啡”。

■ 本报记者 李艳玫
独具匠心的主题咖啡馆受青睐

■ 本报记者 李艳玫
一杯咖啡的“幸福指数”

困顿的清晨，你需要一杯咖啡唤醒自己，忙碌的午后，更需一杯咖啡“重塑”心情。咖啡，既是饮品，又是一种生活方式，还是文化载体。

咖啡馆也成为一种重要的城市公共空间，人们已不再满足于“干店一面”的连锁咖啡馆。在设计方面独具匠心的主题咖啡馆，因带来不一样的消费、社交体验，越发为人们所青睐。

在海南，街头巷尾总能发现令人心动的咖啡馆，或装潢精致，或气氛愉悦，一杯咖啡，一份点心，就可以闲坐一下午。而城市的多元和包容，也让消费者对咖啡品质的追求，从最初的“能喝”转向现在的“会品”，咖啡正提升市民游客的“幸福指数”。

艺术、文化与咖啡

位于海口N次方公园的MIXLAB，被称之为“连接生活与艺术”的咖啡馆。在这里，你可以看展览、赏艺术，累了就来杯咖啡，说不定还能遇见艺术家聊上两三句。艺术和咖啡都是MIXLAB的吸引点，这里每隔几个月就会更换一次展览，吸引了一波热爱艺术的年轻人，同时他们也是咖啡的受众，艺术欣赏、文化传播、休闲体验等都和咖啡相结合，带来无限创意、自由及个性化感受，让这里成为灵感闪现的最佳空间。

过去，书店以图书销售等传统业态为主；如今，书店以“图书+咖啡”、文创、文化体验等多元融合业态占领市场，咖啡经营几乎已经成为新开书店的标配。书店与咖啡的结合让书店的书卷气中有一丝“烟火气”，延长读者在书店的停留时间，更加融入读者的生活。

6月1日，天涯书局开业迎客，这是由三亚天涯海角游览区携手英国咖啡品牌Costa打造的浪漫海边书店。全玻璃幕墙结构的书局设计可360度透视观景，内部被营造成复合型文化空间，集结了主题书店、创客空间、艺术长廊、创意市集、咖啡轻食、手工艺坊、亲子空间、场地服务等功能于一体，目前收纳有图书1800种，近两万册。

大海、情怀与咖啡

夏日的午后，打发慵懒而又闲适的时光，一杯冰咖啡再合适不过。藏于三亚鹿回头风景区半山腰的鹿见咖啡是一个不错的选择。

沿盘山公路而上，耳边是风声，眼前是绿意，经过半山腰观景台不远，一抹清新的蓝色跳跃眼前，鹿见咖啡就安静地坐落在这里。白墙蓝顶的咖啡屋，圆形舒适的秋千椅，热情绽放的木棉花，在鹿见咖啡，随处可见拍出微信“朋友圈”获得爆赞的照片。点一杯特色风味的咖啡，与朋友家人休憩，共享海天一色，山海浪漫。傍晚，鹿见咖啡将迎来一天当中最浪漫的时刻，落日余晖浸透蓝天和大海，天空粉得可爱，大海“金”得动人。约上心爱的人，点一份具有仪式感的落日冰滴，进行一场落日约会。

四面环海的海南，拥有许多独具风格的海边咖啡馆。在三亚亚龙湾社区的海边，有一间网红咖啡馆橘咖啡，里面的装修风格是很多年轻人喜欢的ins简约风。坐在橘咖啡，能看见碧蓝的大海，里面的装饰和摆设错落有致，处处散发着文艺的气息和情调。手捧咖啡，眼望大海，耳听音乐，这里舒适惬意的环境氛围让整个人都放松下来。

琼海市博鳌镇海边的老房子咖啡也值得打卡。破旧的陶缸、老缝纫机、老照片、粗陶盘，一件件饱含乡土风情的物件在这里焕发出新的生命，散发出城市人钟情的“怀旧情调”。咖啡馆的菜单也令人津津乐道：大量的老照片配以文字，将琼海人百余年来下南洋谋生的历史娓娓道来。点单时，游客点的不是一杯杯咖啡，而是琼海的特色文化。



兴隆咖啡。本报记者 袁琛 摄



中原镇老南洋咖啡馆。本报记者 张杰 摄



兴隆咖啡豆。本报记者 袁琛 摄