

深耕火山特色资源、培育本土咖啡品牌、丰富乡村体验业态……

海口石山镇： 用一杯咖啡 激活古村



石山镇咖啡店的工作人员在制作咖啡。(秀英区供图)

南国都市报10月25日讯(记者 程小丹 特约记者 陈创森 通讯员 梁莹)“从家里骑上小电驴一两分钟就到店里上班,不用跑市区租房,能省下不少钱,做咖啡也有幸福感。”在海口市秀英区石山镇度咖啡,博抚村本地青年王叁扬一边调试咖啡机,一边向记者讲述在家门口当咖啡师的工作生活。

咖啡香飘乡野 村民捧起家门口“新饭碗”

咖啡机研磨声阵阵,醇厚的咖啡香气在屋内弥漫。曾经在外奔波求职的王叁扬,去年9月底入职度咖啡成为咖啡师。刚上岗时他没有相关专业基础,靠着店里师傅手把手带教,如今已熟练掌握吧台全套出品技艺。“店里实行基本工资加分红的薪酬模式,在家吃住,省去房租、通勤等大额开支,除去日常开销,每月能存下不少钱。在家门口就业,既能照顾家人,还能接触来自各地的游客,这份工作让我很满足。”王叁扬说。

王叁扬的就业故事,是石山镇咖啡产业赋能乡村振兴的生动缩影。依托火山富硒土壤的独特资源优势,石山镇全力推进石山咖啡小镇建设,打造集咖啡种植、加工、文旅体验于一体的特色产业载体,探索火山地区一二三产融合发展路径。今年8月,“石山咖啡”区域公共品牌完成商标注册,配套建立品牌授权、品质检测、统一包装管理制度,推动石山咖啡朝着标准化、品牌化方向稳步发展。

古村焕新颜 特色咖啡馆激活文旅消费

午后的三卿村,火山石老屋错落排布,院落绿植葱郁。走进青辰·乡野咖啡店,不少游客闲坐在石砌庭院里,伴着山野清风品尝火山特色咖啡。店铺现场负责人阳垠介绍,团队在海口多地考察选址后落地三卿村,项目2024年6月对接村民与村委会,8月完成签约,10月进场施工,2025年元旦正式对外营业。

“老村基本保存完好,火山石墙、老屋都没有大改动,既留存火山地貌的岁月印记,又留住古村落古朴的氛围感。”阳垠介绍,门店紧扣火山本土特色做产品创新,定制了火山造型咖啡杯,推出冰块做成小羊模样的乳羊咖啡,深受游客青睐。店内取用火山深层地下水,水中富含微量元素,赋予咖啡独有的风味。项目规划布局咖啡消费区、民宿、儿童艺术馆,后续

还计划引入糟粕醋非遗工厂体验店,打造多元消费场景。

如今,像青辰·乡野咖啡这样的特色咖啡店,在石山镇已增至19家,散落于火山口景区、古村落周边,形成特色消费集群,走出一条“小而美、小而精”的发展路子。不少商家还因地制宜推出荔枝王咖啡、黑豆咖啡等创意饮品,咖啡小镇逐步成为石山文旅融合的重要节点和全新消费增长点。

坐落于火山口公园内的火山口咖啡,是当地起步最早的咖啡门店,至今已经深耕行业13年。海南火山口公园有限公司副总经理、火山口咖啡主理人郭文旭介绍,门店依托自有产品、专业烘焙技术、火山文旅场景融合三大核心优势站稳市场。店内配备专业烘焙设备与技术人员,严格把控咖啡豆风味品质;同时紧扣研学市场,面向院校开发咖啡科普研学课程,让青少年在咖啡体验中学习火山地质知识,寓教于乐。

“政府推动石山咖啡小镇建设非常有前瞻性。”郭文旭表示,借助“石山咖啡”区域公共品牌赋能,能够将火山地质生态、民俗文化、热带物产与咖啡产业深度叠加,放大文旅产业聚合效应,让石山本土咖啡走向更广阔的市场。

三产协同发力 构建咖啡产业融合发展格局

扎根乡野的咖啡馆串联起火山资源、古村风貌与咖啡消费,石山镇同步拓展夜间咖啡、露天观影、民谣演出、手作体验等业态,拉长游客停留时间,带动镇区餐饮、零售同步繁荣。此外,当地还整合火山遗址、古村落探访、研学旅行资源,推出“火山咖啡之旅”特色旅游线路,让游客沉浸式感受火山咖啡文化。

不少游客慕名前来打卡火山咖啡。游客陈续霆经常通过短视频、朋友圈了解石山文旅资源,周末自驾到此爬山、探访古村落、骑行徒步,喝咖啡已经成为他游玩石山的固定项目。“咖啡豆生长在火山岩缝隙之中,富硒含量高,自带独特炭烧香气,来到石山,一定要尝一杯地道的火山咖啡。”

以咖啡为纽带,石山镇逐渐搭建起“农业筑基、加工增值、文旅引流”的产业发展格局。目前,石山流转50亩土地建设咖啡示范种植基地,采用“村集体+农户”模式,由政府统一提供咖啡种苗,发动村集体、农户共同参与管护培育。



媒体采访团走进
兴隆咖啡展销中心。

活力中国调研行

传承侨乡焙炒工艺、开拓海外返销渠道、依托自贸港政策红利……

万宁兴隆镇： 把一杯咖啡 销往世界

南国都市报10月25日讯(记者 苏桂除 文/图)一场“活力中国调研行”,在正大兴隆咖啡文化园,见证了这杯既有味道,也有故事的咖啡。

兴隆咖啡的历史,要从75年前说起。那时,一批归国华侨带着南洋的咖啡,回到海南兴隆,开垦农场、建起新中国第一家咖啡厂。“铁锅炭火焙炒、加牛油白糖食盐”这套来自21个国家和地区的“侨味道”工艺,就这样代代相传,也成了兴隆咖啡最独特的根脉。

5年前,正大集团看中海南乃至中国咖啡市场的发展潜力,落户兴隆。如今的正大兴隆咖啡文化园里,一边是师傅用铁铲在炭火铁锅里翻炒豆子,保留着老工艺的烟火气;另一边是全自动化烘焙生产线,年产能达3000吨。正是这种“老工艺”与“新效率”的碰撞和锤炼,让兴隆咖啡在品质上越做越好:产品从过去的单一品类,拓展到如今的80多个。正大(海南)兴隆咖啡产业开发有限公司总经理叶剑提供的业绩也印证了这一点,去年全年营收超过6000万元,前两年实现翻倍增长,今年预计突破8000万元。

品质做优了,怎么把蛋糕做大?答案藏在海南自贸港的政策里。叶剑说,正大集团在落地之初,就把咖啡产业纳入自贸港鼓励类目录的政策研究透了,把政策和实际业务结合起来。去年,正大兴隆咖啡把未烘焙咖啡豆纳入自贸港原辅料“零关税”清单,从哥伦比亚进口生豆,运抵园区后全程接受海关AEO监管,在完全合规的前提下烘焙成熟豆,再全部返销海外。光是进口环节,就减免了8%的关税和13%的增值税;封关首日,加工增值超30%的拼配豆又通过“二线口岸”顺利销往内地一线城市,综合成本降低了约1.5%至2%。

“成本降了,市场反馈也很好,消费者多次复购,也为品牌推广带来实实在在的好处。”叶剑十分满意。

一杯兴隆咖啡的生意,已经不只是万宁一家的事。随着生豆需求越来越大,单靠兴隆本地种植已难以满足市场,入驻的企业纷纷转向“全球采购、海南加工、全球销售”,供应链形成闭环。

万宁市商务局招商服务中心相关负责人表示,在兴隆咖啡形成的全产业链发展中,万宁市也顺势而为:依托正大产业园招引龙头企业,围绕生豆进口、精深加工、出口内销等环节定向对接上下游,推动兴隆咖啡链式集聚;同时搭建国际贸易通道,支持“两头在外”模式,构建“全球原料、万宁加工、内外销售”格局,要把万宁打造成咖啡供应链枢纽。此外,还出台了兴隆咖啡品牌门店扶持政策,组织企业参展,持续向外推介。



(制图:刘咏菲/即梦AI)