

可可品种『热引四号』获国际认可，激发海南可可探寻产业新路

# 『可』喜，『可』期

橙色、黄色、褐色、绿色……不同颜色的椭圆形果实挂在树干上，远望像是一棵棵“彩虹树”，其实，它们是美味巧克力的来源——可可树。这是7月23日，海南日报记者在万宁市兴隆热带植物园见到的一幕。

可可和咖啡、茶一起，被并称为世界三大饮料作物。海南是中国可可种植的主产地。当下，海南可可已走向国际化——去年10月，一批500公斤、货值3044欧元的海南可可豆首次出口比利时。今年6月30日，比利时高级定制巧克力品牌Pierre Marcolini(皮尔·马可里尼)全球首发的中国·海南二次方系列巧克力，广受消费者欢迎。

在海南热带经济作物中，可可的种植面积并不大，这种“小而美”的热带作物，其对国际消费市场的吸引力是什么？作为海南热带特色高效农业的“待爆选手”，海南可可该如何走出品牌化、精品化的发展路线？

## 融媒·延伸

扫一扫看H5产品

可可西行



扫一扫看视频

甜蜜的“进化史”



## 深读

总策划：曹健 罗建力 齐松梅  
执行总监：许世立  
主编：孙婧  
版面设计：张昕  
检校：卫小林 陈旭辉  
H5统筹：许世立  
H5文案：潘芸杉(实习生)  
赵文佳(实习生)  
H5手绘/制作：陈海冰  
H5配音：周元  
视频文案：孙婧  
视频拍摄：李天平  
视频剪辑：吴文惠

海南可可  
“热引4号”品种  
是我国第一个具有知识产权的可可品种

该品种年平均产量1600公斤/公顷



富含多酚  
风味独特  
品质优

配套的技术  
标准达到  
一流水平



海南可可品种“热引四号”的鲜果。  
本版图片均由本报记者 李天平 摄

## A 飘香比利时

『海南可可是 一种极其优质的产地巧克力』

经典电影《阿甘正传》中说道：人生就像一盒巧克力，你永远不知道下一颗是什么味道。那么，由海南可可豆制作出的巧克力是什么味道？

“这是一种独特的特立尼达可可豆，轻微的苦，一丝丝辛辣，同时带有柑橘、葡萄柚的果香。”比利时高级定制巧克力品牌Pierre Marcolini(以下音译为皮尔·马可里尼)创始人皮尔·马可里尼给出了他舌尖上的感受，“海南可可是 一种极其优质的产地巧克力，在口中留有一种美妙的香味，有丰富的层次感：柔软、悠长、细腻，同时伴有些许茴香的气味。”

7月23日，皮尔·马可里尼在接受海南日报记者专访时表示，作为一名手工巧克力大师，他喜欢通过旅行来探索新的可可种植园区。在亚洲，他已经使用了越南和爪哇的可可豆。而这次他与海南可可豆的缘分，还要从一篇关于海南可可的英文论文说起。

2017年，中国热带农业科学院香料饮料研究所(以下简称中国热科院香饮所)可可种质资源与遗传育种专家秦晓威，在网上发表了一篇有关海南可可豆的英文论文。没想到，皮尔·马可里尼巧克力品牌团队通过网站检索了解后，闻香而来。

“当我第一次听说海南可可豆时，就被深深地吸引！很遗憾由于疫情原因，我无法亲自到兴隆。随后，我和公司亚太区董事总经理紧密沟通，让她带领团队去兴隆热带植物园，同时让我与中国热科院香饮所的工作人员进行了现场视频沟通，一切都非常顺利！”皮尔·马可里尼说。

他表示，由于海南岛位于适宜种植可可地带，拥有得天独厚的热带季风气候和丰富的生物多样性，非常有利于可可的生长。

去年10月，海南可可豆样品被运往比利时布鲁塞尔，紧接着，比利时的巧克力制作工艺坊尝试对海南可可进行了首次制作。

6月30日，成果问世——作为全球首发，皮尔·马可里尼在中国推出了中国·海南“二次方巧克力”新品系列，并在其北京、上海、杭州、南京、深圳的门店以及线上天猫旗舰店出售。

“目前看来，初步的市场反馈和结果非常令人满意。”皮尔·马可里尼表示，“从今年9月起，我们会将这个产品推向全球其他地区的门店。”

## B 独特的『热引四号』

我国第一个具有知识产权的可可品种

准确地说，比利时巧克力大师青睐的海南可可豆，是中国热科院香饮所选育的“热引4号”可可品种。

我国的可可本是外来引进作物。50多年来，中国热科院香饮所的科研人员陆续考察收集可可种质资源500多份，并建立了可可种质资源专类圃。利用系统选育和人工杂交技术创制可可新种质，经评价筛选出高产、高脂、耐寒等优良育种材料21份。经过品比、区域和生产性试验，中国热科院研究员王庆煌带领研究团队选育出了“热引4号”，成为我国第一个具有知识产权的可可品种，2015年通过海南省地方品种认定。

“该品种年平均产量为1600公斤/公顷，是世界平均单产的3.5倍，富含多酚，风味独特，品质佳，配套的技术、标准达到一流水平，适宜在海南三亚、琼海、文昌、陵水、万宁、乐东、保亭和五指山等市县种植。”中国热科院香饮所副所长郝朝运说。

一颗可可豆是否优质，有哪些评价标准？秦晓威介绍，可可豆的评价标准包含脂肪含量、多酚含量、可可碱和咖啡因的比值，在风味上也有独特的要求，“此前一些专业测评师在经过多轮盲测后，依然能辨认出海南可可的味道，这说明海南可可优质的品质和独特风味已经受到业界广泛认可。”

这样的品质，很快传导到市场端。“近两年，海南可可的优良品质被国际精品巧克力商发掘，可可豆单价达5万元/吨，换算下来50元/公斤，这让很多农户看到了种植的前景！”海南万宁欣隆可可有限公司经理李良彬表示。

但海南可可的发展，一路走来并不顺利。郝朝运回忆道，早些年，中国热科院香饮所曾依托一些大企业销售海南可可豆。但由于海南可可豆知名度不高，优秀品质少有人知，只能作为工业原料以桶装价格销售，真正的价值没有被挖掘。

李良彬也表示，公司自2002年成立后，就向海南农户推广种植可可，但早前海南可可每亩产值仅2000元，这样的市场价格，导致农户种植可可的积极性不高，也进一步导致优质的海南可可无法实现大规模生产，“目前公司在万宁种植了150亩可可，但国内可可加工原料仍依赖进口。”

此次与比利时巧克力品牌的合作，让业内看到，拥有独特种质资源、独特风味的海南可可，也可以走上品牌化、精品化的发展之路。

今年7月4日，海口Nifty咖啡创始人郭筱钰和中国热科院香饮所合作开设海南可可培训品鉴课程。“和以往我们品尝到的商业巧克力不同，参与的20名学员第一次感受手工制作的原产地巧克力在口感、风味上的独特魅力。”郭筱钰说。

“随着小型巧克力制作机械的成本下降，巧克力不再只是大型食品公司里没有灵魂的批量产物，任何人都能成为巧克力制作者。”郭筱钰认为，由消费者直接采购高品质可可豆，用自己的方式加工制作，创造出独一无二的风味，这是目前国内一些大城市流行的可可精品消费商业新模式，海南可可产业可以借鉴。

## C 未来『可』期

树立品牌，将海南打造成为世界一流的可可创新中心

看到了市场的广阔前景，海南可可优选优质的步伐正在加快。

中国热科院香饮所联合热带农业研究与高等教育中心(CATIE)等国际科教机构，开展优质可可育种科技攻关，筛选出了“ZYP6-8”“BGL22-2”“香可1号”等优异种质资源。经COCOA OF EXCELLENCE国际优质可可豆评价，这些可可品种风味独特、品质优良，同样受到国际顶级巧克力业界的青睐。优质可可品种的培育，将为海南打造优质可可豆原产地与国际化品牌创造有利条件。

今年4月，中国热科院香饮所还和比利时根特大学可可研究团队洽谈研究合作，双方将在科技创新、人才培养、技术培训、品牌建设等方面达成合作意向，共同努力推动海南优质可可产业高质量发展。

但郝朝运指出，如今，海南可可产业的加工环节依然空白，整个产业链发展不完整，在定价上仍未掌握话语权。

海南将如何分得国际优质可可的市场蛋糕？

对此，中国热科院香饮所所长唐冰表示，接下来，海南可可科研团队将依托海南自由贸易港的政策优势，充分利用国内国际的资源和市场，做优做强海南可可产业；依托国家热带植物种质资源库、国家香料饮料作物种质资源圃等科技平台，对标国际可可前沿研究，加快推进“可可全产业链一体化关键技术研发与推广应用”科技工程，努力将海南打造成世界一流的可可创新中心；依托国内外优质专业企业资源，深度挖掘海南可可商业价值和内涵，做优做强海南可可原产地品牌，利用国内外两种市场，提升企业品牌的国际影响力，推动海南可可产业健康、可持续发展。

早期，海南可可每亩产值低，据业内初步统计，海南可可树仅在万宁、琼海、保亭、琼中等市县有少量种植。

“海南可可是一头连着乡村振兴，一头连着经济发展，未来种植面积要适度发展。”郝朝运建议，海南可可的种植，可采取“龙头企业+共享农庄+科研机构”的模式，企业通过保底收购可可豆，在共享农庄里进行可可制作、加工，实现一二三产融合。

另外，海南可可主要是林下间种，海南种植户可在“三棵树”(槟榔、橡胶、椰子)林下种植可可树，不仅有利于构建农林复合生态系统、保持地力，也有利于帮助农户实现一地多收。“未来，海南可可在走精品巧克力路线的前提下，力争1亩的产值达到5000元至6000元，将大大助力老百姓增收。”郝朝运说。

“我真诚地希望我们的合作能够一直持续下去，我也非常期待能够亲自参观海南可可种植园，深入了解当地文化。”皮尔·马可里尼得知海南正在建设自由贸易港，以及海南在原材料进口、生产设备等方面的免税政策后表示，“使用海南可可优质原料，在海南开设巧克力品牌免税店，我们将来会考虑。”

期待不久的将来，海南可可能探索出一条适合自己的精品产业之路和高效的商业模式，不仅甜出“国际范”，也让种植可可的海南百姓尝到致富增收的甜蜜。

(本报兴隆7月29日电)

园，可可树的树干上长出细小的花朵。  
▲七月二十五日，在万宁兴隆热带植物园



▲已经成熟的海南可可的果实。



▲掰开可可鲜果，露出的果肉尝起来像山竹，内含的籽粒就是可可豆。



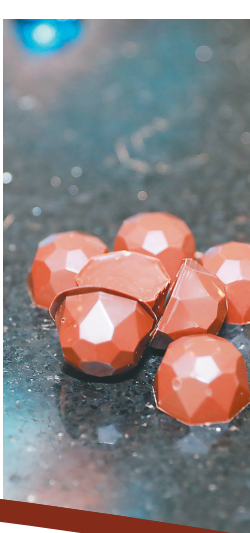
▲经过初步加工的海南可可豆。



▲在万宁兴隆热带植物园，可可豆被制作成各类饮品。



▲7月25日，游客在万宁兴隆热带植物园体验手工制作巧克力的乐趣。



工巧克力。  
▲由海南可可豆制成的手