



福山咖啡豆。



在澄迈大丰镇才咖咖啡厂，工作人员在烘焙咖啡豆。



在福山咖啡风情小镇，游客在品尝咖啡。

■ 本报记者 高懿

斑驳青苍的火山石墙上，翠绿的鸟巢蕨昂然挺立；院落里，氤氲着雨后泥土的气息。随意走进澄迈的咖啡馆，喝着浓而不涩、香而不冲、略带果酸的福山咖啡，其独特的风味，触动世界的味蕾。

从淡雅的白色小花，到成熟后的咖啡果实，再经历去皮、发酵、晾晒、脱壳、烘焙、研磨、冲煮，最终等来一杯醇香的咖啡，这是一颗豆子需要经历的蜕变过程。

咖啡产业是澄迈县的重要支柱产业之一。近年来，随着精品咖啡浪潮的席卷，澄迈的咖企和咖农也深深感受到精品咖啡的价格优势和旺盛的市场需求。澄迈县委、县政府及时给予正确引领，整合相关部门资源，成立产业链工作专班，指导帮助咖企、咖农走上精品咖啡发展之路。

『小豆子』串起大产业

澄迈整合咖啡垂直产业链 精品产业大有可为

“种咖啡‘热不得、冷不得、饿不得、病不得’，要精心管护，不打药、勤除草、多施肥，还要生态种植、立体种植。”澄迈县福山咖啡研究所有关负责人告诉海南日报记者，掌握先进的咖啡种植技术是推动澄迈咖啡走精品化道路的前提。

浓郁家乡味也引得大批福山青年人投身咖啡产业，为咖啡产业“提纯”，澄迈县一家名为徕福昌的咖啡小店店主王世贤就是其中之一。

“我的每株咖啡树，每月要修枝两次。”这是王世贤每天往咖啡园跑的原因之一，工作量远比一般种植方式大。

2017年，他刚开始改良咖啡种植方式时，家人并不是很理解，认为太费劲了，而且别人的咖啡园枝繁叶茂、树干高挺，自家的咖啡树却个头矮小、枝条稀疏，在外人一度认为是营养不良。

但王世贤坚持了下来，因为他认为老树才能结出高品质的咖啡豆，并且采用有机的种植方式，不用农药和化肥，只施用有机肥。

提升咖啡生豆精品率

“这样打理，咖啡树才能够把充足营养供应给老枝。”王世贤从老枝条上摘下一颗成熟的咖啡豆掰开后说，“这老枝上结出的咖啡豆颗粒饱满，果汁浓稠，品质非常好”。

澄迈还搭建起专业学习平台，主动融入地方经济社会发展，对接区域发展需求。

每周，在澄迈中等职业技术学校的咖啡课程教学点都会飘出缕缕咖啡香气。课堂上，主讲老师为学员们讲解咖啡的起源、展示不同种类的咖啡，每个人都有机会亲自动手体验磨豆、手冲、杯测、拉花等咖啡制作实操。

“说出来，朋友都不相信，我在澄迈能边研究咖啡边上课。”澄迈中等职业技术学校学生王晓告诉记者。

自2015年起，澄迈中等职业技术学校增设特色专业——咖啡生产与加工，先后投入400余万元建设两间咖啡实训室和10间校外咖啡种植基地，实训室包含咖啡种植、初加工、烘焙、研磨、冲泡等一系列教学功能。

精深加工成就精品

工为突破口，围绕项目开展招商引资，积极吸引咖啡精深加工龙头企业，延伸产业链条，形成产业集聚，推动一二三产业融合发展。

晾晒、烘焙、研磨、萃取……咖啡豆被采摘后，需要经过一系列的工序才能变成可供冲煮的咖啡粉。

咖啡豆是非常善于吸取外界精华的，产自福山镇的罗布斯塔咖啡豆为例，澄迈的咖啡农会先将咖啡生豆铺在地上晒干。为了让咖啡继续失水，咖啡农会把它们“典藏”起来。福山咖啡农把这道工艺视作自家秘密。

此外，在澄迈最大的咖啡加工厂——福山咖啡体验馆，从日本、德国引进一流咖啡烘干、分选、烘焙和打包仪器设备，为福山咖啡的规模化、品质化生产提供技术保障。

该企业为什么能够取得成功？其中

“近三年咖啡专业招生百余人。2022年，学校还联合金江镇合福村军口岭组股份经济合作社建设咖啡校外实训基地。”该校有关负责人告诉记者，在校企合作方面，先后与澄迈福山咖啡风情镇文化馆、澄迈福山咖啡研究所、澄迈福山936咖啡屋、澄迈民宿咖啡馆、瑞幸咖啡等单位深度合作并挂牌教学实践基地。

如今，弥漫着“咖啡香”的澄迈，不只是咖啡爱好者的聚集地，相伴而生的咖啡师培训行业正在悄然成长。走进咖啡培训课堂，学习手冲、拉花等基础技能，沉浸在福山咖啡醇厚的芳香里，成为很多咖啡爱好者新的生活方式。

“以产业精准培养人才、以人才靶向培育产业。入学即入职、学习即上岗、毕业即就业。”澄迈县福山风情镇有关负责人表示，澄迈县先后与多家职业技术学校及培训机构合作，培训模式也从单一咖啡师的培训进阶到面向全产业链的培训，带动整个行业提质升级。

一个重要原因是其对质量的严苛要求。澄迈福山咖啡第二代传人徐世炳告诉记者：“在企业成立之初到如今近四十年的时间里，经典的福山咖啡只采用本地生产的福山咖啡豆。”

徐世炳认为，优质的原料+专业的加工，才能成就高品质的产品。

徐世炳坦言，福山咖啡坚持不盲目扩张，并把相关理念贯彻到品牌经营，小到调料和配件，福山咖啡十几年来坚持在唯一一家供应商采购不添加任何香精的咖啡炼乳。

为抓实咖啡精品率和精深加工率的“双提升”，推动咖啡全产业链发展，澄迈一方面从初加工环节保障生豆精品率，引导带动咖农、咖企由传统模式、粗放式管理向精细化、精品化转型；另一方面加大招商引资的力度及产业扶持力度，努力打造精品咖啡全产业链。

加快转型升级步伐

积极推动本地企业打造集咖啡种植、加工、生产及产品展示、体验和研学培训为一体的多元化咖啡庄园，立足福山“福”文化和火山红壤的优势，挖掘咖啡文化底蕴，讲好咖啡故事，开展品牌渗透；开发咖啡元素文创周边产品，实现“咖啡+旅游+休闲+N”的休闲农业与乡村旅游相融合的发展新模式。

激活自身造血功能的同时，该产业链专班坚持以“引进来”和“走出去”相结合的发展模式开展工作。

产业链专班以福山咖啡文化风情镇项目作为核心载体，以产业招商、基金招商模式推动新兴咖啡品牌的孵化和培育，先后前往重庆、香港、上海、昆山等地开展招商考察，和Tims咖啡、三顿半咖啡、老挝咖啡、乔宜咖啡、越南中原传奇、云南萨拜迪咖啡有限公司、普洱永辉咖啡有限公司、耀果国际贸易公司、上海咖啡金融网、上海啡也食品科技有限公司等20余家咖啡企业进行招商洽谈，并成功邀请老挝咖啡等5家企业到澄迈实地考察。

12月25日，澄迈福山咖啡文化风情镇管理委员会与澄迈福山发展有限公司

签署合作协议，为探索“咖啡主题文旅景区+特色产业园区”高质量发展之路提供实打实的政策扶持，有望进一步放大园区吸引力，加快培育做强农文旅体新业态，推动该园区与澄迈现有产业园区协同发展、错位发展、联动发展。

“越来越多的国内外知名咖啡企业聚集于澄迈，不仅能加速产业集聚，焕新城市面貌，也将澄迈打造成国际国内精品咖啡企业品牌展示和集散中心，助力澄迈本地咖啡品牌转型升级，持续贡献力量。”产业链专班有关负责人表示，澄迈当地长期以来培养的本土咖啡文化极具特色，通过结合美丽的自然风光，在乡村发展旅游观光产业，可以进一步壮大海南的咖啡产业。

澄迈根据该县福山咖啡、侯臣咖啡、咖乐园、保良古村等重点企业的现状，积



福山咖啡。本版照片均为资料图

精品咖啡全产业链工作专班：一座串『豆』成链的咖啡之城

■ 本报记者 高懿

你喝的是一杯咖啡，而澄迈“喝”出了一条产业链。

“咖啡离不开咖农也离不开钟情于咖啡的人。”该产业链工作专班有关负责人告诉记者，自产业链专班成立伊始，工作人员就开始探索“咖啡+”模式，推进“种植+农庄+电商+文旅”等融合发展，积极打造集咖啡种植、加工、生产及产品展示、体验和研学培训为一体的多元化咖啡庄园，实现“咖啡+旅游+休闲+N”的休闲农业与乡村旅游相融合的发展新模式。

同时，结合当下的文化需求，进行IP打造，加快推进福山咖啡风情镇文旅升级改造项目和福山咖啡加工厂项目，按照“咖啡+文化+旅游”融合发展模式，将福山镇打造成为澄迈咖啡产业发展重镇，推动咖啡产业集聚。

打铁还需自身硬。

“经过千锤百炼的咖啡豆，仍需提升自身的‘魅力’。这就需要我们将产业链来补齐短板，不仅要加快咖啡产品加工转型升级，布局建设咖啡精深加工生产线，引进国际咖啡头部企业，并向产业链下游延伸咖啡设备高端制造、组装、销售、维护以及咖啡豆烘焙、研磨、储存、包装及输送等整线咖啡工艺设备，积极研发咖啡精深加工产品。”该产业链专班有关负责人说。

那么，如何将“盛装打扮”的咖啡豆推向更加闪亮的舞台？澄迈为新时代产业集群创新发展注入新的催化劑。

依托老城科技新城的港口运输、仓储物流、加工制造等优势，充分利用马村港区区位优势，结合澄迈县冷链物流基础设施建设，澄迈主动寻求与咖啡贸易加工企业合作，推进打造咖啡国际贸易集散中心。依托海南自贸港政策和各类展会的影响力，做大自贸港咖啡贸易流量，强化咖啡产地预冷、仓储保鲜、分级分拣、初加工、产地直销等能力，推动建设咖啡国际专业市场。

产业不断向前驱动，产业链工作专班集聚各方资源，一起用“绣花”功夫吹政策“春风”，送服务“春雨”。

“推行‘定制化’要素保障模式，建立挂钩服务工作专班机制；推行‘专员化’政务服务模式，实行‘人跟事走’，服务好全链条每个环节。”该产业链工作专班有关负责人告诉记者，通过推行“常态化”协商沟通模式，能第一时间解决企业困难，为项目建设及构建咖啡产业链条营造优越环境。

(本报金江12月30日电)

在澄迈，咖啡呼应这座小县城继续生长，留住回味和人心，于小杯盏中装下“大世界”。 (本报金江12月30日电)

