



## 普洱·咖啡志 第31期



## 普洱咖旅融合迈入2.0时代

## “村咖”成新“网红”

□记者 徐瑞 王芬 文/图

大街小巷遍布浪漫文艺的咖啡馆,咖啡林里藏着各具特色的咖啡庄园,就连传统村落里也开起了土色土香的“村咖”……普洱是一座被咖啡沁润的城市,“中国咖啡之都”是它,云南咖啡“半壁江山”是它,“跟着咖啡去旅行”成为年轻人打卡普洱的“新时尚”,咖旅融合正成为普洱旅游的一张“新名片”。

## 咖啡庄园“换新颜”

## 咖旅融合“新模式”

盛夏时节,普洱市较早实现规模化种植咖啡的思茅区南屏镇大开河村,绿色葱茏,生机勃勃。近4万亩咖啡树长势旺盛,绿油油的咖啡果挂满枝头,分外喜人,焕然一新的咖啡庄园里前来研学、体验的游客络绎不绝。

“制作手冲咖啡,一定要掌握好粉水比,常用的比例是1:15……”在全新升级的野鸭塘河谷咖啡庄园,义工林俊腾正在教游客手冲咖啡的技巧。

来自深圳的林俊腾有过咖啡师的从业经验,熟悉客户的他对咖啡种植却一无所知,甚至来普洱之前连咖啡树都没见过。对咖啡的热爱驱使他来到普洱,成为野鸭塘河谷咖啡庄园的一名义工。在短短半个月的时间里,他深入了解了咖啡树的生长过程、咖啡鲜果的各种加工处理方式等咖啡店学不到的知识,并将自己擅长的咖啡冲泡等技能分享给前来体验及研学的游客。

“在原产地咖啡庄园当义工对我来说是一种不一样的生活体验,很喜欢这里的环境、气候和做咖啡的氛围。”林俊腾同很多在野鸭塘河谷咖啡庄园做过义工的年轻人一样,很快就恋上了这个地方。

普洱原产地咖啡义工项目是野鸭塘

河谷咖啡庄园从成立之初就一直在坚持的一个项目,也是庄园咖旅融合发展迈出的第一步。随着来自全国各地的义工在这里体验劳作的快乐、感受咖啡丰收的喜悦、分享咖啡原产地的故事,来庄园做义工以及研学、体验的游客越来越多,庄园咖旅融合之路越走越顺,更吸引到文旅投资方的青睐。

“2023年8月,在市委、市政府的大力支持下,我们与故山(杭州)文旅科技有限责任公司达成合作,联手打造庄园2.0版本,将新增民宿、花田、接地步道、架空木栈道等文旅区域,目前庄园1期改造已经初步完成。庄园全面升级改造后,不仅颜值焕新,还有了加工示范区这一‘硬内核’,让大家在庄园体验游的同时,还能学习到专业的咖啡知识,感受到浓厚的原产地咖啡文化。”野鸭塘河谷咖啡庄园总经理李红伟介绍道,从2021年开业到现在,短短3年多时间,野鸭塘河谷咖啡庄园就完成了从1.0到2.0的“蜕变”。

今年以来,按照市委、市政府提出的加快项目建设进度,打造差异化消费场景,让精品咖啡庄园持续成为旅游城市建设引爆点的要求,位于思茅区的野鸭

塘河谷咖啡庄园、北归咖啡庄园、小凹子咖啡庄园等咖啡庄园全面升级,打造庄园旅游新景观,形成咖啡庄园集群,吸引更多游客前往体验原产地咖啡庄园文化,合力做好“旅游+”融合文章,推动普洱咖旅融合迈入2.0时代。

在正在升级改造的小凹子咖啡庄园,各地游客纷至沓来,沉浸式感受着原产地咖啡庄园的独特魅力……游客们三三两两,伴着浓郁的咖啡香,在这个四面环山、满眼绿意的小山坳里,品味着不同风味咖啡带来的酸味与苦味,享受难得的闲暇时光。

“庄园正在不断完善各项配套设施,新建了接待中心、民宿以及精深加工厂等,建成后可同时接待近200人。”小凹子咖啡庄园主理人廖世豪认为,要发挥好精品咖啡庄园的示范作用,主动提升庄园的功能布局,更好地适应咖旅融合2.0时代的到来。

宽敞明亮的水泥路直通庄园,新建成的加工示范区一应俱全,一座座咖啡民宿正在拔地而起……普洱咖啡庄园的飞速发展是普洱咖旅融合迈入2.0时代的有力见证,更是普洱咖啡“乘风出圈”的蝴蝶效应。

## 古道驿站咖啡香

## “一口乡愁”火出圈

感受到这股蝴蝶效应的不只是咖啡庄园,还有开在旅游小镇、特色村寨大大小小的咖啡馆。

暑假来临,宁洱哈尼族彝族自治县同心镇那柯里村热闹起来,春粳粳、糯米肠、烤干巴等特色美食让人流连忘返,村里一家家古香古色的咖啡馆也吸引了游客驻足。

那柯里村是茶马古道上的一个重要驿站,保留着完好的茶马古道遗址和百年马店,2012年被列入第一批中国传统村落名录,2024年入选第一批云南省金牌旅游村。

村口一家名为田桥好·马帮的咖啡馆充满特色乡愁文化。这里不仅有咖啡,还有普洱茶,更有石磨、竹藤椅、美人靠等老物件翻新成的咖啡桌椅,墙上还点缀着满是岁月痕迹的蓑衣……占地不到40平方米的咖啡馆,却把那柯里村历史底蕴深厚的茶马古道文化、马帮文化、普洱茶文化展现得淋漓尽致。

“现在我们村里各种业态越来越丰富,游客也多起来,在‘家门口’的咖啡馆上班也是个不错的选择,还能照顾到家人。”土生土长的那柯里村村民自梦君不仅在田桥好·马帮咖啡馆上班,还当上了店长。

近年来,越来越多的“村咖”开进了那柯里村,坐在一一张张满怀记忆的长桌前,品味着杯中醇香的咖啡,远处是一波碧水与壮美青山,清脆的鸟叫与悠远的驼铃声不时传入耳中……一杯“村咖”唤醒乡愁记忆,点燃经济活力,不仅让村里很多年轻人选择回归

家乡,也成了很多游客感受那柯里的独特方式。

“‘村’代表大家心里的一种乡愁,‘咖’则代表一杯好喝的咖啡,‘村咖’的核心还是咖啡。”这是欢喜咖啡馆(漫崖那柯里店)主理人庞现美对“村咖”的理解。

庞现美经营好咖啡馆的底气来自本土咖啡企业普洱漫崖咖啡实业有限公司近30年的用心耕耘。作为一名外乡人,庞现美凭着对咖啡的热爱,短短两年多时间就从一名咖啡义工成长为普洱漫崖咖啡实业有限公司营销总监,再到现在的欢喜咖啡馆(漫崖那柯里店)主理人。在那柯里村用心经营这家“村咖”一年多来,庞现美收获了很多“回头客”,欢喜咖啡馆人气一直很旺。

“抬头见喜”“人间清醒是冷萃”“趁热拿铁”“美式发生”……在欢喜咖啡馆里,随处可见这些有趣的“咖言咖语”,让进店的顾客一看心情就豁然开朗起来,心生欢喜。

“很享受这种轻松愉悦的氛围,小孩可以在这里做做手工,认识一些书本里没见过的植物,大人就喝喝咖啡、看看风景、聊聊天,假期就该这么惬意。”来自浙江的游客谢晓楠一家暑假的第一站就选择来到那柯里,喝着咖啡感受这里的慢时光。

青山绿水间,在土色土香的乡村咖啡馆,品尝“远山树林的味道”,细品之下,这杯“村咖”风味独特,不只是咖啡的味道,更有泥土的芬芳、历史的沉淀、乡村的魅力……

## 普洱专属消暑「凉」方来了

□记者 舒小琪 施正萍 徐瑞 文图

普洱“五湖”波光粼粼、滋养生灵,是属于普洱人的浪漫;咖啡香气四溢、沁人心脾,是普洱人生活的调味品。炎炎夏日,热浪扑面,何不普洱“五湖”浪漫“邂逅”,品味一杯夏日“啡尝”特调咖啡,享受专属于普洱的消暑“凉”方。



特调:梅子湖·“青”凉一夏

成分:自制话梅酱、浸泡好的梅子、椰青水、意式浓缩咖啡

做法:杯中放入自制话梅酱及两颗浸泡好的梅子,加入适量冰块,用椰青水填至8分满,倒入浓缩咖啡液即可。

“啡尝”推荐:这款特调的灵感来源于宛如普洱城市绿洲上一颗明珠的梅子湖,制作材料也特别选择了梅子,入口是话梅自带的酸甜感,搭配清爽椰青及醇厚的咖啡,加入冰块,一杯下肚,夏日氛围感直接拉满!



特调:野鸭湖·“油”你的夏

成分:牛油果2颗、牛奶、意式浓缩咖啡

做法:杯中加入冰块,倒入搅拌好的牛油果泥,加入牛奶至8分满,再倒入浓缩咖啡液即可。

“啡尝”推荐:爱夏天的理由多了一个,因为“油”你!新鲜的牛油果伴随着牛奶、咖啡的香醇,一口下去,带来了独属于你的夏日绿色好心情。这款特调整体呈现清雅的绿色调,新鲜的牛油果“刺身”点缀其中,让人不禁联想到青翠掩映的水鸟栖息地——野鸭湖。



特调:信房湖·“榴”在夏天

成分:番石榴果汁、意式浓缩咖啡

做法:杯中加入冰块,倒入番石榴果汁,加入水至8分满,倒入浓缩咖啡液即可。

“啡尝”推荐:夏天的风是自由的,说来就来,说走就走。夏天的信房湖是热情的,阳光灿烂,色彩清爽,就像这杯热情洋溢的特调,番石榴汁的浓郁果香,搭配咖啡微苦的口感,风味独特,喝上一口,心动一“夏”,让人只想“榴”在夏天。



特调:纳贺湖·“柠”好夏天

成分:蓝柑糖浆、青柠气泡水、冷萃咖啡

做法:杯中加入冰块,倒入蓝柑糖浆,让糖浆顺着冰块滑下,再倒入气泡水呈现层次感,最后倒入冷萃咖啡即可。

“啡尝”推荐:深邃纯净的纳贺湖是夏天消暑的好去处,而青柠和夏天的适配度也是“一百分”。加之冷萃咖啡自带的花香风味,夹杂着蓝柑糖浆的清甜,一口喝下去,青柠的香气充斥着口腔,气泡在口中“跳动”,清爽不已、果香满满,提神醒脑,消暑翻倍。



特调:洗马湖·“柑”甜入夏

成分:鲜榨沃柑汁、意式浓缩咖啡、柠檬片

做法:杯中加入冰块,倒入沃柑汁,加入水至8分满,搅拌后倒入浓缩咖啡液即可。

“啡尝”推荐:这款特调的色调像极了夕阳西沉、湖面泛起道道金光,色彩迷人,味道也同样令人难忘,沃柑润甜入心,夹杂着柠檬的清香,充满夏日阳光的味道。

咖·专题 / 咖·百科 / 咖·社区 / 咖·探馆