

219国道缠绕在高黎贡山的褶皱里，从保山潞江坝的晨雾到怒江福贡的山风，每一公里都浸润着咖啡的醇香。这里是中国精品咖啡豆核心产区，一颗颗从山土中长大的豆子，沿国道串联起保山街巷、泸水市集与福贡村寨。

这香气背后，是云南咖啡产业的蓬勃底气。昆明海关统计数据显示，今年上半年，云南省出口咖啡和咖啡制品货值6.5亿元，同比增长8.4%，出口荷兰、德国、越南等34个国家和地区，规模位居全国第一。

沿着219国道，保山挣脱原料依赖淬炼品牌，泸水追寻本味的纯粹，福贡让香气与山水人文相拥。这香气不仅是饮品的芬芳，更是地域的密码，藏着返乡执念、山海协作，铺就着“小豆变金豆豆”的乡村振兴路。

丙中洛镇

贡山县

沿着219国道 去寻找一杯 好咖啡

福贡县

泸水市

潞江镇

知子罗咖啡庄园地标

219国道从高黎贡山脚下蜿蜒而过，把保山潞江坝的咖啡园与老城区的街巷连在了一起。就在这条国道滋养的土地上，“三野咖啡”的暖黄招牌下，傣族青年何赵伟正研磨着高黎贡山咖啡豆。浓郁的香气升腾，不仅唤醒了这座小城，也悄然诉说着一个青年如何让故乡的豆子，沿着219国道的脉络，散发出品牌之光的故事。

何赵伟曾从云南保山高黎贡山脚下走出，沿着蜿蜒的路来到浙江财经大学东方学院求学。他毕业后，毫不犹豫地踏上返乡之路，回到保山创办了“三野咖啡”，立志用一杯平价咖啡，改写家乡小粒咖啡的命运。

这缕香气，正应和着保山咖啡产业升级的嘹亮号角。不久前，保山市召开咖啡产业发展会议，市委提出聚焦强链补链延链，打造“全球精品咖啡产业标杆”的

雄心。蓝图的核心落在“坚定不移走精品化、特色化、高端化的路子”，立誓把“百分之1的小豆豆变成百里挑一的金豆豆”。这既是对产业痼疾的精准号脉——云南咖啡产量虽占全国98%以上，却长期陷于低价原料出口、品牌建设滞后、咖农收益微薄的困境，也是对未来的强力谋划。

何赵伟在杭州求学时，邻桌客人对保山小粒咖啡“独特坚果香，性价比超高”的赞叹击中了他。这声赞誉与家乡产业发展状况的巨大落差，促使他逆流而行，放弃都市机会，回到保山创立“三野咖啡”。

创业之路布满荆棘。开业首月，坚持亲民定价的“三野”日均销量不足20杯。何赵伟没有退缩，他以智慧与韧劲破局：向夜市摊主取经，摸索出接地气的“咖啡+早点”消费模式；资金短缺，就精打细算淘来二手专业设备。一次雨天为老人递伞的微小善举，竟意外收获社区信任，口碑相传让“三野”成为街坊邻里信赖的“第二客厅”，半年后日销破百杯。

何赵伟深知“品牌背书需优质产品为基石”。2024年，他深入高黎贡山腹地，与咖农杨大叔并肩劳作，了解种植痛点。杨大叔那句“以前豆子卖不上价，年轻人不愿留”的叹息，道出了产业链源头提升的紧迫性。何赵伟正计划与咖农深度合作，参与提升种植与烘焙技术，这正是对政府“抓好种子芯片、原料提升”号召的务实响应。

在“三野”的研发室，一款融合傣族传统红糯米的新品“红糯米咖啡”正在测试。

“当咖啡遇见红糯米，是味蕾的民族融合。”何赵伟轻晃着杯中赭红色的液体，这种将地域文化与现代饮品结合的大胆尝试，完美呼应了保山“咖啡+文创”“咖啡+文旅”的融合战略，也契合上海调研组提出的“云南咖啡IP建设要更深入人心”的建议，是让咖啡成为民族文化现代载体的鲜活探索。

何赵伟更积极向外拓展，构建联结网络。他反哺母校浙江财经大学东方学院，将“三野”作为学生实践平台，让保山咖啡成为课堂鲜活教材，学弟学妹化身“咖啡文化使者”在杭州社区推广。他成功吸引上海同窗、新消费品牌主理人周文杰入滇合作。周文杰在游历怒江峡谷后坦言：“这里到处是宝藏，深度参与产业链建设比只做销售端更有价值。”这为“三野”插上电商翅膀，更是“云咖入沪”、沪滇协作的生动缩影——上海的市场敏锐、人才技术优势与云南的优质资源禀赋，在此刻形成合力。

随着“三野咖啡”在保山传媒大厦开设了首家快闪店，单日销量超过200杯，超出预期30%。此刻，“三野”团队正谋划与高校合作开发智能无人咖啡亭，瞄准高流量区域效率人群。何赵伟梦想着：“明年要在怒江峡谷开分店，那里是我的根。”这不仅商业版图的扩张，更是对219国道沿线故土的深情反哺。

暮色中的高黎贡山如黛，何赵伟站在孕育咖啡豆的峡谷热土上。远处城区，“三野咖啡”的暖光在渐浓的夜色中

正在测试。

正在测试。

正在测试。

正在测试。

正在测试。

在保山，咖啡映出品牌的晨光



何赵伟查看咖啡长势。

炎炎亮起，如同散落山野的星展。

咖啡是颗有记忆的种子，而云南是它苏醒的沃土。年轻的傣族创业者捧起新摘的咖啡鲜果，深红果实折射着夕阳余晖。从政府高瞻远瞩的产业擘画，到沪滇协作的强力赋能，再到何赵伟这样深扎土地、勇于创新的“新农人”，保山咖啡产业正汇聚起前所未有的动能。在云岭大地的褶皱里，一幅由咖啡香气引领的乡村振兴图景正徐徐舒展——那里有泥土的芬芳，有219国道上不息的车轮，更有无数像何赵伟一样，让故乡豆子飘香更远的追梦人。

本报通讯员 郭伟 文/图

在219国道泸水段，怒江西岸分布着大片的咖啡种植基地。 本报通讯员 李学玺摄

在泸水，咖啡调出人生的真意

年前种下的咖啡树。初期的这几十亩咖啡地，成了乔玉光与咖啡结缘的起点——他从那时做起咖啡商品豆生意。在咖啡市场打拼多年，乔玉光接触到做精品咖啡的老板。对方将怒江咖啡豆烘焙后，进行了杯测，给出82.6分（80分以上为精品咖啡）的评价，还称赞“饱满度、密度高，果酸味、酸甜感、苦味很平衡”。这坚定了乔玉光做精品咖啡的信心。

2017年到2019年，乔玉光带着烘焙好的咖啡豆，到北京、上海、广州、深圳等一线城市推介，但因缺乏经验，屡屡碰壁。2020年，在驻村工作队鼓励下，泸水玉光农林开发专业合作社成立，入社社员30户，乔玉光任负责人。合作社成立之初，乔玉光的咖啡生豆销量就突破100吨。同年，他创立“阿克比2020”品牌——“阿克比”在傣语中是“非常漂亮、非常好”的意思，“2020”则是对脱贫攻坚胜利的纪念。之后，他尝试找代工厂合作，推出烘焙豆、挂耳咖啡、速溶咖啡3款产品，当年虽销售额仅3000多元，却成为他咖啡事业的新起点。

随着泸水咖啡产业深入推进，政府组织从业者外出学习培训，参加展销的频次增多。“深烘、中烘、中偏深烘、中偏浅烘，不同烘焙方式口味大不同，以前只懂手冲，出去才知道咖啡有这么多奥秘。”乔玉光说。

如今，乔玉光从“只会种咖啡”成长

为“懂加工、会品咖啡”的行家，产品从3款增至18款，2024年销售额达1000万元。合作社社员从30户扩展到336户，覆盖周边村组；培育的50万株精品咖啡苗中，38万株免费提供给社员栽种，咖啡基地面积达7000多亩。“精品豆每吨比商业豆价高两三千元，但农户多是简单晾晒后出售，不懂好咖啡的诞生过程。”乔玉光说，“所以得加强加工工艺培训，哪怕40%的种植户懂行，群众收益也能更高。”

乔玉光所在的付坝村海拔900多米，咖啡树郁郁葱葱长满山头。往南20多公里，海拔1100米的蛮荃村黄土坡，昔日连绵的山坡已改造成保水保肥的台地，台地行距4米，咖啡苗间距1.5米。这片500多亩的基地于2025年春分前夕陆续种植，5月底完成建设，转入管养。

“从最南的黄土坡基地到最北洛本卓白族乡的老咖啡树，怒江咖啡种植纬度跨度至北纬26.5度。”云南省德宏热带农业科学研究所高级农艺师肖兵介绍，“北纬26度是咖啡商业化栽培的传统最高纬度，怒江突破了这一界限，改写了世界咖啡种植区划的版图。”

根据云南省有关咖啡产业发展的部署，怒江州制定了精品咖啡产业发展三年行动计划，泸水市作为怒江咖啡主产区，成立了咖啡工作专班，肖兵是派驻泸水的技术指导专家。每次到新的咖啡基地，他总要带上三件套：修枝剪、卷



乔玉光晾晒咖啡豆。

尺、小锄头。“这株发了很多直生枝，剪掉多余的，留一枝壮枝就行；小锄头培土、除杂草；卷尺量咖啡苗的间距行距合不合标准。”在泸水市大练地街道城壕坝组的咖啡基地里，肖兵边示范边讲解。得益于独特的地理气候与技术支持，怒江咖啡产业稳步发展。截至目前，当地通过优化种植、提升加工、打造品牌，让峡谷中的咖啡香飘向更广阔的市场，既鼓了农户腰包，也为山区产业发展注入新活力。

本报通讯员 胡陈兰 张翔 文/图

在福贡，咖啡融成乡愁的风景

的痕迹，每一处都诉说着怒江的发展变迁，让人仿佛穿越回旧日时光。

“这里卖的咖啡烘焙豆，是用怒江州比较有代表性的景点来命名的，像石月亮、皇冠山，既有豆子也有挂耳。”负责人邹翔君向记者介绍，同时，“咖啡+”模式让古朴村寨变身一变，成为热门旅游打卡地。

距离福贡县城5公里的上帕镇腊竹底村，一座农文旅融合的新乡村，农家乐、傣族文化传习点、滨江休闲区应有尽有，环境清幽宜人。转角处的“花间简餐”咖啡馆，庭院绿植环绕，充满诗意，吸引着众多年轻人在此打卡拍照、谈天小憩。

“这院子以前是菜地，在家人的支持下改造成咖啡屋，这间小屋子不仅承

载了我的梦想与事业，现在还成了不少游客的临时避风港。”咖啡屋主理人吕昊介绍。

沿着村道登上219国道沿线的怒尺扎服务驿站，可以乘坐索道“攀登”石月亮，俯瞰怒江大峡谷的雄浑壮美；或是到石月亮溜索平台，体验飞渡怒江的惊险刺激。

小小一杯咖啡，承载着福贡的山水风光、历史故事与民族风情。在这里，还能品尝手抓饭、漆油鸡、怒族拌饭、烤乳猪等独具民族特色的美食盛宴。这缕咖啡香，正顺着219国道的脉络，将云南的山水之美与人文之韵，送往更广阔的天地。

本报记者 李寿华
通讯员 李萍 文/图