

罗豆『琼』游记

海南日报全媒体记者 陈耿 通讯员 龚梓

植物在没有动物或人类介入的情况下，也会自己“迁徙”，能跨越高山，可漂洋过海，只是速度比较迟缓，需要几千上万年，甚至会耗费几十年。有了人为因素，植物从一地传播到遥远的异地，速度往往提升许多。1935年在澄迈福山大规模种植的罗布斯塔咖啡树，90年来，它们的子孙又散布到海南岛多地，不断扩大其生存版图，不同产地的风味略有不同。

据《中国咖啡史》介绍，1933年，印尼华侨陈显彰经冯少强先生推荐与时任琼崖实业局局长朱赤霓相识，朱极力主张陈显彰来海南投资搞咖啡种植业，是年，陈显彰走遍琼崖13个市县考察，最终认定澄迈县福山地区可行，并总结此地“平芜绵邈，泉甘土肥，四季常绿，交通较便”。1935年，陈显彰重返印尼后，从东加里曼丹带上罗布斯塔咖啡种子4麻包共200公斤，从印尼泗水搭乘爪哇轮船“芝沙丹尼”号，经雅加达、菲律宾、香港回到海南岛。

《中国咖啡史》的作者陈德新先生近80岁，海南建省办经济特区之初，他是第一代闯海人，上岛后一直专注于海南岛香料饮料作物的种植实践和学术研究。陈德新在查找、整理咖啡文献资料时得知，陈显彰引种的罗布斯塔咖啡树自1935年落户福山后，1953年又被引种到万宁兴隆，1956年琼中从兴隆和福山两地引进，到了1980年代，白沙农场利用茶园的边角地开始种植咖啡树，种苗来自琼中等地。

如果海南罗布斯塔咖啡树也来一次“家谱溯源”的话，那么四地罗布斯塔可谓“同宗同源”，一脉相承，血统纯正。

“因此，作为海南岛上目前罗布斯塔主要种植地的福山、兴隆、白沙、琼中四地，其咖啡种质源头应该是福山，而福山的又来源于印度尼西亚。”陈德新告诉海南日报全媒体记者，“中国咖啡产业最先成功商业化、实现产供销一体化，正是在海南澄迈福山，时间段为1935年至1942年。”

其实，海南最早大规模种植罗布斯塔咖啡树是在1908年，主要分布在儋州、琼海、文昌，有过浓墨重彩的一笔，但由于种种主观客观因素，最终种植失败。

“海南咖啡的种源复杂多样，主要来自印度尼西亚、马来西亚和菲律宾，但都几乎绝迹，或零星分散。”陈德新说，“中华人民共和国成立后，经调查有史料可查的是澄迈福山地区留下来的咖啡树，数量最多，达7万株，其中福山大吉村4万株；全岛咖啡面积仅存500亩，福山占70%以上；琼海存量居全岛第二，种源主要来自马来西亚。”

“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳。”不同的种植区域，土壤不同，气候、纬度和海拔高度等也有异，种出来的罗布斯塔咖啡，理论上它们的风味也应该是不同的。

对此，陈德新坦言：“实话实说，海南四地咖啡我都喝过，福山和兴隆的我还做过杯测。它们虽然都是一个品系的罗布斯塔种，但需要特别指出的是，由于品种选育与栽培的科技投入，初级加工中传统日晒和现代日晒及蜜处理方式，以及烘焙技艺研究这三个关键环节的差异，都会导致其风味特点有所不同。在调研过程中，我发现琼中母山咖啡在这三个环节上的投入，令人印象特别深刻。”

咖啡行业专家指出，咖啡的香气和风味主要来源于品种、地域、初加工和烘焙技艺，这是一个非常专业的话题。现在急于讨论海南不同产地罗布斯塔咖啡豆的差异性，还缺乏市场消费者调查，尤其是个别产地的咖啡豆尚未形成自己的特征风味，也没有专业的集体审评意见。

“总而言之，与阿拉比卡咖啡豆相比，罗布斯塔咖啡豆通常没有酸味。用罗布斯塔制成的意式浓缩咖啡，油脂呈深棕色，较厚，但持久性弱。海南精品罗布斯塔通常会带有果韵调，焦糖甜香、酒和香木的风味。”陈德新指出，“品质较差的普通罗布斯塔往往带有令人不快的风味，如腐木、泥土和霉味等。”这或许就是低劣的豆子会影响罗布斯塔整体形象和口碑的原因吧。

目前，在海口、陵水、五指山等市县，也有少量种植的罗布斯塔咖啡树。■

8月13日至15日，笔者有幸应邀陪同浙江湖州在非洲乌干达关注罗布斯塔咖啡豆（简称“罗豆”）的知名企业家李彪考察海南产区。

在兴隆中国热带农业科学院香料饮料研究所（简称“香饮所”），闫林博士专门用虹吸壶制作了两杯与众不同的清饮咖啡，令我十分惊艳——鲜明的菠萝蜜香气和浓郁的焦香甜味，略带柔和宜人的柠檬酸，其醇厚度有如久熬的鸡汤质感，颠覆了以前对中粒罗豆仅用于速溶咖啡，或常用作意大利式浓缩咖啡拼配的认知。

闫林博士告诉笔者：“这是我们新近筛选优良单株所培育的新品种‘热研三号’和‘热研五号’罗布斯塔咖啡。”

从福山到兴隆，我们用舌尖味觉和感官嗅觉体验到了海南精品罗豆清饮咖啡，不会因咖啡因含量较高而产生令人不愉悦的味道。

一般来说，中粒种罗布斯塔咖啡因含量为小粒种阿拉比卡（精品咖啡豆大都属于这一种类，如蓝山和瑰夏等）的两倍以上。

近年来，随着中国咖啡消费市场进入井喷时期，从10年前年人均消费5杯咖啡（即人均消费咖啡生豆65克），至2024年发展到年人均19杯（即人均消费咖啡生豆247克），全国年总消费量34.59万吨。

在这个大背景下，海南咖啡人奋起直追，经历一场罗布斯塔咖啡“品质革命”，进一步推动了罗布斯塔咖啡的接受度，主要亮点有：咖农在栽培与初级加工蜜处理技术上的改进；在精加工环节潜心研究罗豆高品质烘焙技术；在罗豆制饮技艺上大胆创新，最终实现了罗布斯塔咖啡单独清饮，突破了过去喝罗布斯塔咖啡必须加糖加奶和通常是速溶咖啡与意式浓缩咖啡的配角历史；香饮所科研团队是这场罗布斯塔咖啡“品质革命”的科技支撑。



陈德新在美国西雅图。受访者供图

海南罗布斯塔咖啡从种子到杯子的多维创新升级，正步入精品化和高品质咖啡新轨道的3.0全新时代，为海南咖啡种植业重振雄风奠定了坚实基础。

业内专家普遍认为，全球罗布斯塔市场潜力很大，拼配咖啡的复兴趋势进一步推动了罗布斯塔的接受度。在供需关系和一系列物流、天气因素的影响下，全球罗布斯塔咖啡的产量和价格在2024年底创历史新高。

据美国农业部统计，2024年世界咖啡总产量约1008万吨，其中阿拉比卡578万吨，占57.3%；罗布斯塔中粒种咖啡429万吨，占42.7%（业界口头上一般将二者的比例表达为6:4；利比里卡的全球总产量和消费量不足2%，未被统计，其主要用途为景观树）。中国咖啡产量15.23万吨，居世界第12位，其中云南咖啡总产量约15.02万吨，总面积119.31万亩；海南咖啡以罗布斯塔为主，总产量1852.70吨，总面积2.10万亩。■

（作者系《中国咖啡史》著者）