2023.1.9 星期一
主编｜罗安明 版式｜张昕 检校｜王振文 黄如祥
海南日报

看鉴海南 HAINAN 宝藏海南 一发现之

开栏的话

大美海南，美在自然地理，更美在历史人文。美需要我们去发现、去创造，也需要我们去呈现、去传播。讲好海南故事，让更多人看见海南之美，这是主流媒体的责任，也是每一位热爱海南的人不变的初心。

人们常称海南岛为“宝岛”，那么海南有哪些奇珍异宝、特色风物，哪些历史遗迹和传世文物可以帮助我们更好地了解海南的文脉？新年伊始，海南日报《海南周刊》和新媒体中心集结精干力量，正式推出融媒栏目——《看鉴海南》。

新岁踏新程，为的是看见更美的风景。我们将重新出发，通过短视频带您了解海南独特的自然、风土、物候、历史、文化、习俗等，通过可视化的方式激活海南的地理人文亮点；我们将以对海南本土特色文化一以贯之的热忱，带您更深一度“鉴”海南之物、海南之宝、海南之史；我们将继续办好《海南周刊》这份刊物，同时约您在方寸屏幕上见面，点燃文化星火、展示海南形象，共同奔赴每一个我们热爱的今天、明天！

按照计划，我们将陆续推出风物季、国宝季、文脉季等短视频和纸媒产品，在移动端和纸端同步发力，呈现精彩内容。好菜轮番上桌，请您按需自取。今天推出风物季第一期产品“海南咖啡”，敬请关注！

海南咖啡的N个第一

文\海南日报记者 李晚

纵观近百余年中国咖啡发展脉络，地处南海中西航线要冲的海南岛，数次发挥了“桥头堡”的作用。自19世纪末华侨在海南种下第一棵咖啡树，咖啡便以一种惊人的速度和强大的生命力渗透进海南人的生活。建立新中国第一家咖啡厂，生产出第一包咖啡；组建中国第一个咖啡专业研究机构；引进国内第一条速溶咖啡生产线；自主选育第一个咖啡良种“热研1号”……海南曾经填补了国内咖啡产业多方面空白。

时光倏忽而过，如今咖啡已成为海南重要的地标产品和文化品牌。回望历史上海南咖啡创造的N个“第一”，我们仍能感受到海南与咖啡的奇缘。

A “咖啡树王”：海南种植的第一棵咖啡树

一粒种子，会潜移默化改变一个地方的生活方式。1884年，英国商人从菲律宾引种，在台湾种下了中国的第一棵咖啡树。14年后，1898年，马来亚华侨邝世连乘坐一艘帆船，带回一小袋咖啡种子，在如今文昌市文城镇石人坡村自家院子里，种下了海南第一棵咖啡树，开启了海南咖啡种植史。

今天海南种得最多的是罗布斯塔咖啡，而当年邝家种的咖啡品种为利比里卡。在1981年2月被《海南日报》报道时，邝家这棵咖啡树树龄已达83岁，主干围径67厘米，高5.5米，树荫覆盖面积约20平方米，最高一年收获鲜果180斤，被当地人称为“咖啡树王”。

据邝氏后人回忆，当年邝世连带回的咖啡种子，最后成功种出的咖啡树仅有12棵。遗憾的是，2000年邝家翻新房屋时，这批树中的最后两棵也被砍了。

“咖啡树王”的身影虽已远去，但它的“子子孙孙”遍布文昌各村落。更为重要的是，炒制咖啡的技艺和喝咖啡的习俗已传入当地千家万户。

1937年《海南岛热带作物调查报告》记录，至1937年，文昌迈号地区咖啡种植面积约2000亩，占全省的70%以上，当地初步形成了咖啡种植、加工、销售产业链。不过，由于咖啡鲜果加工工艺相对复杂等原因，利比里卡这一品种始终没有走出文昌。

文昌“80后”创业者周经镍的外公外婆均为南洋归侨。2019年，他辞去某国企设计院的工作，创建“迈号咖啡”这一品牌，开发出多款咖啡饮品及文创产品，并尝试制作咖啡花茶、咖啡果皮茶。

“受限于种植面积，目前文昌利比里卡咖啡豆年产量很少。”周经镍说，他正在尝试为当地农户免费提供苗木、技术培训等，希望将来能让更多人喝上一杯纯正的海南利比里卡咖啡。

利比里卡咖啡豆。海南日报记者 李佳飞 摄

海南最早引种咖啡的邝家后人邝祥垂展示

B 百年咖事：海南是国内最早有喝咖啡传统的省份之一

正午时分，万宁市兴生路大众茶坊十分热闹，七八位本地顾客人手一个白色陶瓷杯，二三人一桌，聊两句喝一口，好不惬意。

他们喝的正是海南传统咖啡“歌必欧”。“歌必”音似英文“coffee”，“欧”是海南话“乌”，也就是“黑”的意思，“歌必欧”便是“黑咖啡”。

“海南沿海地区有下南洋的传统，华侨们在南洋喝咖啡，返乡时都会带咖啡作为礼物送给乡亲们品尝，这推动了咖啡在海南的普及。”海南省咖啡行业协会秘书长符长明介绍。

据史料记载，1946年“琼崖农业研究会”出版的《海南岛之产业》统计了1924年至1935年海南岛咖啡输入情况，1924年是4900斤，1925年是9790斤，1927年最多达38397斤，可见当时海南的咖啡消费量正稳步增长。20世纪二三十年代，当北京、上海的知识分子和富家小姐开始以喝咖啡为生活雅事，海南沿海市县的部分农民、渔夫已经把咖啡当作日常饮品。

“歌必欧”代表着一套特定的咖啡烘焙、冲调方式。制作“歌必欧”，需将咖啡豆放入大铁锅中用柴火炒。冲泡时，用一个有细长壶嘴的铁皮壶烧开水，然后将磨好的咖啡粉倒入纱布或毛巾漏子中，放进铁皮壶中上下拉动至少三次。

此时从壶中倒出的“歌必欧”味重而苦，本地人喝前往往会加白砂糖和炼乳，充分搅拌后再入口。“加炼奶后也叫‘歌必奶’，炼乳一般加半调羹到两调羹。在文昌划分得更细，奶多咖啡少叫‘奶滴’，咖啡多奶少叫‘滴奶’。”海南省咖啡行业协会会长、“福山咖啡”第二代传人徐世炳介绍。

业内人士认为，海南这种喝咖啡的方式，或许与以前下南洋的华侨多从事强度较高的体力劳动，需及时补充能量有关。

C 太阳河咖啡厂：新中国第一家咖啡厂

“一般来说，种咖啡的地方不喝咖啡，喝咖啡的地方不种咖啡。”万宁兴隆咖啡行业协会秘书长吴春光说，在兴隆咖啡发展过程中，有一个十分独特的现象——兴隆华侨农场种植咖啡是从职工们爱喝咖啡开始的。

时针回拨到70多年前，一批从东南亚回国的难侨被安置在兴隆华侨农场。在国外有喝咖啡习惯的归侨们回国时，大都带回了咖啡豆，但很快就消耗殆尽。1952年，归侨们在太阳河畔种下一批咖啡树。

1953年，兴隆华侨农场（太阳河）咖啡厂成立，是新中国第一家咖啡厂。该厂职工炒制的第一包“太阳河”牌咖啡为新中国生产的第一包咖啡。“兴隆华侨农场咖啡厂的成立，在中国咖啡发展史上具有十分重要的意义。”吴春光说。

据当年在咖啡厂炒制咖啡的老师傅回忆：最初厂里只有一口铁锅，炒一锅咖啡豆需要2小时，一般一天可以炒4锅。此后数十年间，厂里的铁锅从一口到两口，再到20世纪90年代的四口。

1960年2月7日，周恩来总理到兴隆华侨农场视察，连喝三杯兴隆咖啡后，留下了那句广为流传的话：“兴隆咖啡是世界一流的，我喝过很多外国咖啡，还是我们自己种的咖啡好喝。”

进入21世纪，该咖啡厂引进了现代化焙炒设备，厂址从太阳河畔搬至东面约5公里处。2007年，原国家质检总局批准对“兴隆咖啡”实施地理标志产品保护，这是我国在咖啡行业实施的首个地理标志产品保护。

2022年7月，在搬迁后的地方，正大兴隆咖啡产业园开业。该产业园是由正大集团与万宁市政府合作打造的集咖啡加工、工业旅游功能于一体的现代化产业园。

D 力神速溶：国内第一条速溶咖啡生产线

当速溶咖啡成为国内超市货架的必备品，当生椰拿铁近两年在饮品市场上成为爆款，梳理二者在国内的源头，不得不提海南的“力神咖啡”和海口力神速溶咖啡厂。这里，诞生了我国第一条速溶咖啡生产线和我国首创、极具海南特色的椰奶咖啡。

20世纪80年代，国内咖啡消费群体扩大，以国外咖啡品牌为主的速溶咖啡迅速抢占国内市场，倒逼以炒磨咖啡为主要产品类型的我国咖啡企业加速转型。

海南力神投资集团股份有限公司工会主席黄陆钻介绍，1986年，经国家经贸委、轻工部和中国人民银行批准，中国第一条速溶咖啡生产线获准立项，在海口咖啡香料厂的基础上成立海口速溶咖啡厂筹备处，投入2100万元从丹麦尼鲁公司引进一条速溶咖啡生产线。

在无资料和经验可供借鉴的情况下，海口速溶咖啡厂总工程师王翰龙带领厂内科技人员，经过一年多的探索，反复实验，攻克了20多个质量管理难题，终于研制出了中国第一代速溶咖啡——力神牌速溶咖啡。

1988年6月，中国第一条速溶咖啡生产线正式投产，结束了国外咖啡品牌垄断国内速溶咖啡市场的历史。此后，该咖啡厂所在的滨河路一带总是飘着浓郁的咖啡香，这香味也成为一代海口人的记忆。1988年，这条速溶咖啡生产线通过国家验收，海口速溶咖啡厂筹备处正式更名为海口速溶咖啡厂，1994年更名为海口力神速溶咖啡厂。

黄陆钻介绍，1990年该厂结合海南特色，首创推出天然椰奶咖啡，并于1993年在北京人民大会堂海南厅举办新闻发布会，宣传新产品，此后企业快速发展。2014年6月，力神咖啡在海口桂林洋的新厂投产，老生产线退出历史舞台，结束了26年的“服役生涯”。

E “热研1号”：海南第一个通过国审的咖啡良种

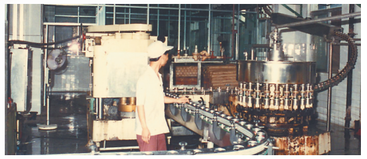
整体而言，海南低纬度、低海拔、光热条件充足，十分适宜种植罗布斯塔咖啡。但这一品种要在海南稳产高产，依然面临挑战。“海南台风天多、北部地区时有低温天气，罗布斯塔属于异花授粉植物，容易受到其他植株影响。要解决其产量低或不稳定等问题，必须选育优良品种，然后通过嫁接、扦插等无性繁殖方式实现规模化种植。”中国热科院香饮所首席咖啡专家、研究员龙宇宙说。

1957年，香饮所的前身兴隆试验站成立，将选育咖啡良种作为当务之急。1958年3月，该站张籍香等3人组建了咖啡组，这是中国第一个咖啡专业研究机构。张籍香和同事没有设备、没有专业书籍、没有试验田，咖啡育种从零开始。

1977年，科研人员初步筛选出15棵初级优良变种母树，其中被标记为“24-1”的正是后来的“热研1号”。20世纪80年代，刚大学毕业的龙宇宙加入咖啡组，咖啡良种的选育实验已进入中后期，成功的曙光就在前方。即便如此，工作的艰辛仍让他记忆犹新，“我好几次下田观测碰到青竹蛇，吓得失眠，被蚂蟥、马蜂叮咬就更寻常了”。

1983年，鲜豆、干豆产量是普通罗布斯塔咖啡树2倍的“热研1号”脱颖而出，此后10余年间，科研人员分别到万宁兴隆、万宁龙滚、澄迈福山等地开展区域性和生产性试验，测试该品种在不同地区的表现。2013年，“热研1号”通过国审，成为海南第一个通过国审的咖啡良种。而此时，距咖啡良种选育工作启动已经过去了55年，先后有三代科研人员为此付出辛勤与汗水。

琼中黎母山镇大丰咖啡种植基地，工人在晾晒咖啡豆。 海南日报记者 袁琛 摄



20世纪90年代海口力神速溶咖啡厂的咖啡生产线。厂方供图

传统兴隆咖啡。吴春光供图

游客在万宁兴隆品尝咖啡。海南日报记者 袁琛 摄

全球咖啡产量占比

海南咖啡种植品种分布

制图/张昕 图片/曾毓慧 陈若龙 周经镍

扫码看视频

微信公众号。关注《看鉴海南》

看海南咖啡视频。