

1 让非遗在咖啡豆里焕发新生

在上海最西边的金泽古镇漫步,一幅江南水乡画卷在游客面前缓缓展开——小桥、流水、人家,恬静而自然。在这幅画卷的一隅,一间精致小巧的咖啡小店——Beans Cafe 就栖身在上塘街白墙黛瓦的中式小楼里,中华老字号 Logo 搭配咖啡店的招牌,一眼就看出是一个古今交汇的故事。店内,黄豆的醇厚豆香与咖啡豆的馥郁芬芳相互交织,融合出了一种奇妙的香气。这家村咖正生动演绎一场传统与新潮、中式与海派的新对话。



Beans Cafe 的主理人赵鹤鸣是土生土长的金泽人,更是青浦非遗——赵家豆腐干制作技艺(中华老字号品牌:赵瑞兰)的第四代传承人。赵鹤鸣从小就喜欢研究咖啡,在异国留学的日子里,他有了更多元的视野。“我认识到在新时代,非遗传承不能仍旧封闭在时间的琥珀里,而是要敞开心扉,与现代生活交融、与世界对话,才能绽放出新的光彩。”赵鹤鸣说。

于是,赵鹤鸣开始琢磨如何把自家传统手艺和自己喜爱的咖啡相结合。2023 年夏天,回到家乡的赵鹤鸣开了一家融合传统与现代的店,他巧妙地将家族世代传承的非遗技艺与豆乳制作工艺融入甜品及咖啡之中,让蕴含深厚文化底蕴的非遗元素,在甜品与咖啡的世界里焕发新生。

大红袍豆乳拿铁、径山茶豆乳布丁、黑芝麻核桃豆腐慕斯、陈皮豆腐布朗尼……店名里的“Beans”(豆)被赋予了全新的内涵,它既承载了中华饮食文化基石之一——黄豆的深远影响,又与上海这座“世界咖啡之都”的原料——咖啡豆相呼应。在赵鹤鸣的店里,顾客不仅能品尝到咖啡,还可以体验到两种看似截然不同用途的豆子,在这个年轻人的精心创意巧思下,如何实现跨界融合。

这些匠心独运、中西交融的咖啡饮品与甜点,不仅带给顾客味蕾的华丽冒险,也是赵鹤鸣对家族非遗技艺的坚守与创新。得益于这些凸显的特色,Beans Cafe 迅速成为当地热门的打卡地点。事实上,在金泽古镇的“咖啡朋友圈”中,不仅有像赵鹤鸣这样的金泽本地人,还有被古镇环境深深吸引而选择驻留的新金泽人,将古镇“咖啡朋友圈”升级为古镇里的多元化社交平台,共同赋予金泽古镇全新的活力与吸引力,让古朴的建筑、深厚的历史文化底蕴与现代生活方式在此“中西合璧”。

2 用咖啡打破农家乐的刻板印象

步入静谧的院子,一座充满欧洲田园风的双层洋房映入眼帘,仿佛置身于浪漫的法国南部小镇——这里就是位于奉贤区南桥镇六墩村的“乡村马龙”咖啡馆。



“创立这家咖啡馆是希望更多人能回归自然、探索乡村之美,打破大家对乡村只能体验传统农家乐的刻板印象。”“乡村马龙”主理人李佳分享道。李佳是土生土长的奉贤人,这座具有异国风情的洋房出自其父亲之手。作为对建筑满怀热情的本地居民,父亲建造时倾注大量心血,从整体架构到细节装饰,都饱含着对建筑艺术的独到理解与热爱,为咖啡馆奠定了极具特色的韵味基础。

除了优越的自然环境外,“乡村马龙”还特别注重营造轻松愉悦的室内氛围。整个空间分为上下两层,每层设计独具匠心,氛围各异。一楼以暖色调木质装饰为主,温馨舒适;二楼更具西式格调,适合约会与晚餐,室外宽敞露台可供客人赏景。这样的设计使得整个咖啡馆充满了层次感和多样性。

推开洋房大门,吧台的咖啡机轰轰作响,浓郁的咖啡香气扑

「村咖」:连接城市与乡村的情感纽带



焦点关注

上海拥有超过 9500 家咖啡馆,是一座“世界咖啡之都”。在上海,咖啡可以融入任意一个角落,可以是繁华忙碌、高楼林立的陆家嘴,可以是承载海派文化与记忆的“巨富长”,还可以是远离都市喧嚣的田间地头。如今在市郊的乡村,“村咖”如雨后春笋般纷纷涌现,遍地开花。这些隐匿在田园风光里的咖啡馆,不再仅仅是提供一杯香浓咖啡的场所,它成为了连接城市与乡村的情感纽带,让城乡间的交流更加紧密。在这里,咖啡的馥郁香气与泥土的质朴芬芳交织融合,为乡村发展注入全新的生机与无限可能,奏响了一曲独具特色的乡村振兴新乐章。

◆记者 郭爽 房澜 通讯员 徐嘉卿 诸琪



面而来。李佳深知,咖啡豆是咖啡品质的灵魂所在,因此她从未停止过对优质咖啡豆的探索。在经营过程中,她常向懂行的客人交流请教,聆听大家对于咖啡豆以及咖啡口味等方面的看法。记者采访当天,就看到一位客人向李佳提及云南的某特色咖啡庄园,李佳顿时眼中放光,事后更是经客人推荐,顺利获取了相关联系方式,计划对其进行深入了解。店内菜单提供多款经典饮品,满足不同口味需求。其中,李佳特别推荐 DIRTY 这款咖啡,浓缩咖啡的馥郁香气与冰牛奶的丝滑质感,按照精妙的比例完美交融,令人回味无穷。

在李佳看来,“乡村马龙”不仅仅是一个简单的喝咖啡的地方,它更像是一座连接城市与乡村之间的桥梁,在这里,人们能够在忙碌的生活中寻得一片属于自己的心灵栖息之所。她也期待未来能看到更多类似的“村咖”出现在上海乡村的各个角落,持续传递对自然的热爱和对生活品质的追求。

3 串联起上海与云南的“咖啡之路”

如果说前两年上海市郊田间地头的“村咖”尚处于 1.0 版本阶段,那么如今的“村咖”已经叠加了各种不同的功能,顺利进入了 2.0 版本。

上海拥有全国最成熟的咖啡消费市场,而云南则是中国最重要的咖啡产区之一。自 1996 年中央确定上海对口帮扶普洱以来,沪滇东西部协作走过了近三十年历程。在此过程中,沪滇之间感情越来越深,而芳香馥郁的咖啡是最好的见证。

“1892 年,法国传教士将第一株咖啡苗带到了云南,现如今,云南的咖啡种植面积和产量已居全国首位,成为中国最大的咖啡产区。曾经的‘舶来品’也已踏浪出海,沿着出口之路将一缕缕醇香带到世界各地。”在位于赵巷镇北竿山艺术中心的造礁肥店·两栖咖啡实验室内,主理人范蒙蒙正向咖啡爱好者们分享关于云南咖啡的知识。从云南咖啡的由来,到个人推广云南咖啡的经历,范蒙蒙向来自中外的朋友们讲述了她在创业的四年间,深入云南咖啡产区,进行实地调研,完成了《云南咖啡》一书写作的过程。

范蒙蒙本科毕业于中国传媒大学社会学系,研究生就读于德国比勒菲尔德大学社会学系。“我之前在德国留学,现在定居在赵巷,我觉得青浦赵巷是自然与人文相融合的地方,舒适的环境空间刚好符合我理想中友好、温馨的咖啡馆样子,所以创办了这家咖啡馆,希望每个人都能在这里找到自己的慢生活时光。”范蒙蒙说,对她而言,这里不仅仅是一家咖啡馆,更是与咖啡爱好者深入交流的空间。

“这里的居民不仅对咖啡的品质有很高的要求,对咖啡背后的文化和故事也很感兴趣。特别是青浦和云南省德宏州正在开展对口支援、合作交流工作,德宏的咖啡豆也有属于自己的特色,我在制作咖啡豆和咖啡饮品时,也在赵巷店特别增加了德宏产区的产品,希望未来我们能更好地发挥桥梁的作用,让赵巷和青浦的咖啡爱好者更加了解云南咖啡和中国本土的咖啡文化。”范蒙蒙表示,闲暇之余她也喜欢跟热爱咖啡的朋友们分享云南咖啡豆的产区概况、庄园代表、研磨与冲泡技巧等,帮助大家从口感、香气、味道等多维度,一边品鉴云南咖啡,一边交流探讨,尽享午后惬意时光。

值得一提的是,造礁肥店·两栖咖啡实验室不仅仅是一家咖啡馆,还是一家拥有精品咖啡协会 SCA 授课资质的咖啡学院。据介绍,未来造礁肥店·两栖咖啡实验室将继续整合更多优质资源,定期开展培训与体验课、分享会等活动,传播多个咖啡豆原产区的咖啡文化,助力云南等地乡村振兴,同时为咖啡行业挖掘与培养更多更具竞争力的综合型人才,助推咖啡产业高质量发展。

