

听云南咖农讲述咖啡故事——

从田间到舌尖，云南咖啡尽显“咖”位

严冰 张力凯 管诗雨

梯田上，咖啡树层层叠叠，山歌小调在山间回荡，咖农的指尖拂过饱满的咖啡果，咖啡师精心烘焙的咖啡豆飘出醇厚的咖啡香。云南咖啡，咖香四溢，正从连绵的山野飘向世界。5月10日，2025中国品牌日昆明市地方特色活动暨云南咖啡品牌活动在昆明市西山区彩云里艺术中心拉开帷幕。随着云南咖啡联合交易创新中心、云南咖啡品牌创新孵化基地揭牌，这片孕育了全国98%以上咖啡产量的土地，正朝着标准化交易和品牌化培育的方向加速前行。

据海关统计，2025年一季度，云南咖啡及咖啡制品出口货值3.1亿元，同比增长122.1%。从田间到舌尖，云南咖啡正以“浓而不苦、香而不烈、略带果酸”的独特风味和卓越品质，跨越国界“圈粉”无数，创出了中国咖啡在世界的“咖”位。

云南省保山市隆阳区潞江镇新寨村，馥郁的咖啡香气挟挟着暖意扑面而来。村口大青树下，摊位上陈列着精加工咖啡豆和咖啡香皂、咖啡发夹等琳琅满目的咖啡衍生品。漫步村中，无论是墙上的壁画、屋檐下的装饰，还是店铺招牌、文创产品，处处可见咖啡元素的巧妙融入。这个被誉为“中国咖啡第一村”的地方，正以独特的方式，向每一位到访的游客，诉说云南咖啡的故事。

曾经，新寨村的咖农因咖啡品质参差不齐、收购价格持续走低，陷入发展困境。为打破僵局，新寨村主动寻求云南省农科院的技术支持，从品种选育、种苗培育等关键环节入手，引进铁皮卡、波旁等优质咖啡品种，并植入中国“芯”。新寨村党总支书记王加维介绍，新寨村科学划定了1.36万亩咖啡核心产区，大力推广水肥一体化与智慧农业种植技术，通过技术培训

科技赋能：让品质更优良

和示范引导，帮助村民转变种植观念，树立“多种不如管好”的精细化管理理念。

“过去种咖啡靠天吃饭，现在有了新品种‘云咖’系列，产量翻倍，品质还上了国际榜单！”在新寨村的万亩咖啡园，咖农王有春高兴地说。2012年—2022年，村民人均可支配收入从3150元攀升至2.8万元，10年间增长近10倍的背后，是新寨村以咖啡为媒，走出的一条产业兴、乡村美、百姓富的高质量发展之路。

在云南咖啡产业创新发展的征程中，云南农业大学持续深耕种质资源保护与技术研发。如今，160亩白沙坡村咖啡种质资源圃，妥善保存着260份珍贵种质；608亩江城县康平试验基地开展咖啡品种研究、

探索热带作物协同发展；6000平方米校内种质资源保存温室，为品种选育筑牢根基。今年4月28日，依托该校研发的咖啡果皮茶标准化加工技术，新产品果皮茶咖啡与全球顶级品牌皮爷（Peet's）达成联名合作，实现云南咖啡创新产品与国际市场的首次深度接轨，为产业发展开辟新路径。数据显示，2024年底，云南省种植优质咖啡品种超15万亩，占比从2021年底的5%提升至12.8%。

“我们致力于以科技赋能咖啡产业，构建起‘种质资源—技术创新—标准输出—产业赋能’的全链条专业人才培养体系。”云南农业大学副校长李宏表示，2024年，云南农业大学在全国开设首个“咖啡科学与工程”本科专业，为咖啡产业发展注入全新活力，未来将有更多掌握现代科技知识的新咖农投身产业一线，助力云南咖啡在国际舞台上绽放独特魅力。

精深加工：让咖啡更好喝

头以每磅低于纽约期货价10到20美分的低廉价格大批量收购。

从小在咖啡地里长大的华润梅，深知咖农种植咖啡的不易，大学毕业后她选择回到家乡，开始发展精品咖啡。“精品咖啡有很多定义，通常按照精品咖啡协会评价体系，评分80分以上才可以成为精品咖啡。”据华润梅介绍，精品咖啡区别于传统商品豆，冲煮出的咖啡可以品尝到果香、花香或者草本等味道，而决定这些风味的关键在加工处理方式的每一个环节。

“提升品质，必须从源头开始，我们要求全红果采摘，把控好咖啡鲜果质量。”怀揣着“走精品化路线”的发展理念，华润梅与其他咖农一同田间

劳作，引进了日晒、蜜处理及双重厌氧发酵等加工方式。从那之后，在咖啡鲜果处理站中，咖啡果从过往的红绿混杂，转变为统一的深红色，完成了品质的全面升级。

近年来，云南省将咖啡产业作为“高原特色现代农业”的重点产业之一，按照“适地适品适种”的基本原则，划定精品咖啡适宜区105万亩。数据显示，2024年，云南咖啡精品率由2021年的8%提升至31.6%，精深加工率由2021年的20%提升至80%。

与此同时，借助共建“一带一路”倡议、自贸试验区建设等政策叠加优势，以及中老铁路、中欧班列等陆路贸易网络，云南精品豆赢得了国外咖啡爱好者的青睐。据海关统计，2024年云南出口咖啡3.25万吨，同比增长358%，主要出口至荷兰、德国、美国、越南等29个国家和地区。

咖旅融合：让旅途更浪漫

的咖啡，有一种大自然原生态的乐趣！”

像这样的“村咖”不在少数，云南越来越多的咖啡庄园解锁“咖旅融合”新玩法。爱妮咖啡庄园以“咖啡+畜牧”的循环农业模式为特色，游客可参与咖啡豆晾晒、烘焙，体验牧场互动活动；小凹子咖啡庄园提供亲子游、咖啡研学等主题活动，游客在欣赏山间美景的同时，享受自助烧烤；金菩麟茶咖庄园打造“茶小院”和“咖小屋”，让游客在“左手咖啡，右手茶”中，感受茶咖文化的独特魅力。

与此同时，随着240小时过境免签、区域性入境免签等一系列免签政策的持续优化，“China Travel”（中国游）持续火爆，越来越多的外国旅

客来到云南，感受“咖旅”的浪漫。

“这里不仅风光优美、气候宜人，还有丰富的美食文化。”俄罗斯游客艾斯称赞道。在云南红河哈尼族彝族自治州蒙自市，早上在咖啡庄园采摘咖啡鲜果，晚上在历史老街的咖啡馆里品尝“云咖”，这样浓浓的烟火气让艾斯找到了“旅行中的幸福感”。来到蒙自后，无论是在繁华热闹的商业圈，还是在古色古香的老城区，艾斯经常与咖啡馆不期而遇，对云南咖啡赞不绝口：“云南咖啡口感不错，风味也非常独特，我很喜欢！”

数据显示，今年“五一”假日期间，云南边境总站各口岸出入境流量显著增长，外国籍人员占比超56%，达22万余人次，同比增长26%。眼下，越来越多的外国游客循着云南咖啡的醇厚香气，走进充满烟火气的咖啡庄园，感受更加真实、立体、全面的中国。



在云南省宾川县平川镇朱苦拉村，彝族姑娘正在采摘咖啡红果。
云南省农业农村厅供图



在云南省普洱市思茅区天玉咖啡庄园，咖农正在展示采摘的咖啡果。
新华社记者 陈欣波摄



云南省泸水市咖啡庄园里咖啡成熟的景象。
云南省农业农村厅供图

在云南省保山市隆阳区咖啡直播基地，商家正在直播销售咖啡产品。
梁志强摄（新华社发）



一杯咖啡一座城，咖啡香中飘散着城市活力。在北京，无论是青砖灰瓦的胡同小巷、历史悠久的古建筑，还是高楼林立的中央商务区、充满艺术气息的创意园区，一个个风格各异的咖啡馆在这里如雨后春笋般兴起，勾勒出北京独特的咖啡文化版图，也成为探索这座城市活力的绝佳入口。

胡同里的文艺调

胡同是北京城市的肌理，也是北京独有的历史文化符号。当咖啡香从胡同的青砖灰瓦间飘出，这是独属于北京的“咖啡环游”。

从南锣鼓巷拐进东棉花胡同，蓝色招牌“蓬蒿剧场”静立巷间。掀开黑色的幕布，咖啡香气裹挟着淡淡的书卷气，瞬间将人笼罩。这座由民国四合院改造的北京首家民间独立小剧场，毗邻中央戏剧学院等戏剧地标。

剧场附设的咖啡馆，是这片艺术天地的独特一角。咖啡馆上下分为两层，一层左侧磨得发亮的木质桌椅，供游客品咖啡休憩。右侧帘幕后的小剧场，每到周末，经常上演着各种话剧。从古希腊经典剧目《安提戈涅》到新锐作品《如影随形》，墙上每一张海报都藏着戏剧长河的波光。沿着木质扶梯登上二层，楼顶的露台、木质的小屋成了年轻人“上房揭瓦喝咖啡”的打卡地。

“每次来这点一杯咖啡，感觉忙碌的生活都慢了下来。”常客胡女士说。走进胡同里的文艺慢调，咖啡的馥郁、戏剧的激昂，都被融入这曲折里巷中。

古建里的慢时光

当古建和咖啡碰撞，梁柱下的拿铁拉花，砖墙间的

串联胡同烟火、都市风尚与艺术脉搏——

这里是北京的咖啡馆

严冰 钱一苇 龚煜煊

现磨醇香，展现出北京咖啡文化中独有的古今交融之美。

北京西城区宣武门外大街107号，马路边，朱漆木门敞开着，“门有路”四合院咖啡馆坐落于此。前后两个庭院里木质桌椅摆放整齐，青砖灰瓦、古木参天，一片静谧美好。这座始建于明嘉靖年间的徽派建筑，曾是徽商巨贾与鸿儒硕学的雅集之地，如今，灰墙素瓦间流淌着新的生机——门有路咖啡馆以“书咖文创新研空间”的身份，将400年的光阴折叠进一杯咖啡里。

“我们在装修设计时，坚持‘修旧如旧，新旧共生’的理念。”主理人陈梦霖说。如今的门有路咖啡馆尽可能地保留了歙县会馆的原貌，又辟出空间做中英文文化交流，让老建筑“活”起来，让年轻人愿意走进来，感受传统文化的魅力。

正采访时，从安徽歙县专程赶来的非遗鱼灯传承人潘敏打断了我的交谈，“在网上看到这里把歙县会馆活化成咖啡馆，我就特地找过来了。”看到这里也挂着几只



顾客在Wolffing Coffee咖啡博物馆内喝咖啡。
受访者供图

非遗鱼灯，潘敏眼中满是惊喜。这次来店，潘敏特意找到主理人送上自己亲手制作的鱼灯，“希望它能在这展览，让更多人看到歙县鱼灯的美。”她说。

CBD里的能量站

在北京，咖啡香不仅藏在胡同小巷、历史古建里，也飘向广阔的商圈地界。

中午12点左右，国贸商城北区地下一层的M Stand咖啡馆迎来客流高峰。西装革履的上班族涌入灰调空间。有人站在吧台前点一杯咖啡，一饮而尽；有人寻一处安静的角落坐下，与同事讨论工作。据吧台工作人员介绍，这里是上班族的“第二办公空间”，咖啡厅里有高中低三种不同类型的桌椅，供不同办公人群选用。角落的沙发上，戴着降噪耳机的上班族小吴，在电脑键盘上飞速地敲击。被问及为何在此办公时，他笑着说：“来这里换个环境能激发灵感，提高办公效率。”

北京市朝阳区致力于打造“咖啡之城”，目前聚集了北京市50%以上的咖啡门店，近3年入驻北京的国际咖啡

品牌几乎全部落户朝阳区，而北京CBD则是朝阳区咖啡店密度最高的地区。工作之余，CBD的员工到咖啡店里来杯咖啡提提神，一天的电量又续上了。

艺术街区的文化场

穿过798艺术区的街道来到Wolffing Coffee咖啡博物馆，一场别开生面的“咖啡品鉴地图”徐徐展开。走进博物馆，一面用咖啡生豆拼出的“咖啡地图”，标注着世界主要咖啡产区。在馆内核心区的开放式岛台中，咖啡师正在一边做着咖啡，一边与顾客讲述咖啡制作理念。岛台前端的玻璃器皿里，摆放着二三十种不同品类咖啡。捏紧气囊轻嗅，埃塞俄比亚咖啡豆的柠檬花香与巴西豆的坚果香扑鼻而来。

Wolffing Coffee咖啡博物馆采用“前店后厂”模式。前端是咖啡店，提供咖啡和交流空间；后端则是工厂，打通了从咖啡生豆到烘焙的整个供应链。右侧的玻璃幕墙内，摆放着大型的咖啡烘焙设备。“我们致力于打造一个咖啡文化交流空间。把‘喝一杯咖啡’这件事扩展为集咖啡文化、生活方式为一体的俱乐部。”咖啡馆主理人生姜说。当前，这里每周还会开展咖啡分享会和体验课，给人们讲解咖啡种植、采摘、烘焙、研磨、冲泡的整个过程。

咖啡是兼具社交属性、文化表达和城市特性的消费品。在北京，咖啡早已不再是单一的饮品，已化作串联胡同烟火、都市风尚与艺术脉搏的文化纽带。星罗棋布的咖啡馆既是丈量城市肌理的标尺，也延续着京城文脉，激荡着现代活力。每一缕咖啡香里，都蕴藏着这座城市的古韵与新生。