

香飘“咖啡之旅”

——零距离体验咖啡产业链

（来源：中国食品报） 该报记者 王薇 文

（引言）有专家认为，世界上最好的咖啡产自北纬15度至北回归线之间。我国云南恰恰处于这一理想的纬度之间。作为我国咖啡的主产地。适宜的海拔高度和气候条件，让云南成为了培育优质咖啡豆的有机种植基地，产出的咖啡浓而不苦、香而不烈。

日前，在中国果品流通协会咖啡豆协会在举办年会的同时，还主办了首次云南“咖啡之旅”寻根活动，让人零距离接触到了我国本土咖啡从种植、脱皮、水洗、分级、焙炒到成品的全过程。在体验与交流中，记者不仅感受到咖啡种植为当地农户带来的好收成，同时，也意识到加快我国本土化咖啡市场培育、提升我国咖啡加工技术及推行公平贸易咖啡的重要性。

种植：

咖啡农户：今年咖啡鲜豆收成很好

时下正值咖啡收获、采摘季节，在中国果品流通协会咖啡豆分会组织的“咖啡之旅”中，最让参加者感兴趣的是采摘咖啡。在云南思茅地区江城县3500亩的咖啡种植基地——79咖啡种植园内，鲜红欲滴的咖啡豆挂满了枝头，记者和咖啡园的工人一起开始了采摘。

江城县79咖啡种植园种植卡蒂姆系列PT、P4、7963共三个品种的咖啡共500亩。一位正在采摘咖啡豆的种植农户告诉记者，今年咖啡收成很好，每亩可收一吨半左右的咖啡鲜果。每亩年产咖啡鲜果800-1500公斤，平均为1000公斤，经过脱皮、发酵、脱壳等初加工，可年产咖啡生豆80—160公斤，平均为120公斤。思茅地区每公斤生豆的生产成本约7—9元，现在价格约为18元/公斤，每亩平均收入为两千多元。

中国果品流通协会咖啡豆分会副秘书长陈磊介绍，从1988年至今，思茅地区咖啡生豆的收购价格经历了两次大的波动，1993、1994年咖啡价格高达30元/公斤，此后价格一路走低，最低达到7.3元/公斤，2004年后开始好转，价格约为14—18元/公斤。

初加工：

生豆加工企业：国内多采用水洗法

采摘下来的咖啡对初加工的要求很严格。澜沧江咖啡有限公司根据思茅地区的实际情

况，自主研发设计了咖啡生豆加工工艺。在79咖啡种植园发酵池边，该公司副总经理王孝东介绍，咖啡鲜果经过脱皮工序后，就进入发酵阶段，根据原料品种、气候条件等，在发酵池中需发酵24—36小时。清洗之后，再进行浸泡、晾晒。

王孝东介绍，目前思茅地区大多采用的是水洗法，而在云南保山一些地区有的也采用干洗法。两种工艺加工出来的咖啡产品主要在口感上不太相同。从事咖啡豆加工设备生产的深圳市金亿润实业发展有限公司的台商王楷元告诉记者，目前在台湾，受水资源和口味影响，咖啡生豆主要采用的是干洗法。

精加工

烘焙企业：我国烘焙设备及技术有待提高

此次活动中，举办的“杯品活动”让整个“咖啡之旅”充满了浓郁的咖啡香味。来自欧洲精品咖啡协会的会员，成都四季情怀咖啡馆负责人阿南进行了生动的现场咖啡烘焙、研磨。

负责销售德国博百特（PROBAT）烘焙设备的上海孚达工贸有限公司区域销售代表郑慧告诉记者，咖啡烘焙是咖啡熟豆工艺的关键，与国外相比，国内咖啡烘焙技术还有较大差距。国内一些咖啡加工企业不重视烘焙技术，但实际上，烘焙设备和技术含量很高。以德国PROBAT咖啡烘焙设备的制作为例，在其设备研发过程，重点对咖啡生豆的特性进行了分析，选择的设备材料可根据不同咖啡生豆品种，满足咖啡熟豆色泽、烘焙度、水分等烘焙效果指标。目前，德国PROBAT公司也加大了对我国咖啡烘焙市场的培育力度，如举办咖啡烘焙大师培训等。目前应加强与国外先进的咖啡烘焙研究机构和企业加强交流，尽快提升我国咖啡的烘焙技术。

终端消费

咖啡商：我国本土咖啡市场有待培育

大多数中国消费者认识咖啡是从雀巢咖啡开始的，对于我国本土品牌知之甚少。在云南中合公司产品展厅内，记者看到了形式多样的咖啡品种，如早餐咖啡、卡布奇诺咖啡等。中合咖啡有限公司办公室主任普亚鸿告诉记者，这些咖啡品种是公司自行研发的。由于占据了云南咖啡的资源优势，因此，中合咖啡从源头保证了产品的最终品质。目前，最需要的就是加强对我国消费者咖啡市场的培育，让消费者了解本土品牌。

在培育我国咖啡市场方面，不少咖啡商认为，现磨咖啡可是未来发展趋势。来自中国

果品流通网的负责人遥远认为，咖啡消费是一种“体验经济”。咖啡文化不仅仅是一杯咖啡，而是消费者通过对现磨咖啡的烘焙、研磨、煮制的加工过程的体验，真正感受到喝咖啡的乐趣。

“咖啡厅是培养忠诚品牌消费群的最好场所”，我国台湾咖啡商王楷元这样告诉记者，在台湾的咖啡厅，咖啡师会主动和消费者沟通，这样不仅可及时得到消费信息反馈，调整咖啡口味，同时也可以增加消费者对咖啡的亲近感。

消费市场

咖啡商：公平贸易是未来咖啡消费发展方向

咖啡是第一个被标识为公平贸易的产品，全球消费者对公平贸易产品的兴趣日渐增长。倡导公平贸易是未来咖啡市场的发展方向。来自德国公平贸易组织成员，在北京开设康迪克咖啡厅的Martin Jensen先生在接受采访时表示，公平贸易是指咖啡厅直接与咖啡农户建立联系，将销售环节的中间利润返还给咖啡农户的一种保护咖啡种植农户的一种贸易形式。目前，咖啡公平贸易在欧盟一些国家和地区较为普遍。譬如，在德国就有专门销售包括咖啡在内产品的标有公平贸易标识的销售商店，这些公平贸易咖啡都有着一定的消费群。Martin Jensen先生说，推行公平贸易咖啡，不仅可以保护咖啡种植户的利益，同时，在咖啡厅向消费者宣传这一概念，还会引起消费者的兴趣。

王楷元介绍，目前台湾的年轻家庭饮用咖啡正形成气候。这主要是基于台湾普遍推行的“精致农业”。从事精致咖啡农业的从业者，实现了“自种自销”。这样不仅可以从源头上控制产品原料，同时还在一定程度上实现了公平贸易。来自富罗花神咖啡（北京）股份有限公司董事赵海方、北京怡诺食品有限公司董事长卞国仁对培育我国公平贸易咖啡市场表示出了极大的兴趣。

在“咖啡之旅”结束之际，中国果品流通协会咖啡豆分会副秘书长陈磊告诉记者，了解是合作的前提和基础，此次活动为我国咖啡生产和消费两地的交流合作提供一个契机。今后，类似的活动还会延伸至国外，加强国际间交流，引进国际咖啡传统生产、消费国家的成熟理念和经营模式，为我国咖啡产业和市场的良好发展奠定基础。