

# 报纸里的 国庆往事

## ——庆祝新中国成立 75 周年特别报道



“80多年前，我父亲在村里带头种咖啡，带动了其他村民致富。”9月24日，在澄迈县福山镇大吉村道旁的咖啡种植区，年近古稀的陈丽芳，跟海南日报全媒体记者聊起了她父亲陈廷宝种咖啡的故事。

# 福咖香自大吉来

■海南日报全媒体记者 高懿

1957年10月1日《海南日报》的前身《新海南报》第二版局部。

“村子四周尽是长得葱郁的咖啡树，其中生果的有一半以上。”1957年10月1日，《海南日报》的前身《新海南报》刊发报道《访咖啡村》，介绍了澄迈福山大吉村种植咖啡的情况。文中说，陈廷宝是大吉村种咖啡最多的农民，他带记者去看挂果最多的咖啡“树王”，称咖啡树为“摇钱树”，福山咖啡特别香，“喝一杯再想一杯”。



陈廷宝。  
海南日报全媒体记者高懿翻拍



澄迈县福山镇的一个咖啡种植基地。资料图

### 陈廷宝的“摇钱树”

九月初台风“摩羯”重创琼北，陈丽芳种的20多亩咖啡树（罗布斯塔品种）被吹倒了不少，即将成熟的咖啡果被吹落在地上，让她心疼不已。她和丈夫每天清理、护树，已经忙了半个多月。

“还得继续种下去，我们一家人对咖啡有一种特别的情感。”她说，和父亲那一辈人白手起家创业的经历相比，他们遇到的这一点风雨不算什么。

福山最早的一批咖啡树，种在大吉村，如今福山咖啡远近闻名，但大吉村却没有多少人知道。

大吉村是个小村庄，位于福山镇墟东南面约两公里处，户籍人口530多人。据了解，以前福山有个黎坦村，1921年，为躲避瘟疫，15岁的陈廷宝从黎坦村逃难到大吉村外婆家，从此在这里定居。陈廷宝的父母去世早，为了自力更生填饱肚子，他开始在大吉村开垦荒地、坡地。

“我爷爷很勤快，他开荒之后，种花生、芝麻、地瓜，早出晚归，不仅养活了自己，还供应一家人的口粮。”陈廷宝的孙子陈泽雄说。

1935年夏，一个广东人的出现，让陈廷宝从此与咖啡结缘，也让咖啡这一舶来品在澄迈扎下了根。他就是著名侨商陈显彰。

陈显彰用300枚光洋从陈廷宝等人手中买下1400余亩坡地，几个月后携全家14口人抵达福山，并带来200公斤罗布斯塔咖啡种子，开始在福山规模化种植咖啡。他把自己在外国学到的咖啡栽培技术毫无保留地传授给村民，村民则帮他平整土地、培育移植咖啡苗、除草、浇水、防虫等。就这样，澄迈第一个侨胞经营的热带经济作物农场——福民农场建立了。

1936年，陈显彰带领村民种下的1.5万株咖啡苗，成活率达85%以上，这意味着试种基本成功。咖啡树开始挂果后，陈显彰购置机械设备，将咖啡加工环节的脱壳和粉碎工序由纯人力变为半机械操作。至1942年，福民农场的咖啡豆、咖啡粉等产品供不应求，远销香港、广州、上海、天津等地。

“陈显彰不仅自己种，还鼓励村民种，免费发放咖啡种苗。”陈泽雄说，以前听爷爷讲，那时候挑咖啡豆去海口卖，一斤能卖3元钱，而当时的猪肉价格为0.8元每斤，可见咖啡树确实是“摇钱树”。

在陈显彰的带动下，几年后，大吉村几乎家家户户种咖啡，仅陈廷宝家就种了近两万株咖啡树。



陈丽芳查看咖啡树。  
海南日报全媒体记者 高懿 摄

### 几代人拼出来的咖啡品牌

因为看中了陈廷宝勤劳肯干，陈显彰还当媒人，介绍朋友的女儿陈慧卿和陈廷宝认识，促成两人缔结良缘。两人结婚后，在大吉村开枝散叶，共有5个孩子，陈丽芳是其中最小的。

陈丽芳嫁在本村，她和丈夫一起种咖啡，有空时还会烧炭火，用铁锅翻炒咖啡豆，然后用石磨或石杵加工成咖啡粉，泡杯咖啡喝。“小时候看过父亲晒咖啡、磨咖啡，我家至今保存着用来制作咖啡粉的石臼、磨盘。”陈丽芳记得，父亲生前经常说的一句话是“靠自己的双手吃饭”，这句话已成为老陈家的家训。

20世纪70年代，福山当地人徐秀义投入多年的积蓄，带领全家人开园种植咖啡，并建立了咖啡加工厂。经过徐家两代人的努力，“福山咖啡”这一品牌已经广为人知。2010年，福山咖啡被认定为“国家地理标志保护产品”。

近年来，澄迈围绕“咖啡文化”这一主线，建设咖啡文化风情镇。海南福山咖啡师冠军挑战赛等赛事的成功举办，让福山咖啡在全世界范围内有了一定的知名度。

与此同时，“徕福昌”“福礼咖啡”等一批新潮咖啡店（馆）陆续在福山开业。每逢周末，福山咖啡文化风情镇的停车场里，停满了外地车牌的车辆，他们有的是路过歇歇脚，有的是专程去福山品咖啡。

这两年，偶尔也有咖啡爱好者到访大吉村，了解陈显彰、陈廷宝种咖啡的故事，陈丽芳总是热情接待。“福山咖啡的根在大吉，欢迎大家来走走看看。”她说。

## 一杯咖啡的非遗味

■海南日报全媒体记者 高懿

在澄迈福山镇上，有一个名叫“福山咖啡馆”的网红店，门前道路两边种着咖啡树，院内经常停满了车。这里的食客，大多为品尝一杯“非遗咖啡”而来。

该店的负责人为海南省级非物质文化遗产项目福山咖啡焙炒技艺的代表性传承人徐世炳。为了做出一杯味道更好的福山咖啡，近50年来，徐秀义、徐世炳父子进行了一系列探索。

20世纪70年代，刚开始创业的徐秀义对咖啡豆烘焙一知半解，没人教，他就一边炒一边摸索，炒完自己品尝总结。他还邀请朋友免费品尝咖啡，聆听他们的意见。为了“取经”，徐秀义遍访各地咖啡加工名师，集各家所长，取回数十种国外咖啡产品样品进行比较，通过做实验改进提升工艺。

和父亲一样，徐世炳也很喜欢钻研咖啡制作技艺，他选择在保留传统特色的同时，用现代工艺提升福山咖啡的味道。

“做咖啡很讲究，从咖啡豆的挑选到火候的掌控，从对烘焙时间的把握到对香气的判断，每一个环节都很关键。”徐世炳说。

每年春节前后的阳光，是福山咖啡种植户最喜欢的。这时采摘咖啡果，能及时晒干果肉中的水分。徐世炳用专门的晾晒架晒咖啡，这样做，可以避免咖啡与地面接触，吸入土腥味。

“晾晒后，为了让咖啡继续失水，农户们会把它们典藏起来——海南话称‘醇’。”徐世炳介绍，“醇”咖啡也要定期翻动，以达到通风透气、除湿的效果，避免霉味产生。

此外，手工炒糖也是福山咖啡焙炒技艺的重要一环。“手工炒糖的大致工序是，先翻炒咖啡豆至黑色捞出，将白砂糖炒成糖浆，倒入炒过的咖啡豆搅拌均匀，直至咖啡豆炭化，散发浓郁的焦糖味，出锅冷却，最后放入石磨磨成粉。”徐世炳直言，有经验的老师傅用糖翻炒的咖啡豆受热均匀，通过嗅觉就能判断火候是否合适。



福山咖啡。资料图