

## 编者按

一缕咖啡香，飘过百年侨史，正焕发时代新机。8月22日，2025海南首届国际咖啡大会在海口启幕，这场汇聚十余国咖啡力量的盛会，不仅展现了海南咖啡产业的新图景，更开启了一场跨越文化与机遇的对话。

从新中国第一家咖啡厂、第一包工业化咖啡，到如今借自贸港东风，再度扬帆，海南咖啡早已不止于一杯饮品。它正深度融合文旅、助力乡村振兴，成为具有鲜明海南印记的文化符号。在坚守本土风味的同时，海南更以开放之姿拥抱世界豆源与技术，引导年轻群体参与咖啡文化创新。

其破圈之路，既是对传统产业升级的生动诠释，也是一幅融合历史积淀与当代活力的新版图——醇香之中，有来路的厚重，更有未来的回响。

# 海南新“咖”位

■ 海南日报全媒体记者 武佳

咖啡香袅袅升起，人群低语浮动。世界咖啡拉花冠军陈卓豪轻轻举起一杯咖啡，浅尝之后，眼中闪过惊喜：“这杯利比里卡的甜感，在舌尖久久不散……整体平衡度非常高，难得！”

他手中的这杯咖啡，来自侨乡海南文昌，采用的正是全球仅有不足1%种植面积的珍稀品种——利比里卡。

8月22日上午，海口威斯汀酒店二楼宴会厅人头攒动，满室飘香。2025海南首届国际咖啡大会在此启幕。这是一场汇聚了十余国咖啡力量的大型盛会，不仅仅关乎产业与商机，更是一场跨越文化与风味的对话。

## 历史根系 | 侨乡土壤里的咖啡基因

海南咖啡种植史是一部从南向北的咖啡引种史

海南咖啡从诞生之初就带有深刻的“侨”的印记。1898年，华侨邝世连从南洋带回一小袋利比里卡咖啡豆种子，在文昌种下了海南第一棵咖啡树。这种大粒种咖啡因抗病虫害能力强、适应低海拔环境，成为文昌百年种植的核心品种。

《海南岛热带作物调查报告》记载，至1937年，文昌迈号地区咖啡种植面积已达2000亩，占全省70%以上。

几乎同一时期，另一条咖啡脉络在澄迈铺展开来。1935年，印尼华侨陈显彰怀揣实业救国的理想，从苏门答腊带回罗布斯塔咖啡种，在澄迈县福山镇的火山岩土壤中试种。随着“福民农场”的创建，福山开始商业化、规模化种植咖啡，后形成了海南的一大品牌“福山咖啡”。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。

1951年，随着大批东南亚华侨归国，兴隆华侨农场的成立让海南咖啡迎来了技艺融合的高光时刻。

兴隆从福山引种了咖啡种苗，归侨们带来了成熟的咖啡种植和烘焙技艺。不同技艺在侨乡间相互融合，共同塑造了海南咖啡独特的“焦香醇厚”风味。

## 破圈之路 | 坚守海南味道+场景革新

“咖啡+文旅”“咖啡+非遗”“咖啡+乡村振兴”

多元融入大众生活

在海南咖啡产业的蓬勃发展过程中，传统工艺与现代创新正交织出一幅独具地方特色的产业图景。无论是历史悠久的老品牌，还是积极求变的新力量，都在以各自的方式讲述着海南咖啡的故事。

海南国集团董事长刘汉楷在咖啡大会现场介绍，其生椰拿铁产品源自1992年推出的椰奶咖啡，目前已销往包括美国、新加坡、澳大利亚在内的二十多个国家和地区，至今保持单日超十万包的销量。他表示，该产品融合海南地方特色，选用兴隆、白沙陨石坑及火山周边有机肥土壤培育的咖啡豆，并搭配天然椰子粉，在提升口感顺滑度和营养构成的同时，也体现出鲜明的地域风味。

海南省咖啡行业协会会长、省级非遗“福山咖啡焙炒技艺”传承人徐世炳强调，“海南咖啡的味道不能丢”。他介绍，福山咖啡承袭自南洋的传统焙炒技艺，至今仍坚持直火烘焙。为兼顾传统与效率，他自主研发了智能温控直火炒炉，将原本需要两小时的翻炒过程缩短至二三十分钟，在保持传统风味的同时实现了工艺创新。

与此同时，兴隆咖啡则在守正的基础上，海南咖啡迎来了技艺融合的高光时刻。兴隆从福山引种了咖啡种苗，归侨们带来了成熟的咖啡种植和烘焙技艺。不同技艺在侨乡间相互融合，共同塑造了海南咖啡独特的“焦香醇厚”风味。



咖啡 蔡志海 摄影

## 突围之路 | 如何让“海南风味”飘香世界？

海南咖啡站在破局与全球机遇的十字路口

如何让这缕独具风味的咖啡香飘向更远？

“海南咖啡要真正走向世界，关键要靠自贸港政策这股东风。”徐世炳坦言，目前海南咖啡仍以“小而美”为主，年消费量约7000吨，市场仍聚焦于本地旅游与咖啡馆。种植规模有限、物流成本较高，仍是不少企业面临的现实挑战。

但希望，正随着封关的临近悄然生长。徐世炳算了一笔账：封关后物流成本预计可降低18%，这将显著提升海南咖啡的竞争力。“我们正积极对接广东、浙江等地的企业，希望借他们的渠道和经验，把海南打造成咖啡加工中转站。”他透露，已有大型咖啡企业寻求在海南设点，利用政策开展联合加工与转口贸易。

“强强联合是关键。我们出政策、出场地，他们带渠道、带市场。”

“海南咖啡独特的风味是核心竞争力之一。”徐世炳强调，“我们要坚持本土种植，同时包容世界各地的豆源和技术。”他认为，未来应引导年轻消费者参与咖啡文化创新，让海南成为多元咖啡文化的融合平台。

目前海南正鼓励农民扩大种

植规模，并建立企业保底收购机制。与此同时，海南省咖啡协会正与广东省进出口贸易协会等机构合作，借力大湾区资源拓展市场。“他们机制更活、客户更多，我们可以互补共赢。”徐世炳说。

拓展国际市场是正大咖啡未来的业务方向。王孟军表示，企业在策略上，将重点瞄准对精品咖啡需求较大的中东、欧美和澳洲市场。今年2月，海南自由贸易港原辅料“零关税”政策调整，将咖啡生豆等297项商品纳入清单，为企业带来利好。“我们已通过海关AEO认证。”王孟军说，“‘两头在外’模式下，当前关键是打通资质、报关、监管等环节，为封关后快速拓展国际市场做好准备。”

“海南罗布斯塔豆的干净度和甜感，在国内市场具有独特优势。”折石咖啡主理人、兴隆罗布斯塔咖啡烘焙大赛设计者及主审江承哲这样评价海南咖啡。他指出，与越南等罗布斯塔主产区相比，海南豆最显著的特点是纯净度高，整体风味以坚果、炒麦茶为主调，口感浑厚圆润。

此外，江承哲还提到，经他实际测量，海南罗布斯塔的咖啡因

含量平均在1.6%到1.7%之间，“不会因咖啡因含量高而带来强烈苦味”，更符合国内消费者对温和风味的需求。

“突出海南味道，做精品咖啡”成为大会上的共识。刘汉楷强调，打造品牌需立足特色与高品质，走精品化发展路线。

他提出，应充分利用本地资源，开发如“生椰拿铁”这类具有海南独特风味的咖啡产品，并借助自贸港政策，整合进口豆资源，持续深化“咖啡+椰子”等特色组合，推动产品创新。

北京大学经济学院国际经济与贸易系主任王跃生教授进一步提出，海南可凭借自然地理优势和文化底蕴，重点培育利比里卡等特色本土品种，走出一条具有海南特色的咖啡产业发展路径。

海南咖啡如今正站在破局与全球机遇的十字路口。从1898年第一粒咖啡种子落地文昌，到如今十余国咖啡力量汇聚海口，海南咖啡跨越百年，正迎来自贸港政策下的新机遇。正如徐世炳所言，未来海南咖啡将在传承海南文化底蕴的同时，挖掘本土咖啡文化特色，用好自贸港政策，让这片土地上的咖啡香韵飘向更广阔的世界舞台。

## 世界咖啡品种分布

○ 阿拉比卡(Arabica)

特点：阿拉比卡咖啡豆是世界上最优质的咖啡豆之一，通常具有浓郁的香气、细腻的口感、微酸，它的咖啡因含量相对较低，为1%~1.5%左右。

产地：主要产于南美洲、非洲和亚洲的高海拔地区，如哥伦比亚、埃塞俄比亚、肯尼亚等。

风味：不同产地的阿拉比卡咖啡豆风味各异，有的带有水果和花的香气，如蓝莓味、草莓味等；有的则带有巧克力、坚果的味道。

○ 罗布斯塔(Robusta)

特点：罗布斯塔咖啡豆的咖啡因含量较高，约为2.5%，因此具有较强的提神醒脑作用。它的口感较为醇厚。

主要产地：如越南、印度尼西亚、乌干达、巴西等地区。

风味：通常具有浓郁的巧克力、坚果和焦糖的味道，适合制作意式浓缩咖啡等强烈口感的饮品。

○ 利比里卡(Liberica)

特点：利比里卡咖啡豆的产量较少，形状较大，口感较为清淡，酸度和苦味都较低。

产地：主要产于非洲的利比里亚、中国的海南文昌等地。

风味：带有淡淡香料、菠萝蜜、水果香气和巧克力的味道，适合喜欢清淡口感的人饮用。

文/武佳  
制图/张昕