



↓咖啡豆。苏晓杰 摄

饮



游客在福山镇游玩。海南日报记者 陈元才 摄

# 一杯「冲泡」引客来

文/海南日报记者 高懿

“先生，咖啡要续杯吗？”11月8日，在澄迈福山咖啡文化风情镇的森谷咖啡馆，刚喝完一杯“歌碧欧”的游客王强听到了服务员的询问声。他轻轻点了点头，又慢慢转过头去望向窗外的椰子树、棕榈树，静享悠闲的午后时光。

一杯醇香的咖啡，是许多人来福山、爱上福山最简单直接的理由。其实，福山也有车水马龙的街道、人声鼎沸的集市、流水线作业的工厂，但人们对福山的印象，仿佛早已定格在闲适、慢节奏等字眼中。或许，这就是咖啡的魅力所在。



## 87年前咖啡来到福山

福山镇初建于清光绪年间，当时此地林木茂密，因此被称为“森山”，后来又因“深山有福”的说法而得名“福山”。

如果说，曾经的福山，像一粒经过岁月烘焙浓香四溢的咖啡豆，那如今，这粒咖啡豆早已长成繁花缀枝的咖啡树了。温柔的海风吹过咖啡林发出簌簌的声响，似在细说福山人筚路蓝缕种植咖啡的历史。

福山和咖啡的结缘肇始于一位爱国华侨。1933年，印尼华侨陈显彰经人介绍来到海南岛考察。经过考察，他认定澄迈福山地区“平芜绵邈，泉甘土肥，(植被)四季常绿，交通方便”，是发展热带种植业的理想场所。1935年，他在福山镇大吉村创办福民农场并成功引入种植咖啡树，开启了福山咖啡的历史。

此后，福山咖啡种植几经沉浮，直至20世纪80年代，迎来新一轮发展。福山镇的徐秀义率先恢复种植加工咖啡，并在福山创办了首家囊括种植、加工、贸易等业务的咖啡企业，使福山咖啡的品牌逐渐为人知晓。

2008年至2010年，澄迈围绕“咖啡文化”这一主线，建设福山咖啡文化风情镇，一批新潮的咖啡馆陆续开门营业。此后，每逢周末和节假日，福山咖啡文化风情镇的停车场里，停满了各地车牌的车辆，他们有的是路过福山歇歇脚，有的是专程去福山品咖啡。

“咖啡不仅是饮品，我们把它作为‘休闲旅游品牌’打造。”福山咖啡文化风情镇管委会主任李素维告诉海南日报记者，福山咖啡文化风情镇落成后，2010年第十一届中国海南岛欢乐节在此开幕，澄迈主会场的活动以咖啡为主题，让福山咖啡知名度进一步提高。同时，福山咖啡文化馆落成开馆，福山咖啡文化有了实体化的展示、体验、消费场所。

“咖”香也怕巷子深，近年来福山咖啡文化风情镇先后举办首届福山咖啡杯国际咖啡师冠军赛、中非咖啡产业合作高端论坛等咖啡赛事和交

流活动，助力让福山咖啡这一品牌加速“走”出国门。

## 老一辈配着地瓜喝咖啡

今年30岁的王宏健是福山镇福礼咖啡店店长，他潜心钻研咖啡制作技艺，是一名咖啡师。自18岁参加工作以来，他一直在做与咖啡有关的事情。

“现在我们通常采用虹吸式冲泡法，利用蒸汽压力原理，使热水与咖啡粉充分混合，将咖啡粉中的营养成分释放出来，而老一辈福山人制作咖啡的方法相对比较简单。”王宏健说，许多福山人喝第一杯咖啡，是因为受到家人的影响，他在咖啡方面的启蒙老师是爷爷奶奶。

“我七八岁的时候，经常在爷爷奶奶家闻到咖啡的香味。那时我不太懂，为什么他们每次干完工回来放下农具，总是第一时间走到炉灶旁，架起大锅煮这些‘黑色的水’。”王宏健回忆，以前祖辈们把煮好的咖啡倒进陶罐、水壶里存放，搭配地瓜一起食用，“大家喝咖啡就像喝茶、喝水一样自然”。

在老福山人的日常生活中，咖啡经常和地瓜、木薯、面包、油条等出现在餐桌或茶几上。尽管现如今制作咖啡的工具种类很多，制作方法越来越便捷，但福山镇的一些居民仍坚持手工炒制研磨咖啡。镇墟上的几家老茶馆里总是飘着咖啡香，人气颇旺，一些老客专门到店喝风味更为醇厚的炒制研磨咖啡。几乎每天见面，店员与老客之间早已有了默契，往往是顾客进店尚未张嘴，店员已开始根据其饮食偏好推荐饮品、小吃了。

## 美味不止于咖啡

有人在坚守情怀，也有人在追求新的味觉体验。近几年，福山咖啡衍生出了许多新饮品，比如福橙咖啡、苹果咖

啡、咖啡酒等。这些新花样虽然目前受欢迎程度不及“歌碧欧”等经典款，但也有不少人喜欢。

到福山喝咖啡，不吃上几块福山的糕点，总感觉缺少了点什么。在福山的大小咖啡馆里，咖啡最好的“伴侣”是一碟透明状的咖啡糕。这种用咖啡粉、椰子粉、生粉、糖等制成的糕点，随着福山咖啡的出现而出现，味道香甜可口。它自20世纪90年代开始广受欢迎，此后在福山饮食界的江湖地位一直非常稳固。如今，咖啡糕已成为福山乃至澄迈的一种特色点心，许多人在福山喝完咖啡，都要打包一份咖啡糕带回家给家人品尝，喝咖啡、吃咖啡糕仿佛成了一套“固定动作”。

“口感软糯，还带些清甜。”这是海口游客陆萌馨品尝福山咖啡糕的感受。她说，咖啡糕在海南其他市县难得一见，老人小孩都爱吃，她每次去福山喝咖啡都会点一份。吃的次数多了，她还总结出了小窍门，“福山咖啡糕比较紧实，用钢叉不容易插进去，最好用另一把叉子辅助一下”。说罢，她开始现场演示，用两把叉子轻松将一块咖啡糕“拎”起送入嘴中，有滋有味地吃起来。

除了咖啡，福山咖啡文化风情镇一带还有不少当地特色美食，福橙和福山烤乳猪是其中的代表。比较知名的“老字号”店铺金玉乳猪店，是部分游客去福山休闲度假的“打卡点”之一。如果你有在吃正餐时喝饮品的习惯，一边喝福山咖啡一边吃福山烤乳猪，也是不错的选择。

立冬后的海南，天气逐渐转凉，福山咖啡文化风情镇的咖啡馆里一杯杯冒着热气的咖啡，温暖着每一位到访者的心房。“一粒漂洋过海而来的咖啡豆，让绵长的香气飘荡在福山的乡野间、马路上、店铺里，它不仅改变了福山人的生活方式，还将福山与整个世界联结起来。”王宏健感慨地说。■

福山咖啡文化馆内的雕塑。  
海南日报记者 陈元才 摄

旅游线路推荐

上午 从海口出发，到达福山咖啡文化风情镇，参观福山咖啡文化馆，了解福山咖啡发展史、世界咖啡传播史；到福山咖啡馆、福山候臣咖啡文化村等地品尝多种口味的福山咖啡，去咖啡钟楼、名人雕塑区等处与家人、朋友“打卡”合影，小朋友可体验制陶。

中午 到福山咖啡文化风情镇沿街店铺吃烤乳猪，或去距风情镇3公里的洋道村吃公道餐。

制图杨千懿



福山咖啡。资料图