



小凹子咖啡庄园盛开的三角梅。

记者 冯元春 文/图

马年春节，暂别城市的喧嚣，奔赴有着“左手咖啡右手茶”美誉的普洱。这座被暖阳包裹的滇南小城，既藏着普洱茶的醇厚回甘，也孕育着云南小粒咖啡的鲜活灵动。

在咖啡庄园沉浸的一天里，遇见小凹子咖啡庄园，流连炬点咖啡实验室与大开河梅子咖啡庄园，在咖啡的香气里解锁三种截然不同的体验，也读懂了普洱咖啡的多元魅力——既有三代人坚守的初心，也有专业创新的深耕，更有艺术与自然交融的浪漫。

01

小凹子咖啡庄园：少庄守护的山坳咖啡梦想

抵达普洱的第一天，便直奔小凹子咖啡庄园。从市区出发驱车半小时，穿过南岛河村蜿蜒的乡间小道，最后一段窄而平整的山路蜿蜒向上，车窗外的绿意越来越浓，300亩咖啡林环绕的庄园，便藏在这片1100米的山坳里。60元的门票诚意十足，不仅能畅饮9款精品手冲咖啡，还包含一场沉浸式的庄园讲解。那天，运气很好，遇见的主讲人正是庄园的少庄主。

朴实的少庄主说起咖啡，眼里总闪着藏不住的热爱。他带着大家穿梭在咖啡林与处理车间之间，脚步轻快又熟稔，每一步都像是走在自家的心血里。春日的咖啡树上，红黄绿相间的咖啡果挂满枝头，在阳光下泛着温润的光泽，伸手轻触，饱满的鲜果带着山野的清新，少庄主笑着说：“这颗果子红透了，才是最好的采摘时机，少一分都不够。”

讲解从咖啡种子的选育开始，细致讲解阿拉比卡小粒种的特性，又带着大家走进处理车间，看咖啡鲜果经过脱皮、发酵、晾晒，一步步变成饱满的生豆。从水洗、日晒、蜜处理的工艺差异，再到庄园三代人的坚守故事，他讲得娓娓动人。原来，小凹子是廖家祖孙三代的心血，如今少庄主接过接力棒，守着这片山坳，把咖啡的故事讲给更多人听。

听完讲解，坐在小凹子庄园品尝9款咖啡，咖啡师在吧台做着手冲，细水流线缓缓注入杯盏，咖啡液带着山坳的阳光与雨露，从带有坚果香的水洗豆，到裹着焦糖甜感的蜜处理豆，再到带着淡淡花香的浅烘豆，每一杯都层次分明。一款名叫初恋的精品咖啡很受欢迎，或许，这和庄园故事的初心不谋而合。临走时，买了一包，捧着这包咖啡豆，仿佛还能感受到少庄主传递的那份坚守。

在云南，邂逅三种咖啡与人生

普洱寻咖记



参观咖啡制作工艺。

02

炬点咖啡实验室：专业与创新的咖啡殿堂

如果说小凹子是坚守的初心，那炬点咖啡实验室就是普洱咖啡的专业殿堂与趣味乐园。作为云南咖啡全产业链的核心标杆，它不只是自家种植、烘焙、培训，更像是云南咖啡的“整合者”，与普洱数十家本地咖啡品牌深度合作，让小粒咖啡的风味走出山坳，走向更广阔的市场；而庄园里藏着的趣味细节，更让这份专业多了几分鲜活与温暖。

新春的炬点实验室，工业风的空间里满是浓郁的咖啡香，墙上挂着的国际赛事奖牌、云南咖啡风味地图，无声诉说着它的行业影响力。最让人印象深刻的，是它的咖啡种植园——漫山遍野的咖啡树间，插满了合作品牌的标识牌，从本地小众手作品牌，到成熟的连锁咖啡品牌，每一块标识都代表着一份信任与联结。

而庄园里最让人惊喜的，是藏在咖啡林深处的“萌趣角落”，养了一群软乎乎的荷兰猪，可爱得让人挪不开眼。

庄园的高处还藏着一座小巧的瞭望塔，登上瞭望塔的瞬间，整片咖啡庄

园的风光尽收眼底——层层叠叠的咖啡树铺展在山坳间，远处的青山连绵起伏，春日的暖阳洒在身上，暖融融的。

逛至正午，循着当地人推荐，来到据点附近的老寨农家乐。只需一个电话，便有专人开车接上山，山路蜿蜒，但山景开阔又治愈。这里主打地道农家自助餐，满满山野本味：本地渣渣肉鲜香紧实，越嚼越香；咖啡鸡慢炖入味，带着淡淡的咖啡香。在这里，一口热菜一口山景，就把普洱的烟火气吃得扎扎实实。

下午3点，下山到达炬点咖啡实验室，赶上了免费讲解，主讲的老师是经验丰富的咖啡师，一开口就把原本晦涩的专业知识拆解得清晰易懂。从咖啡苗圃的品种培育，到保山、德宏、普洱等产区的风味差异，再到烘焙机的温控原理，每一个知识点都直击核心。除了专业体验，炬点的特调咖啡更是惊喜。点一杯“普洱日出”，本地小粒咖啡搭配新鲜百香果，酸甜的果香中和了咖啡的微苦，层次丰富又清爽。

03

大开河梅子咖啡庄园：艺术与自然碰撞的咖啡秘境

离开市区，驱车前往大开河梅子咖啡庄园。这座藏在大开河村的庄园，是普洱最具创新精神的咖啡之地，也是“咖二代”梅子打造的咖啡梦想地。7000多亩的种植面积承载着三代咖农的坚守，而最让人惊艳的，是庄园里处处可见的创新巧思与艺术氛围。

刚到庄园，一座用咖啡渣、红泥与回收废弃物搭建的“咖啡渣月球冥想屋”便惊艳了所有人。这座斩获BEDA生态艺术奖的建筑，由当地咖农耗时一个月手工打造，圆圆的造型酷似月球基地，表面斑驳的纹理透着自然的质感。冥想屋外侧，烘焙车间上的艺术贴画格外吸睛，据介绍，这是艺术家小保伟专为庄园创作的，笔触间将咖啡树、山景与滇南风情融为一体，与建筑的原始质感相映成趣，自

然与艺术的碰撞，让人一眼便心生欢喜。

走进庄园，庄园的烘焙工厂与脱壳厂对外开放，看着工人们有条不紊地处理咖啡鲜果，从脱皮发酵到晾晒烘焙，每一个环节都透着严谨与用心。这里的文创区更是趣味十足，云南甲马版画带着古朴的民族韵味，拉祜族、哈尼族手工包绣着精致的纹样，色彩鲜艳又充满特色，还有各种特色咖啡豆静静陈列。一眼相中的橄榄树咖啡豆，水洗处理的工艺让它风味独特，入口先是滇橄榄的清冽，接着是黑巧的醇厚，最后还萦绕着生普的淡淡茶香，三种风味交织，竟意外地和谐。

点一杯手冲，坐在户外的平台上品尝。温热的咖啡，回甘悠长。眼前是连绵的山景，咖啡树随风摇曳，远处的云海翻涌，山峦层叠，时光仿佛都慢了下来。



咖啡渣月球冥想屋。