



滇池咖啡 转 出来 ③

# 云南 3941 鲜花咖 用云咖云花讲云南故事

都市时报全媒体记者 黄晓婧

2025 滇池国际咖啡文化嘉年华启幕，滇池东岸和西岸绿道上，100 辆来自各地的咖啡车一字排开。这些看似自由洒脱的咖啡车车主，都有什么故事？

昆明市融媒体中心推出《滇池咖啡转出来》——100 位咖啡车主的盲盒人生栏目，通过转盘随机抽取采访对象，揭秘这些移动咖啡车车主背后的精彩人生。第三期，采访的是 3941 鲜花咖咖啡车车主。

问：你好，请介绍一下你自己。

答：大家好！我是 3941 云南鲜花咖负责人郑光，很高兴认识大家。

问：为什么品牌叫“3941”？

答：3941 取自云南的土地面积 39.41 万平方公里。我们用云南的豆子和云南的花做咖啡，希望通过产品讲述云南故事，把这片土地的物产和风情传递出去。

问：鲜花咖用了哪些花？分别来自哪里？

答：目前有 4 款主打产品，原料均来自云南或适配云南咖啡的品种。桂花选用来自玉溪的金丝桂，香气柔和、甜度适中。玫瑰采用云南安宁八街的墨红玫瑰（法国引进品种，在云南生长后香气更平衡）。茉莉选用云南元江大瓣茉莉，香气偏沉稳柔和，不同于广西小瓣茉莉的高扬香气。橙花来自褚橙庄园（褚橙的橙花），属于清香型。

问：花与咖啡的配比有什么讲究？

答：每款花咖的配比不同，需保证花香与咖啡香融合且能不互相掩盖。比如玫瑰与咖啡的比例是 0.2:10。茉莉最终确定为约 0.37 克与 10 克咖啡粉搭配。重要的是，在配比研发过程中需反复调试，例如茉莉曾从 1 克逐步调整到 0.37 克，直到找到最佳平衡。

问：研发过程中最难忘的事是什么？

答：茉莉花咖的调配经历很特别。当时试了多种茉莉，包括广西茉莉和云南原浆茉莉，对比了花瓣、花蕊的不同处理方式。一天深夜，在昆明理工大学的办公室，用老师的茉莉花茶尝试，最终发现云南原浆茉莉更适配。十几个人围在会议室，每人面前摆着几杯咖啡和茶反复试喝，最终确定 0.37 克的配比，那种找到最佳方案的开心和兴奋，很难忘。

问：研发时遇到过哪些挑战？

答：初期尝试做茶咖，用了临沧、勐海等地的茶，但融合度不佳。选择花材时，需对比不同品种，如法国墨红玫瑰与云南种植的墨红玫瑰对比，还要攻克花与咖啡的自然融合技术，避免添加人工香精，目前在豆子的结合工艺上仍在探索更优方式。

问：创立品牌的初心是什么？

答：想把云南花的浪漫和咖啡的包容开放结合起来，表达“有一种叫云南的生活”这种浪漫与包容的结合体，让更多人通过咖啡感受云南的美好。

问：用户对产品的反馈如何？

答：大部分用户觉得咖啡很有特点，因无人工香精，纯花与咖啡结合，接受度较高。不同人群偏好不同，比如男士多喜欢玫瑰款，西南地区用户偏爱玫瑰或桂花。有忠实粉丝会追着参加活动，比如从滇池会展中心的咖啡节追到后续活动，让人很感动。

问：未来有什么规划？

答：希望 3941 能成为云南特色伴手礼，继普洱茶、鲜花饼后，展现更大包容性。另外还计划开发果咖（如鲜橙）、坚果类咖啡，未来可能重启茶咖研发。该品牌已在成都青白江落地实体店，昆明实体店预计 10 月落地，通过线下店让更多人体验云南风情。再一个就是希望借助欧亚铁路始发点的资源，向国内外推广，讲好云南和中国的故事。



郑光在云南鲜花咖咖啡车前

都市时报全媒体实习生 尚迎春



咖啡车顶上的“演唱会”

本版图片除署名外

都市时报全媒体记者 孟祝斌

## 东岸之夜 有咖为伴

滇池东岸的晚风，有咖啡的香味。在昆明凉爽的初秋里，100 辆来自全国各地的咖啡车，铺就巨大的露天娱乐场。2025 滇池国际咖啡文化嘉年华期间，夜晚有咖相伴的滇池东岸，就是昆明最浪漫的地方。

入夜之后的咖啡车工作人员依然忙碌

在咖啡车前享受滇池畔的微风

航拍滇池国际咖啡文化嘉年华东岸活动现场

都市时报全媒体记者 李浩