

破土生香

江门咖啡豆种植的突破与生长

天露山脉云雾缭绕，雨后的咖啡园生机盎然：细碎的小白花点缀枝头，淡淡清香弥漫林间，部分枝条已挂起青涩果实。再过半年，森澜咖啡庄园的瑰夏咖啡树将迎来丰收——这正是江门咖啡豆种植从“不可能”到“可量产”的生动缩影。近年来，江门全力布局咖啡产业，作为产业链源头的咖啡豆种植，正打破地域认知局限，以本土企业为引领，从试种摸索走向规模化发展。

在开平天露山脉脚下的森澜咖啡庄园，经过多年精耕细作，让巴拿马瑰夏、SL28、SL25等优质咖啡品种在此落地生根。“以前大家都觉得江门种不了咖啡，我们也是抱着试一试的心态，圆彭爷爷的一个咖啡梦。”庄园主理人周子竣介绍，庄主一家三代深耕种植，从爷爷辈带回10克咖啡种子当观赏树，到父辈种植茶种茶果技术，再到2019年，他们远赴云南学习，引种优质咖啡苗，2020年正式开启江门本土咖啡种植的探索。

咖啡种植对环境与技术要求极高，瑰

夏品种尤为“娇气”，需弱酸性土壤、充足水汽、适宜海拔和昼夜温差，更离不开科学培育技术。“我们能种成，多亏了种茶的技术底子。”周子竣说，云南不少咖农从茶农转型而来，种植技术互通，这给了他们信心。庄园依托天露山脉地理优势，毗邻大沙河水库水汽充足、昼夜温差明显，再结合种茶积累的病虫害防治、土壤养护经验，慢慢摸索出本土种植模式。林间种植的黄风铃木、泰国樱花等共生树，既不与咖啡树争夺养分，又能遮挡强光，营造出咖啡树所需的“撒光环境”。

从2020年种下第一株咖啡苗，到2024年10月收获第一批咖啡豆，再到2025年10月实现丰收，森澜咖啡庄园完成从“试种”到“量产”的跨越。如今，庄园种植咖啡树达2万株，覆盖约300亩土地，培育了瑰夏、SL28、SL25等6个适宜本土种植的优质品种。

森澜咖啡庄园的突破，为江门咖啡豆种植注入了“强心剂”。目前，江门咖啡种植已呈现“多点探索、逐步扩容”态势。除森澜咖

啡庄园外，台山也有相关尝试——祖籍台山的香港人陈健科，带着300颗埃塞俄比亚咖啡种子成功培育咖啡树苗2万株。此前江门农科所曾尝试种植咖啡树但未形成规模，森澜咖啡庄园的成功，为本土咖啡种植提供了可复制、可推广的经验。

政府扶持也为产业发展注入强劲动力。当前，江门大力推广林下种植模式，为咖啡种植提供适宜用地条件。“我们希望更多人参与进来，让江门打出自己的咖啡品牌。”周子竣表示，他们正完善“从种子到杯子”的产业闭环，通过咖啡树认养、农文旅融合等方式，让更多人了解江门咖啡。

从娇嫩咖啡苗到饱满果实，江门咖啡豆种植的每一步，都承载着突破地域局限、打造本土特色产业的期待。如今，随着种植技术成熟、规模逐步扩大，江门正打破“咖啡种植非本土”的认知，让本土咖啡豆成为产业链的“源头活水”，让“江门咖啡”的香气飘得更远。



从山间藏韵 到杯中传香

——江门将一颗咖啡豆链动30多亿元

我是一颗咖啡豆，从开平天露山脉的云雾间破土而出，带着侨乡大地的温润与灵气，开启了一段跨越全产业链的成长旅程。在这片曾被普遍认为“不适宜种植咖啡”的土地上，我在林间雨露滋养与农户匠心培育下，完成了从一颗珍贵种子到饱满果实的蜕变，打破了地域认知局限。

我的旅程，串联起江门咖啡产业的每一个关键节点，见证着这座侨城以咖啡为媒，深耕全产业链，打造特色产业集群的坚定步伐。从种植端，森澜咖啡庄园5年深耕实现从试种到量产的突破，台山等地多点探索形成联动效应，政府扶持与农户坚守让本土咖啡种植焕发新机；到烘焙端，作为粤港澳大湾区重要加工出口基地，江门年烘焙咖啡产量超1万吨、占全国10%，出口量占全国20%，香记、潮嘉等企业以匠心焙香，赋予我独特灵魂；再到中游装备端，以美兹为代表的本土企业凭借技术创新崛起，让“江门制造”远销全球400多个终端客户；最后到终端销售端，数千家特色咖啡店遍布城乡，每万人拥有量跻身全国前五，自然风、非遗风、潮流风的差异化经营，让咖啡与侨乡文化深度交融。

如今，江门咖啡及相关产业年产值已达30多亿元，咖啡节、咖啡技能大赛等活动轮番上演，让世界咖啡汇聚侨都，也让本土咖啡飘香远方。我的每一次成长，都映照出江门开放包容、务实创新的城市底色，更承载着这座城市打破局限、深耕特色产业，以“一颗咖啡豆”撬动全产业链高质量发展的美好愿景。

文/图 江门日报记者 傅雅蓉 陈倩婷

记者手记

向喜茶看齐 打造知名咖啡品牌

作为中国著名侨乡，江门咖啡文化源远流长，喝咖啡早已融入当地人的生活。需求催生市场，江门咖啡产业从小到大，不断裂变，蓬勃发展，如今已形成涵盖种植、制作、设备、消费终端的完整产业链，成为粤港澳大湾区重要的咖啡加工生产和出口基地。

江门咖啡产业有基础，更有前景。近年来，在休闲消费升级的推动下，咖啡饮品日益受到消费者的青睐，我市顺势而为，各方面高度重视，积极扶持咖啡产业发展，大力弘扬咖啡文化。以2026第四届全国侨都（江门）咖啡节为例，这场为期4天的咖啡文化盛宴，吸引客流量超过51万人次，售出咖啡饮品超27万杯，咖啡已成为侨都闪亮的城市名片。

百尺竿头更进一步，江门“咖啡”如何升级？江门打造“咖啡之城”，需在有关部门支持下，各方创新发展，积极作为，当务之急是补齐短板。江门咖啡产业在设备、制作、销售方面均可圈可点，最需要提升的是种植。云南咖啡历经130年发展，种植面积约150万亩，年产咖啡豆约17万吨，2025年产业总产值达995亿元，形成成熟产业生态。江门咖啡种植虽起步较晚，但已有突破：开平森澜咖啡庄园成功引种瑰夏品种，广东江门国家农业科技园区、新会区林业科学研究所等也产生了相关科研成果。

目前，广东咖啡豆种植尚无“排头兵”，江门若能借助政策扶持，通过“公司+基地+农户”模式扩大种植规模，有望打造区域特色产品，为产业发展筑牢根基。

在消费市场，走向全国乃至全球的知名品牌对于地方特色产业发展的带动作用十分明显。在茶饮方面，江门走出了有一个喜茶，在咖啡方面，江门目前还没有一个闻名全国的咖啡品牌。希望江门有实力的咖啡馆立壮志，在做好品质的基础上，想办法吸引资本，以连锁或加盟等方式，走出江门，布局全国，让江门咖啡飘香海内外。如果能做到，不但品牌效应和经济效益不可限量，对江门这座城市也是一个很好的营销。

（吕胜根）

褪去枝头青涩，我来到江门的烘焙工坊，在高温淬炼与匠心把控中释放本真香气——这是我从“果实”蜕变为“佳味”的关键一步，也是江门咖啡产业赋予我的专属修行。

烘焙、封装等工序，蜕变为颗颗香浓的咖啡豆。这家最早设立于新加坡的企业，2001年在香港成立总公司，2002年扎根江门，以此作为面向全国的大型生产烘焙包装基地及物流中心，如今在广州、深圳、北京等地设有分公司，业务遍布全国并拓展至海外。

“咖啡豆烘焙的关键，能最大程度呈现豆子原有的风味。”香记咖啡负责人陆志荣表示，咖啡烘焙讲究“人机合一”，需让热能充分渗透豆芯，既能去除生豆青涩，又能完整释放本真风味。为此，企业组建专业团队，从原料筛选到烘焙加工，每一道工序都建立严格标准化流程。

“在江门，基本能找到不同地区的各类咖啡豆。”江门市潮嘉食品有限公司（以下简称“潮嘉食品”）负责人蒋雄辉介绍，潮嘉食品围绕咖啡全链条布局，在全球筛选引进各类咖啡豆开展贸易业务，同时深

耕烘焙制作，为咖啡店提供咖啡、茶饮、奶、糖等全套原材料供应服务。目前，企业拥有单品咖啡生豆200多款，覆盖巴西、印尼、埃塞俄比亚、我国云南等全球主要产区，全方位满足不同客户个性化需求。

从最初的产业迁徙落地，到如今产业集群蓬勃发展，江门咖啡烘焙产业已褪去青涩，形成技术成熟、品类齐全、质量稳定的制造体系。面对未来，本土烘焙企业正以开放姿态探索新可能，抢抓即时消费风口：香记咖啡新增挂耳咖啡、胶囊咖啡等产品线，探索“咖啡+”多元场景；潮嘉食品推出“撒豆人”自有品牌，研发茶咖创新饮品，让产品直达终端消费者，满足居家、办公等场景的咖啡消费需求。

告别天露山脉的林间与烘焙车间的暖意，我踏上旅程的下一站——在江门本土咖啡设备厂里，被精准送入研磨仓磨成细腻粉末，随后落入萃取枪，让深藏豆芯的醇香彻底释放，化作浓郁的咖啡原液。

志敏介绍，凭借研发优势，企业组建团队深耕咖啡机研发，很快实现突破。不同于传统塑胶外壳咖啡机，美兹主打全金属外观设计，内衬采用塑料，外表包裹不锈钢，既提升档次又能控制成本，一经推出便受到市场青睐。

技术创新是企业突围的核心。美兹将商用咖啡机的温度可调、时间可调等功能融入家用机型。“我们经反复调试，打40秒奶泡刚好能达到65摄氏度的适宜温度，消费者下次使用无需凭手感，看时间就能做出稳定口感的奶泡。”郑志敏举例说，企业还引入商用机常用的PID变频控温技术，将咖啡液出水温度恒定在92摄氏度的最佳萃取温度，保障家用咖啡品质。

凭借精准的市场定位与技术创新，美兹咖啡机销量逐年攀升：2022年13万台、2023年30万台、2024年40万台、2025年50万台，累计销量超百万台，去年仅咖啡机产值就超过1.6亿元。产品覆盖全球400多个终端客户，各大洲市场占比均在20%左右，有效分散区域市场风险。

当前，江门咖啡设备产业虽蓬勃发展，但也面临同质化竞争、创新不足等挑战。“2023年新增大量咖啡机工厂，行业竞争日趋激烈，单纯模仿只会陷入价格战。”郑志敏坦言，未来产业发展核心在于原创创新。为抢抓机遇，美兹已启动新生产基地建设，去年12月动工，计划明年投产。“我们希望借着江门大力发展咖啡产业的东风，加强与种植、烘焙等上下游企业联动，针对陈皮咖啡等本土特色需求研发定制化设备，提升市场竞争力。”

焙香致远

做精每一颗咖啡豆

在咖啡产业链中，烘焙是赋予咖啡灵魂的核心环节。作为粤港澳大湾区重要的咖啡加工生产基地和出口基地，江门咖啡烘焙产业凭借深厚积淀、成熟技术体系与完善配套，已形成规模化、高品质发展格局，年烘焙咖啡产量超1万吨，约占全国10%，出口量占全国20%。

21世纪初，港澳地区生产成本攀升，咖啡企业亟需向内地转移以拓展发展空间。江门凭借地缘相近、人缘相亲的优势，率先吸引香记咖啡、捷荣咖啡、华盛咖啡等一批港澳企业落户，成为国内早期重要的咖啡生产基地。来自全球的咖啡生豆在此进口，经烘焙加工制成商品豆，供应至全国各地的大型餐厅、连锁酒店、机场等。

作为江门咖啡烘焙产业的标杆企业，香记咖啡的发展轨迹正是产业成长的生动缩影。走进其江门生产基地，自动化生产线高速运转，生豆经筛选、脱皮、烘干、

器物有温

精良设备赋能产业发展

在江门咖啡产业链中游，咖啡机等设备生产企业正成为支撑产业高质量发展的“硬核引擎”。目前，江门从事咖啡机及相关设备生产的厂商有十多家，涵盖家用、商用等类型，产品包括咖啡机、烘焙机等，形成一定产业基础。依托咖啡产业发展东风，以江门市美兹智能科技有限公司（以下简称“美兹”）为代表的本土企业，凭借技术创新与市场布局快速崛起，带动全市咖啡设备产业形成集群效应，为“一颗咖啡豆的江门旅程”筑牢装备根基，也为全产业链发展注入强劲动力。

走进美兹展厅，墙上的“广东省专精特新企业”等牌匾熠熠生辉，全球客户分布展示图清晰标注其产品销售欧洲、美洲、东南亚等市场，一旁的生产基地规划图勾勒出发展新蓝图。作为江门咖啡设备企业的佼佼者，美兹的发展轨迹正是该产业崛起的生动缩影。

“我们于2017年在江门落地，最初主营面包机，2021年借着江门推广咖啡产业的契机切入咖啡赛道。”美兹总经理郑

百种风味

特色咖啡走进大街小巷

依托深厚侨乡底蕴与成熟产业基础，江门精品咖啡店数量位居全国前列，每万人拥有量跻身全国前五。一批特色咖啡店以差异化定位突围，将咖啡与自然、非遗、潮流文化深度融合，让咖啡成为有温度、有故事的文化载体。

不同于追求流量的网红店铺，藏身蓬江区东乐公园旁的“云渡咖啡”，更注重咖啡品质与消费体验的仪式感。店内每周更新二三十种来自全球各地的咖啡豆，坚持自家烘焙，最大程度呈现咖啡豆的原生风味。“现做的咖啡才有灵魂，希望大家坐下来慢慢享受。”店主陈艳玲说，门店不设外卖，专注堂食体验。去年，该店推出的“牛顿的苹果”“半醒”等夏日特调，将冷萃咖啡与鲜果汁、玫瑰、枸杞等天然食材碰撞，让自然风味浸润味蕾，迅速成为爆款。

江门留存着众多历史悠久的老侨屋、老建筑。近年来，不少咖啡店开进独具古韵的老屋里，将咖啡与非物质文化遗产相结合，赋予咖啡新的价值与内涵。

位于江门老城区的“黄家巷9号咖啡”，是道光二十三年紫泥乡民黄先生中举后获赠的“德耳屋”。店主基妈坚持“修旧如旧”，保留老屋原貌：雕花木柜、竹椅

木桌、传统鱼灯相映成趣，每一处细节都透着复古雅致的侨乡韵味。

每逢节假日，这里吸引众多游客慕名而来。除咖啡外，门店的经营模式也颇具特色——基妈联合非物质文化遗产艺人开设葵扇、绒花体验课，不时举办音乐会等文化活动。这些趣事被网友分享至社交平台，既让非物质文化遗产在互动中传承，也为小店吸引了不少客人。“咖啡店不仅是卖咖啡的地方，更应成为有温度的文化承载空间，让每个走进来的人都有归属感。”基妈说。

紧扣地方产业特色，江门咖啡还解锁了潮流融合新玩法。在蓬江区篁庄社区，“MORKE摩可咖啡”以机车为主题，成为年轻人打卡新宠，完美融合了江门“咖啡之都”与“机车之城”两张城市名片。

店主徐翔来自湖南，热爱机车文化。了解江门咖啡文化与摩托车产业底蕴后，他投入超100万元打造“MORKE摩可咖啡”。店内错落陈列着收藏款、经典款机车，堪称小型“机车博物馆”。每周五、周六的室内音乐会，以及与汽摩品牌联合举办的车友会、试驾会，让这里成为机车爱好者与咖啡爱好者的交流平

台。“每一家店都该有自己的特色，这样才能百花齐放。”徐翔说。

江门的咖啡店正以多元融合姿态，展现出各自的个性与温度。咖啡在此不再只是一杯饮品，更是一种载体，承载着店主的热情与坚持，也承载着这座城市的人文特质。侨都的开放包容，让咖啡这一舶来品找到丰富的表达方式，也让咖啡香气飘向更远的地方。



周子竣向记者介绍瑰夏咖啡苗。

成熟的瑰夏咖啡豆。

↑咖啡不只是一杯饮品，更是一种载体。