2022年3月24日 星期四
值班主任：岳嵬 主编：徐晗溪 美编：许丽 检校：王振文 原中倩
海南日报

咖啡豆成熟后呈现出深红色。
本报记者 高懿 摄

一杯海南『歌碧欧』

寻觅咖啡里的独家风情

■ 本报记者 高懿

“阿妹，一杯歌碧欧（海南方言中的黑咖啡）。”这是在海南街头巷尾的老爸茶店里时常能听到的话。约上三五好友品咖啡、聊人生，也是海南人习以为常的生活方式。正因为喝咖啡早已深入日常生活中，海南人喝咖啡的地方充满了市井烟火气息。

有些咖啡老饕来海南旅游，会逛一逛澄迈福山、万宁兴隆等地，坐在颇具南洋风情的咖啡馆里，怡然品尝着慕名已久的海南咖啡，喝完后还不忘大包小包塞进行李箱里，作为特产礼品带回家乡，向亲朋好友分享“海南的味道”。海南咖啡产业的繁荣和咖啡文化的兴盛，给游客们留下了深刻的印象。

如果说，大城市的咖啡潮流是经过西式文化洗礼的工业产物，那么海南的咖啡就是从市井生活中脱胎而成的人生百味。罗布斯塔种咖啡的香和苦，远在都市潮流之外，深入海南人的寻常生活之中。

有人说，海南的诱人，不只在于它的美景，还在于那股混合着木炭与果香的咖啡香气。

海南咖啡的种植多以罗布斯塔种咖啡为主，俗称“中粒种”的罗布斯塔种咖啡属于“少数派”，与之对应的是“小粒种”阿拉比卡种咖啡，从种植环境上讲，虽然南北纬25度之间被称为“咖啡带”，大部分地区都可以种植咖啡。但因为罗布斯塔种咖啡更不耐寒，所以只能种植在最温暖、最潮湿的低纬度、低海拔地区。而海南岛，则正是这一品种的理想种植地。

海南岛的年平均气温在20℃以上，年均降水量超过1600毫米，处于“咖啡带”的黄金地点。此外，海南岛因为全新世的火山活动，很多地方覆盖着排水良好、含火山灰质的肥沃土壤。在那疏松、肥沃、富于有机质的土壤里，根系发达的咖啡树可以尽情舒展。当然，海南的阳光过于强烈是种植咖啡的不利因素，但只需在咖啡树附近种植一些橡胶等更高大的植物，就可以起到遮凉蔽阴的效果。

受益于得天独厚的自然环境，咖啡在海南也开始慢慢“落地”与“生根”。

将时间的指针拨回1898年。文昌农民邝世连从马来西亚带回了咖啡树的种子。这些种子被栽在他的文昌老家，但只种活了12株。

1908年，侨商曾汪源从马来西亚带回咖啡种子，在儋州那大开荒种植约15万株咖啡。然而，1916年，这些咖啡因霜害大量死亡。

1930年代，国内“振兴实业”“实业救国”呼声高涨，澄迈“福山咖啡”引种人陈显彰认为实业是让中国走向富强繁荣的一条道路，便怀抱满腔热情，带着家人从印尼回国投资发展。1935年，陈显彰在福山种植咖啡，海南从此开始大规模种植咖啡，并有了咖啡产业商业化的尝试。1942年，丰产的海南咖啡远销广州、香港、上海、天津等地，“福山咖啡”享誉岛内外。

1950年代初，一批归国华侨来到万宁太阳河畔的兴隆墟，他们拓荒种植，建起了兴隆农场。兴隆的海拔、纬度和气候，为咖啡的落户提供了很好的保证。由此，咖啡成为兴隆当地主要的经济作物之一。历史上，从印尼、马来西亚、新加坡、泰国等东南亚国家回来的华侨有1万多人。正是他们把喝咖啡的传统和制作、冲泡咖啡的手艺带到兴隆，生产出后来声名远扬的兴隆咖啡。

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。

在海南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。

源自西洋的咖啡文化，被英国人带到了东南亚，尔后又经第一批下南洋的海南人流转至海南。一颗咖啡豆漂洋过海落地文昌，咖啡文化也因此在海南扎根，老百姓不仅认识了咖啡，还将喝咖啡纳入了生活习惯，成为独特的海南文化现象。

『侨』这颗咖啡豆

1898年海南农民邝世连从马来西亚带回咖啡种子栽在文昌老家

『啡』入百姓家

海南东部文昌、琼海、万宁一带，人们喝咖啡就像喝茶一样随意

在中国，有两个地方盛产咖啡，一个是云南，一个是海南。在海南，有两个以咖啡出名的地方，一个是澄迈福山，一个是万宁兴隆。

福山和兴隆，一北一南，种出的咖啡口味有什么不同吗？海南咖啡协会会长、澄迈福山咖啡联合有限公司董事长徐世炳认为，澄迈的福山、万宁的兴隆等地，都是罗布斯塔种咖啡的“天堂”。除了海南，我国另一个盛产咖啡的地方是云南，因为那里是相对较冷的高海拔地区，所以适合阿拉比卡种咖啡的生长。

徐世炳认为咖啡风味见仁见智，适合自己的就是最好的。相比较而言，海南的罗布斯塔种咖啡没有焦味和酸味，苦味偏重，咖啡因含量略高。云南的阿拉比卡种咖啡口味清淡一些，咖啡因含量也低一些。

对此，徐世炳笑谈，有业内人士打过一个比喻，海南咖啡就像男人，比较醇厚；云南咖啡像女人，比较淡雅。若将二者按照合适比例搭配在一起，就能调制出口味特别的咖啡。

在海南，咖啡可绝不是“小资”群体的专利，更多时候，它是一种重要的大众文化休闲方式。早在民国时期，在深受南洋文化影响的海南岛，咖啡就已经十分时兴。如果说北京、上海等地的咖啡带着浓郁富贵之气，那么在海南，咖啡早已是寻常百姓的日常饮品，海南咖啡不仅有浓重的乡土情结，也有丰厚的文化底蕴。

海南种植咖啡的历史已有一百多年。或许因为是原产地，被打上时尚、奢侈等标签的咖啡文化，在海南却被演绎得平常而朴素。海南东部的文昌、琼海、万宁一带，洗脚上田的农民、捕鱼归来的渔夫，喝咖啡就像喝茶一样随意而自然。也许，这与海南的老爸茶文化是密不可分的，海南人的一天往往也从老爸茶店里的一杯“歌碧欧”开始。

“那些跑船的船员、橡胶林里的割胶工、农场里的工人们，每天都会在固定的时间段去咖啡馆。他们是熟客，总坐在老位子上，不需要招呼，店堂小妹很快就为他们端上了咖啡配面包的经典早餐。一杯咖啡喝完，他们往往还会意犹未尽地再来一杯。”徐世炳说，他的父亲徐秀义老先生就是这样将福山咖啡发展壮大的，创业初期，就靠着手工加工的咖啡粉，让更多的人知道了福山咖啡。

兴隆有“到兴隆不喝兴隆咖啡，就等于没到过兴隆”的说法。兴隆咖啡是焙炒咖啡，这是在东南亚传统焙炒工艺的基础上，经过几代咖啡人不断的锤炼和提高，最终形成的独特焙炒技术。

据万宁兴隆咖啡行业协会副会长兼秘书长吴春光介绍，兴隆咖啡浓而不苦、香而不烈、回味悠长，有很多消费者喜欢。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，拥有超过200家各式装修风格的咖啡馆。在兴隆人眼中，咖啡就如同每天要吃的大米一样。据悉，兴隆人均年消费咖啡超过180杯。

『醇』后又添香

福山民间用炭火铁锅手工翻炒咖啡豆，然后拿石磨舂磨成粉

走进海南咖啡的种植园，你就会注意到，咖啡花有种近似茉莉花的清香气味和洁白雅致的外表。一棵咖啡幼树从种子萌芽到开出第一朵花，大约需要3年时间。而从开花到结果，则要生长4个月左右。咖啡果子从青到黄，最后却以深红色浆果谢幕。

海南的咖啡树花期几乎是不间断的，因此，结果的时间也不统一。但是，每年11月到次年4月，是密集采果的时间，集中采果期约半月一次。福山的咖啡农最喜欢春节前后的阳光，这时采下来的咖啡果，能及时晒干果肉中的水分。

咖啡自采摘后，需要经过一系列的工序才能变成可供冲煮的咖啡粉。咖啡的内部构造是非常善于吸取外界精华的，福山咖啡铺在地上晒干时，会吸取大地的泥土的气息。为让咖啡继续失水，咖啡农会把它们典藏起来——海南话称作“醇”。福山咖啡农把这道工艺视作自家秘密。

咖啡在“醇”时要定期翻动，以保证通风透气和除湿，避免霉味的产生。“醇”后的咖啡，能减少口感上的涩味。而下一步脱皮工序的成功与否，则会影响咖啡的酸度。

咖啡的苦味除了来自咖啡因，更多的则源自碳化了的咖啡豆。咖啡豆烘焙的程度不同，咖啡的味道也便有浓淡之分。福山民间炒咖啡多用古法，就是用炭火铁锅手工翻炒咖啡豆，然后拿石磨或石杵人工舂磨成粉。

所以，咖啡老饕会关注咖啡生豆的品质。因为咖啡豆的差异从源头决定了咖啡在口感上的不同。正是福山咖啡含有的泥土味道，“醇”后又添陈香，不酸不涩的口感，让福山咖啡爱好者们念念不忘。

“咖啡没有什么好坏之分，有的只是喝咖啡人的不同喜好。”在徐世炳看来，只有坚持传统的直火烘焙，才能真正焙制出风味稳定、经久不变的好咖啡豆。也正是这份坚持，成就了福山咖啡的独特口感，也成就了海南咖啡独特的焙炒技艺。

至今，澄迈福山当地农民还保留着传统手工炒制咖啡的方法，福山仍有许多老年人坚持在自家亲自煮咖啡饮用，福山的许多小茶馆也在卖咖啡。走在福山街头，到处弥漫着咖啡香。

不管是福山咖啡还是兴隆咖啡，他们都是海南咖啡文化的代表。其制作过程和喝法大同小异，成了海南独有的文化现象，这种文化也将在海南继续传承下去。

↓人工筛选咖啡生豆。受访者供图

『打卡』海南咖啡

万宁兴隆 咖啡谷

“海南五椰级乡村旅游点”兴隆咖啡谷依山傍水。咖啡谷配套建设咖啡文化广场、咖啡展览馆、咖啡采摘体验区、咖啡加工展示区、全球知名品牌咖啡体验区、咖啡名人植树区、百亩橡胶林休憩区、汽车露营区、滨湖垂钓区、游艇和太阳河自助漂流区等。除了咖啡体验，这里还有多种休闲玩法。

万宁兴隆

“到兴隆不喝兴隆咖啡，就等于没到过兴隆。”在万宁兴隆，一定会听过这样的说法。兴隆咖啡有着特别的华侨情缘，华侨把咖啡带到海南岛，在热带岛屿性气候的浸润中，兴隆咖啡以“浓而不苦，香而不烈，回味悠长”的特点久负盛名。在常住人口仅3万多人的兴隆，拥有超过200家各式装修风格的咖啡馆。漫步于小镇街头，空气中弥漫着咖啡的香味，沁人心脾。

澄迈侯臣 咖啡文化村

海南侯臣咖啡文化村位于西线高速公路49公里福山出口处，是一家以咖啡为主题，集休闲娱乐、餐饮、住宿为一体的综合性咖啡文化度假村。这里有超大的户外咖啡长廊、香醇的福山侯臣咖啡、诱人的自制农家糕点。垂钓绿荫下，对棋湖畔边，无限惬意。

澄迈福丰 咖啡度假山庄

福丰咖啡度假山庄紧邻澄迈大丰镇古村落封平约亭，是以咖啡为主题的休闲度假场所。

澄迈福山

在澄迈，福山咖啡馆每到节假日便宾客盈门，不少人专程开车到这儿，就为品一杯福山咖啡。不同于都市里喧嚣的咖啡馆，在这里，人们不仅可以品尝咖啡，还可以欣赏福山水库的自然风光。

琼中飞瀑山

在琼中，飞瀑山咖啡近年来名声渐响。飞瀑山咖啡顾名思义，与瀑布有关。飞瀑山咖啡产自琼中和平镇长兴村，因该地飞水岭仙女瀑布而得名。

琼中黎母山

生长在琼中黎母山区的母山咖啡近年来异军突起。有别于传统的罗布斯塔种咖啡豆，母山咖啡豆有独特的果香和平衡度，因而受到市场欢迎。

白沙陨石岭

生长于白沙陨石坑的白沙咖啡曾“养在深闺人未识”，但现在声名鹊起。据了解，白沙陨石坑土壤肥沃，自然环境优良，陨石坑中矿物质丰富。

琼海北仍村

琼海北仍村内的草寮咖啡很有名气，是人们来到村子里的必打卡项目之一。点上一杯咖啡，配上高粱卷、树叶粑、椰子糕等点心，十分惬意。

制图/许丽
文/高懿

地址：海口市金盘路30号 邮编：570216 总值班：66810666 广告许可证：琼工商广字015号 广告部：66810888 发行部：66810999 海报集团新闻热线：966123 邮发代号：83—1 报费：每月45元 零售每份1.5元 昨天开印时间4时00分 印完：6时45分 海南日报印刷厂印刷