

在武夷山水里,喝一杯

“村咖”

□本报记者 张筱惜 文/摄



“在武夷山,咖啡不一定要坐在写字楼下喝。”

浅夏,安然。下午四点,武夷山黄村的鱼塘边,一位年轻人把鱼竿架好,转身从塘畔的土屋里端出一杯澳白。鱼漂未动,他先嗅了一口奶沫,心情和天边的云朵一样悠闲。这是他在城市写字楼里从未有过的体验。

不远处,幕布上写着:“自在,听风、放空、躺平。”屋里,几个年轻人趴在窗前,对着塘面自拍。水波把天光和山影揉碎了,又复原。

这杯咖啡,不在上海安福路,不在厦门沙坡尾。它在武夷山水褶皱里。



“岩壁咖啡”主理人正在调制茶咖



“山头集”电站咖啡

A 乡愁滋味:从稻田到塘边的悠然

沿着武夷山国家公园1号风景道走,会发现一个有趣的现象:咖啡馆不执着于比拼拉花的技巧,而是看谁家的窗外更“不像咖啡馆”。

星村镇黄村“鱼塘咖啡”,直接把桌椅安放在了十六方鱼塘之间。主理人王永龙从澳洲回到家乡,把闲置夯土房屋布置得古朴又舒适,落地窗正对着水面。“在澳洲,周末开车一小时去海边喝杯咖啡是日常。为什么我们的乡村不能?”他说,客人推门进来,先闻到的不是咖啡香,而是雨后泥土和青草混在一起的味道。

“我们想了很多名字,最终决定就叫‘鱼塘咖啡’,接地气。”王永龙想让咖啡文化成为一种生活方式,在鱼塘间、田野旁“肆意生长”。

于是,垂钓和手冲成了绝配。有人专门从福州开车三小时过来,就为了体

验“钓鱼中场休息时喝杯冰咖啡”。鱼塘边,一个男孩举着冰淇淋奔跑,母亲跟在后面喊着慢点儿,随手拍下这些画面,发到小红书上,标题写着:“这才是向往的生活。”

暮色四合,鱼塘边的咖啡馆亮了灯。最后一位客人放下空杯,鱼竿还没收。他说,没钓到鱼,但喝到了今天最好的日落。

从乡愁滋味到田园风光,四十公里之外,兴田镇南岸村的“云影茶咖”把“松弛感”的氛围推向了极致。

半球形的玻璃建筑立在村口,二楼阳台正对近三百亩油菜花田。春天,咖啡映着花开得金黄,夏日,杯中则盛满清凉的晚风,待秋日,月色一定会很美。喝完咖啡,还可以骑着自行车穿行原野,原本“拍张照就走”的行程,拉长成了半天。



知邹茶空间



墨问艺术空间



岩壁咖啡

B 老屋新生:时间窖藏的香醇

顺着梅溪,走进万里茶道的起点下梅村,青石板路绵延,老宅鳞次栉比。在传承三百多年的邹氏大夫第,26岁的邹志强把东侧耳房和厢房改成了“知邹·茶空间”。

老茶器、旧茶票、与晋商往来的故事……推开雕花木门,时光仿佛被折叠,抚摸着斑驳的砖墙,犹见昔日商旗林立,人声喧嘩。印着砖雕图样的菜单上,美式咖啡和武夷岩茶并列,还有手冲咖啡、红茶,搭配中式茶点。

“你们看,我在三百年的老宅子里喝咖啡。”天井旁,穿着汉服的女孩正在拍短视频,镜头扫过雕花窗棂,又落在手里那杯泛着奶泡的拿铁上。

“年轻人一开始喝不惯岩茶的霸气,那就先给他一杯好入口的咖啡。喝着喝着,他自然会对旁边的茶好奇。”邹志强给每一款茶品配上一首小诗,用关

键词标注茶叶香型、风格特征。他说,想用年轻人熟悉的方式,把万里茶道的故事讲下去。

在1号风景道上,红星村的“乡愁咖啡馆”主打怀旧风。它由一座1974年的老供销社改造而成,墙上还留着“发展经济,保障供给”的标语,馆内摆满各种土特产。

吧台后面,刚参加完“新式茶饮”环带主理人培训的胡贵芳正在调制新饮品“冰川美式”。咖啡机旁边摆着一罐本地土蜂蜜,那是店员推荐的“隐藏喝法”:美式里加一勺蜜,甜味带着山野的花香。

河北来的高先生本来只想歇个脚,便被这股甜香勾住了。“老板,听说有加蜂蜜的咖啡?”他临走还捎上了笋干和地瓜粉丝。胡贵芳笑着说,很多人都是这样,奔着咖啡来,拎着土特产走。

C 山水作席:“悬”在自然里的松弛

如果说,鱼塘边的咖啡、老宅里的咖啡,是“安静地喝”,那么武夷街道茶溪谷的“岩壁Coffee”就是“心跳着喝”。

它只有4.2平方米,前身是部队哨兵岗亭,背靠六十米高的赤壁丹崖。主理人王皓伟把岗亭变成了丹霞地貌里的“咖啡补给站”。今年“五一”假期试营业,五天涌进五万人次,九成是90后和00后。

客人要先走一段山路,听着自己的心跳和脚步声。转过弯,岩壁和溪流环绕,露营椅子直接摆在溪边的木台上,山风把咖啡香和青草味搅在一起,如“隐世秘境”。

岗亭窗口亮着暖光,咖啡师探出头问:“来一杯特调茶咖吗?”“云栖”是凤梨味的大红袍,“岩壁”是苹果汁配肉桂……那一刻,很多人的第一反应是掏出手机拍照。埃塞咖啡豆与武夷山大红袍调制的冷萃,配着丹霞赤壁的背景,发在社交平台上,配文几乎一致,

却很真实:“藏在山里的咖啡,松弛感拉满。”

“武夷山到处都是茶室,但年轻人想要点不一样的。”王皓伟指着岗亭边上的茶园告诉记者,“这里准备搭一间小木屋,下个月再办个落日音乐派对……”

不远处,由废弃的老电站改造的“山头·集”电站咖啡同样是新晋打卡点。生锈的齿轮挂在原地,旧管道沿天花板走,只是换上了暖黄的灯光和原木桌椅,工业感一下变温柔了。靠窗的位置最受欢迎,一杯“武夷酸”茶咖,一份中式茶酥,写满一个悠闲的午后。

同样在户外,崇阳溪漫游道旁的游乐园露营地,则是另一种“野”。管筒餐厅、茶酒咖馆、帐篷露营,骑行驿站串在一起。

白天,骑行的人在这里歇脚,一杯冰美式灌下去,继续上路。晚上,篝火燃起,咖啡换成精酿,但依然有人执着地要一杯拿铁,坐在帐篷门口,荡着秋千,数星星。

D 咖啡“跨界”:装进粗陶杯里的艺术

黄村新开的“墨问艺术空间·茶咖供销社”,走进去第一感觉是:这到底是美术馆,还是咖啡店?

占地很大,整体是“侘寂风”,破旧但高级,安静又有力量。最出片的是那面不规则的墙:泥胚质感,光影从上方慢慢滑下来,往旁边一站,就像走进了杂志的封面。

这里不只有咖啡。大漆、服装、器皿,每一件都像展品,又都标着价格。“咖啡是引子,艺术才是正餐。”吴女士端着一杯热拿铁,悠然地逛着。

角落的玻璃隔间里,两个闺蜜正对着院子互拍,快门声和咖啡机萃取的声音混在一起,像一首低沉的协奏曲。

如果说墨问是“冷”的艺术,那么建阳“后浪窑火披萨”就是“热”的烟火。水泥灰外墙配黑色大字店名,门口堆着一排木柴。里面是露营风的桌椅,一面涂鸦墙上画着一对大米奇,旁边还摆着一张老板用锥桶改造的小桌子,怀旧又好玩。

真正的主角是那座意式窑炉。火焰舔舐着砖壁,披萨在里面转圈,面皮鼓出焦香的斑

点。刚出炉的迷你披萨配上一杯热美式,快乐变得很简单。

再远一点,到浦城县仙阳镇的“抹茶庄园”,画风又变了。占地近一万平方米,连片的茶园步道伸向远方。先逛一逛抹茶博物馆,了解一片茶叶怎么变成翠绿的粉末;再用石磨亲手碾茶,看茶叶在粗砺的摩擦中慢慢释放出海苔般的清香,很治愈。

最让人意外的是,吧台后面站着一台机器人咖啡师,机械臂精准地注水、绕圈、焖蒸,一杯手冲咖啡几分钟就递到你面前,科技感和田园风神奇地碰撞在一起。

端着这杯机器人做的手冲,走到户外的露台上,对面是麒麟万亩稻田,一片“只此青绿”。茶山和稻田交织,像一幅大地画卷。在这里,咖啡、抹茶、稻田、机器臂,互不违和。

一杯“村咖”,能装下多少乡愁?这些散落在山水间的村咖,有着千般模样,但一致的是,都装着溪水声、树叶沙沙声和咖啡入杯的温柔。

山水还在,咖啡还会续杯。而乡村文旅与咖啡的故事,刚刚拼到有意思的这一章。

记者手记

寻找一杯有“根”的咖啡

写下这篇稿件的最后一个句号时,窗外正下着雨。我想起在黄村鱼塘咖啡的那个下午,也是这样的天气。雨刚停,水面上的涟漪还没散尽。屋里只有一桌客人,一个年轻人端着咖啡,盯着鱼漂发呆。

那一刻,我忽然意识到,这就是“村咖”和城市咖啡馆最大的不同:“休息”可以是空白的,空白到只看水面,只听雨声。这杯咖啡真正的价值,大概就是买来这段时间的“留白”。

鱼塘边的夯土屋、老供销社的旧标语、崖壁下的哨兵岗亭……为什么这些本来要被遗忘的地方,能因为一杯咖啡被重新看见?它满足了年轻人对“松弛感”的真实渴求,又契合乡村振兴政策下的闲置空间活化,也得益于返乡创业者带来的新审美与新玩法。

如雨后春笋的“村咖”照出了乡村振

兴的另一种可能:不是大拆大建,不是千村一面,而是让年轻人回来,用他们熟悉的方式,重新讲述这片土地的故事。

热潮之下,我也听到了隐忧。淡季怎么办?同质化怎么办?有主理人直言:“如果大家都在鱼塘边、悬崖旁开咖啡馆,还有吸引力吗?”这些问题的答案,或许不在咖啡里,而在每个主理人的初心里、在每个村庄的耐心上。

好在,这些年轻人都不急。他们说,先活下来,再慢慢生长。这种耐心,比咖啡本身更难。

我想,好的“村咖”不是被造出来的,一定是从这片水土里慢慢“长”出来的。它像茶,需要时间去泡、去等、去品,需要更深的根系,与茶事、手艺、农产品等在地产业深度绑定,成为一杯有“根”的咖啡。



鱼塘咖啡