

# 做强产业方能香飘岛外——以国际视野走精品路线——

《2021年中国咖啡行业发展研究报告》显示,2021年我国咖啡市场规模已经达到3817亿元,未来预计咖啡市场仍将以超20%的增长率快速扩大,一个规模达万亿元的市场或将在2025年诞生。

海南理应在咖啡市场有所作为。一是种植咖啡的历史悠久,二是气候、环境适宜种植咖啡。然而多年来,海南咖啡“苦多于甜”;海南咖啡味道香醇,口感很好,但这么好的咖啡却走不出海岛。问题出在哪里?如何破解?

王 伟  
培育好龙头企业,做好加工增值这篇大文章,拉长产业链,引领海南咖啡产业高质量发展。缺少咖啡龙头企业是海南咖啡产业的痛点之一,春光、南国、椰树等海南本地特产加工企业的主业并非咖啡;海南岛内随处可见的福山咖啡馆、兴隆咖啡馆小而散,只是在岛内有影响。用工投入较大的咖啡产出率本就较低,二产三产偏弱,导致无法反哺一产发展,致使海南农民种植咖啡的热情不高。因此,培育咖啡产业龙头企业势在必行。

擦亮海南咖啡品牌,增加附加值。海南咖啡在全国叫得响的品牌不多。虽然兴隆、福山、力神、母山、春光、南国等海南咖啡品牌在当地占据了绝大部分市场,但是能够走出海南岛的品牌却不多。福山咖啡、兴隆咖啡是海南的公共品牌,也是国家地理标志产品。2021年,海南省万宁市首批企业获批使用兴隆咖啡农产品地理标志,对促进咖啡产业提质增效,提高咖啡产品附加值和市场竞争力,叫响兴隆咖啡品牌,乃至推动热区优势特色产业调整,带动热作产业加工技术升级都起到积极作用。如何吸引和支持当地更多的咖啡生产企业使用福山、兴隆品牌,集中力量扩大品牌效应,还需多做工作。

开发引进新的营销模式。咖啡作为时尚消费品,探索构建新的营销模式尤为重要。应当充分发挥海南国际旅游岛的优势,打造“种植+电商+农庄+文化+旅游+加工”的全产业链模式,促进咖啡产业农文旅融合。

我们欣喜地看到,海南自贸港加工增值货物内销免关税等政策为咖啡加工产业提供了广阔的利润空间。日前出台的《中共海南省委 海南省人民政府关于做好2022年全面推进乡村振兴重点工作的实施意见》提出,大力发展咖啡产业。海南已把建设国家咖啡重点实验室、咖啡良种繁育中心、创新中心、咖啡交易中心、质量监督检验中心、研究院等列入议事日程,为咖啡产业高质量发展描绘出蓝图。打造爆品、讲好故事、做全链条,愿海南咖啡凭此可以走出海岛,香飘世界。



上图 消费者选购海南咖啡。

本报记者 王伟摄

下图 江西省南昌市南昌县凤凰沟景区千亩樱花竞相绽放,引来众多游客。

本报记者 刘兴摄



## 椰岛咖啡告别孤芳自赏

本报记者 王伟

### 探访特色产品消费

作为国内最早种植和加工咖啡的地区之一,海南咖啡有近百年历史。它是当地人不可或缺的日常饮品,也是外地游客喜爱的伴手礼。预计到2025年,我国将发展成为万亿元级规模的咖啡消费市场。近年来,海南多措并举,推动咖啡产业提质升级。

谈到海南咖啡,当地人会露出自豪的神情,底气十足地表示:“我们海南咖啡不输任何一种知名品牌。”

这种底气源于自然条件赋予海南咖啡的独特口感。海南处于全球咖啡最佳种植纬度区域内,火山质土壤为咖啡生长助力不少。这样的气候环境、土壤条件与世界著名的蓝山咖啡产地牙买加相似。

近年来,海南有关部门不断加强顶层设计,强化资金支持,推动良种良苗繁育基地、初加工和精深加工基地建设,在咖啡产业和旅游业的交叉点上谋求新发展模式,力求让海南咖啡在全国乃至国际咖啡市场中争得一席之地。

### 品质是竞争底牌

海南咖啡有着深厚的咖啡文化渊源。1935年,归国华侨从海外将咖啡带回海南开始咖啡种植加工,近一个世纪的历史为海南咖啡增加了文化厚重感,也培养出一批又一批“咖啡老饕”。他们种咖啡、喝咖啡、懂咖啡,扎根在当地市场“用脚投票”,倒逼海南咖啡口感和质量稳定提升。

万宁兴隆镇康力咖啡厂老板娘钟秀红一家三代都在和咖啡打交道。她的一天从早上7点开始,打包装箱、回复电话、接待客人、外出寄送……忙得片刻不停。十几平方米的临街小店是这家咖啡厂的主要出售窗口,咖啡豆、咖啡粉由此出发,抵达兴隆十余家咖啡店和当地“老饕”们的杯中。

多年来,钟秀红家经营的咖啡加工厂,只选用“粒粒红”咖啡豆,他们沿用老一辈传下来的加糖、加海盐、加牛油的做法,坚持柴火加热、人工翻炒,保证佐料均匀包裹每一粒豆子。“100多摄氏度高温,两三个人不停翻炒40分钟才能炒完一锅。”钟秀红说,随着技术发展,咖啡生产加工的一些环节虽有调整,但涉及品质的部分绝不取有任何懈怠。

在常住人口仅3万余人的兴隆,分布着15家咖啡加工厂、200余家咖啡店,每年人均消费咖啡200杯以上,是全国咖啡平均消费水平的40倍。钟秀红觉得,海南



咖啡的特点就在于扎根当地市场,“当地人口感很刁,只要味道上有不满意,马上就会退货”。

对于市场规模更大、产量更高的万宁福山咖啡来说,品质的把控在于建立严格的标准线,并细化到咖啡生产的各个环节。海南澄迈福山咖啡联合有限公司董事长徐世炳介绍,经过多次对比实验,福山咖啡确定了木炭烘焙的加工方式。但是木炭无法像电、热风、煤气烘焙一样可以随时调节温度,他们就给一线工人制订了严格的加工步骤,“一分钟应该升温多少,两分钟温度达到多少,用标准化曲线保证口感稳定”。

前段时间,有消费者反映线下咖啡店的产品口感变淡,经过层层溯源,徐世炳发现,是因为煮好的咖啡在保温桶里放置时间过长。为此,他重新明确标准,“磨豆机上的咖啡豆每次不能多于300克,咖啡超过15分钟不能再出售给消费者”。为了保证咖啡从种子到杯子每一道环节的质量不打折扣,福山咖啡还成立了咖啡技术培训学校,为线下咖啡店输送了2000余名高质量咖啡师。徐世炳说,“无论在什么时候,品质都是我们海南咖啡的立身之本”。

### 培养年轻化思维

在兴隆咖啡共享农庄,绿叶掩映,白色的咖啡花竞相绽放。游客在园林中观赏游玩之际,还能体验咖啡种植、采摘、加工、研磨全过程。不远处的小洋侨旅游度假区,则致力于为年轻人打造一个咖啡乐园。除参观体验外,游客可以进行雨林骑行、徒步野营、尝试皮划艇、桨板瑜伽等户外运动,玩累了还能入住森林木屋或现代化帐篷。

在引领海南咖啡“走出去”这条路上,小洋侨咖啡已小有成就。2019年,有留学经历和咖啡生豆贸易经验的王天已看中了兴隆咖啡深厚的文化和醇香口感,在海南扎下根来。几年间,他带领平均年龄不足30岁的5人初创团队,先后推出了咖啡豆、速溶咖啡、极溶咖啡等多个品类。在寻找目标受众上,“我们走中高端发展路线,以缓解原料不足的问题。同时兼顾年轻人市场,简化配料表,推出便捷款咖啡,通过线上销售抵达广泛的年轻群体”。王天已说。

海南咖啡产业的发展需要国际化视野和年轻化思维,自贸港建设背景下,越来越多目光集中在海南,越来越多像王天已一样的年轻人陆续投身于此。去年,小洋侨



海南出产的咖啡豆圆润饱满。图为成熟的咖啡果。 陈循静摄(中经视觉)

年轻的研发团队推出了冲浪、骑行、滑雪三款主题便携纸咖啡机,包装新颖,只需撕开包装后加上适量的水,便可以挂在脖子上随时享用,深受年轻人喜爱。值得一提的是,北京冬奥会张家口赛区已有小洋侨咖啡线下售卖店的身影。王天已为自己能带着海南咖啡走向更大的市场开心不已,“国产咖啡和海南特色的加工工艺,得以展现在世界面前”。

不过,海南省咖啡企业散、小、弱等问题仍然突出,加之地方企业长期坚守传统工艺,服务于当地中老年群体,对国内其他地区咖啡市场缺乏了解,不重视线上销售和营销推广,海南咖啡长期“养在深闺人未识”,无力与雀巢等国际知名品牌竞争,也难以满足年轻人的消费需求。

### 破解原料不足之困

口感独特、质量过硬的产品自然经得住大浪淘沙,受到消费者青睐。社交媒体上,对海南咖啡的讨论越来越多。但是,很多外地消费者走进海南商超,或是打开电商平台才发现,可供他们选购的海南咖啡十分有限。

产生这种情况的原因,主要是受原料限制,海南咖啡很难进行规模化生产。徐世炳团队会过很多次类似的遗憾。此前,李琦团队表示想为“福山咖啡”进行带货推广,但他只有2000盒咖啡存量,无法满足对方的数量需求,合作只能搁浅。对于业内人士提出要将咖啡打造成海南的“第四棵树”,进军国内甚至国际市场的想法,徐世炳心有疑虑:“原料不足,怎么生产?怎么占领市场?”

在海南省农业农村厅种植处负责人林仕文看来,海南咖啡原料不足的问题,首先受到土地面积的限制。当前,海南全省咖啡种植面积约为1.4万亩,收获面积3000亩,年产量只有400余吨,确实难以满足快速增长的市场需求。更重要的是,咖啡种植成本高,鲜果收购价格较低,导致农民种植积极性不高,“化肥、人工、基础设施等加起来每亩成本大概3000元,除去成本后每亩仅收益几百元甚至不挣钱。所以农民更愿意种收益高、见效快的其他经济作物”。

为了解决咖啡行业的原料之困,除了鼓励农户尝试间种、套种,利用房前屋后进行种植外,海南各地还通过多种方式对咖农保驾护航。比如,万宁兴隆计划针对咖农实行保价收购,确保鲜果收购价不低于每斤6元,并发展“企业(合作社)+农户”的订单农业模式,政府为企业和农户牵线搭桥,通过订单生产解决农民的后顾之忧。

“我们必须在海南咖啡种植现状基础上,制定相应发展策略。”曾在海南省农业农村厅负责过多年农产品市场监管的工作人员王绥大认为,海南咖啡的优势是品质上乘,在规模上不足以和咖啡种植大省云南比肩,“不过我们可以走精品化路线,服务中高端消费者。同时,也可以利用海南自贸港的进出口优势,发展来料加工。当然,还需要进一步完善地方标准,防止品牌滥用”。

据了解,下一步,海南省计划建立4个以上咖啡初加工基地,3家到5家精深加工基地,提升精深加工技术水平,重点研发冷萃、热带特色果味、风味茶等适合不同人群的具有典型海南特色风味的烘焙咖啡豆,加快建设海南咖啡加工国际中转基地,交易中心、定价中心和价格指数交易中心,借“船”出海,擦亮海南咖啡的金字招牌。

## 江西德安以花为媒发展赏花经济——

# 花开如虹客自来

本报记者 刘兴

3月以来,随着气温回暖,江西省九江市德安县城内百花齐放:袁家山七彩油菜花田、塘山乡万亩野樱花以及高塘乡万亩苗木的杏梅、海棠、玉兰等……各种花卉竞相开放,纷纷进入最佳观赏期。

近年来,德安县依托绿水青山资源优势,大力发展“赏花经济”,积极探索“赏花+研学”“赏花+研学”“赏花+采摘”“赏花+轻徒步”等复合型赏花旅游线路,最大限度拉长多元化产业链条,不断把“赏花经济”和乡村旅游进行无缝对接,成功打造出以花为媒的消费新亮点。

在江西袁家山科普教育基地,30余亩七彩油菜花田游人如织。基地负责人袁定贵通过抖音直播游客赏花。“德安县可是袁隆平院士的家乡。”袁定贵介绍,基地随着季节交替轮种隆平稻、油菜等经济作物。此次种植的七彩油菜花因品种独特,花开如虹,每到周末就有许多父母带着孩子、老师带着学生前来学习“隆平精神”,体

验农事,赏花踏青。“赏花+研学”旅游模式也带动了当地农家乐的发展。科普教育基地农家乐食材原料来自村民自种的“土菜”与传统人工脱壳的大米,牢牢抓住了游客的味蕾,成为当地网红特色美食打卡地。

德安县高塘乡是江西省生态乡镇,素有“苗木之乡”的美誉。近年来,高塘乡将苗木花卉产业列入农业产业化主导产业之一,以市场为导向,以树立品牌为重点,加快优良观赏植物品种的培育和开发利用,形成了一批品牌绿化苗木、特色花木盆景培育基地。如今,杏梅、海棠、玉兰争相怒放,白的皎洁清静,红的艳丽娇美,紫的典雅轻柔,微风袭来,淡香袅袅,吸引了众多游客前来赏花漫步。

鲜花盛放不仅吸引了游客,也让当地群众吃上了“旅游饭”,赏花沿线村庄利用

资源优势,大力发展草莓、百香果等水果种植产业。

“这几天阳光明媚,趁着好天气,带孩子来乡下逛逛,赏完花再来这里采摘草莓和百香果,大人高兴,小孩也玩得特别开心。”在高塘乡果蔬种植基地,九江市市民陈燕带着孩子正在体验水果采摘的乐趣。

塘山乡是德安县最偏远的乡村,森林覆盖率80%以上,平均海拔约500米,因植被覆盖率高,气候宜人,素有“小庐山”的美誉。

塘山乡的山野中,一团团、一簇簇的樱花层叠相拥,在微风中摇曳,展现出春天最灵动的色彩。远远望去,连片的樱花点缀在山林间、峭壁上,美不胜收。当下,距县城55公里远的塘山乡因万亩野樱花绽放迎来了它的“高光”时刻,为赏花自驾而来的游客络绎不绝。游客的到来还带动了当地特色农产品辣椒酱的热销。