

编者按

人们耳熟能详的福山咖啡、兴隆咖啡，说到身份，属于中粒种的罗布斯塔种类(Coffea Robusta)，也是海南岛主要种植的咖啡树种类；文昌迈号则有农户零星种植的大粒种利比里卡(Coffea Liberica)；鲜为人知的是，海南历史上和现如今一直有人在种植小粒种的阿拉比卡(Coffea Arabica)。

占全球咖啡产量70%的阿拉比卡，拥有不少精品咖啡明星，如蓝山、瑰夏、耶加雪菲，海南岛的阿拉比卡，能否种出独特的风味？将来能跻身精品咖啡之列吗？



今年3月，澄迈某咖啡园的阿拉比卡咖啡树，挂果情况并不乐观。
海南日报记者 陈耿 摄

海南咖啡『少数派』 占全球咖啡产量七成的阿拉比卡

文/海南日报记者 曾毓慧 陈耿 高懿

“已经好几年没收购到阿拉比卡咖啡果，我一度以为这一小粒种咖啡在白沙已经没人种了呢！”近日，沿着五六十公里崎岖的山路，白沙“陨石岭”咖啡创始人成宗培一路追寻到偏远的青松乡打麦村，在一片山岭下的边角地里找到了心心念念的小粒种咖啡——30多株幼株不满3年的阿拉比卡咖啡树。这里海拔高度约400米。

歪打正着和意外发现

相比起在海南较为常见的中粒种罗布斯塔，更适合在高海拔环境生长的小粒种阿拉比卡植株实为少见。“你看它树冠偏矮，但叶片偏长。”成宗培说，待挂果成熟后，这一小粒种的咖啡豆外形较平，中央线呈S形，而中粒种咖啡豆外形一般较圆，中央线比较直。

成宗培此次专程寻访本土阿拉比卡，缘于去年7月，正逢咖啡果大批上市，不少种植农户将一袋袋咖啡果送到他位于元门乡红旗村的白沙陨石岭咖啡种植专业合作社加工厂时，意外发现其中三四袋咖啡果散发出浓郁的果酸味，捧起一把仔细瞧了瞧，竟是已多年没

见着的小粒种阿拉比卡咖啡果。

“中粒种罗布斯塔果皮厚，即使是夏天，室内常温下一般也能存放3天，但小粒种阿拉比卡果皮较薄，有时存放只要超过一天一夜，就会开始发酵散发出这种果酸味了。”为此，成宗培翻遍了那天的收购记录本，挨个回访，终于打听到这批小粒种咖啡果是青松村打麦一队农户林优亮种植的，共有数十株挂果，但产量不到500斤。

有趣的是，林优亮并不知晓自家种植的咖啡是海南“稀有”的小粒种阿拉比卡。原来，早在十几年前，青松乡给当地部分农户发放了一批咖啡植株幼苗，3年之后，这批咖啡植株陆续挂果，唯独林优亮的200多株咖啡果偏小，且果型不太一样。加上那几年咖啡果收购市场较为惨淡，种植农户大多疏于管理，也有部分咖啡植株枯萎，有的农户还将咖啡植株挖掉改种槟榔、益智等；现今，林优亮自家的植株已不足100株，处于弃管状态，挂果并不理想。他在闲余之时将滞销的部分咖啡果拿来育苗，同村的符亚来则找他买了30多株种在自家橡胶林旁的边角地，今年是第三年，也开始挂果。

当天，与成宗培同行的白沙科协主席邢福顺注意到，有近半阿拉比卡植株中间部分的主茎呈光杆状的高度达30厘米左右，即主茎周围并未长出枝杈及叶片。邢福顺解释说，这是咖啡植株的一种自我保护属性，在挂果期，当植株自身根系汲取不到足够的营养供给咖啡果时，植物就会自我调节，即“生殖生长优先，营养生长让位”，这也导致了部分主茎在那个时段就未长出分叉的枝叶，当果实采摘或掉落过后，枝叶会恢复正常生长。

“小粒种阿拉比卡咖啡豆气味柔和，口感清新微甜，大多时候还会散发着一股清爽怡人的酸味。”从事中粒种罗布斯塔的种植和加工，成宗培对小粒种阿拉比卡的喜爱溢于言表。

农技专家实地考察发现，相比起白沙其他乡镇，青松乡的光照、湿度以及海拔高度，都比较接近小粒种阿拉比卡的存活环境。目前，白沙陨石岭咖啡种植专业合作社正在与青松乡政府沟通，商讨将小粒种阿拉比卡咖啡种植产业发展成为“一乡一品”“一村一品”特色产业的可行性，白沙科协也将加强对当地农户的农技培训与技术指导，提升农户的种植积极性，助农增产增收。

海南岛约百年种植史

早在20世纪80年代，白沙就有不少农户大面积种植咖啡，多集中在白沙陨石坑周边乡镇。成宗培说，在海南种植阿拉比卡咖啡豆容易“长果不长肉”，一颗鲜果去皮晾晒烘干之后，有时重量仅剩10%左右，而中粒种罗布斯塔的“干货”则为30%。因此，当地农户逐渐放弃种植阿拉比卡，转向易种高产的罗布斯塔。

正因为如此，阿拉比卡一直未能在海南岛广泛种植。

中国热带农业科学院香料饮料研究所林兴军博士认为，阿拉比卡比较适合生长在海拔千米左右的环境，虽说白沙位于海南中部山区，但大多乡镇都在海拔四五百米以下，甚至更低，从这点来看，在白沙种植小粒种咖啡会不同程度存在浮豆、空瘪豆较多和果酸含量偏低等问题。

尽管如此，根据可供查考文献资料，海南岛种植阿拉比卡咖啡树，已有大约一个世纪的历史，一直未间断。

资料显示：最早引进海南岛的咖啡树是大粒种的利比里卡(Liberica)，1898年在文昌南阳石人坡村落地。

据1946年成书的《海南岛之现状》一书记录，1913年和1914年海南岛又从南洋和南美引种多个咖啡树种类，抗日战争胜利后，“琼崖实业局”调查发现，当时本岛文昌、琼山等县种植的咖啡树种类有埃塞尔萨(Excelsa，利比里卡的变种)、罗布斯塔(Robusta)和阿拉比卡(Arabica)，但“多收品种”为罗布斯塔。

澄迈县除了种植罗布斯塔，引种和试种阿拉比卡脚步从未停歇。

《中国咖啡史》的作者陈德新是咖啡文化独立学者、海南省科协原委员、海南省咖啡协会原副会长。从其编著的《福山咖啡》可知，20世纪90年代，当地咖啡种植大户徐秀义就与原华南热作两院的李道庆教授合议，从云南德宏州引种阿拉比卡；2002年，福山侯臣咖啡公司的谭家民通过德宏热作所张洪波教授，引进2万多株阿拉比卡，共80亩；同年，台湾的林文定引进巴西小粒种阿拉比卡450亩；2005年，台湾的郭炎成从云南西双版纳和保山引进阿拉比卡，次年建园300亩；2007年，台湾的黄仲言从林文定的咖啡园引进106亩，与香蕉间种。

然而，陈德新通过实地调查和研究发现，阿拉比卡在福山的表



白沙青松乡农民种植的小粒种阿拉比卡咖啡树。

海南日报记者 曾毓慧 摄

现，从树型上长势良好，定植3年后的情况也不错，但存在三大问题：一是产量低，不良果多；二是果粒不饱满，粒小，去掉外壳后，应有的翡翠色变黄，并呈现黑色斑点；三是与原种的杯品有差异。因此，陈德新和张洪波认为，阿拉比卡不宜在澄迈福山等低海拔地区推广。目前，澄迈的阿拉比卡种植面积已不足百亩。

陈德新坚持认为，在高温高湿的海南岛，海拔高度低于600米的地方，不鼓励种植阿拉比卡，因为风险太大；海南的咖啡种植者应集中精力，研究和推广优质的精品罗布斯塔，才是不违背自然规律的发展之路。☐



制图/孙发强