

普洱的味觉密码(散文)

□ 李梦薇

每一座城市都有自己的味道。

普洱的味道，是满山满水氤氲的茶香与咖啡香，是山岚与溪水共谱的呼吸——茶芽吮吸晨露，咖啡豆染红枝头。真是让人羡慕和瞩目，世上三大饮品的两种居然在这样一片地域并肩繁茂。不仅是普洱人的幸运，也是生民的幸运。

天下种茶之地不可胜数，深山峡谷，四处可见。普洱景迈山古茶林文化景观以其独特性，于 2023 年成功入选《世界遗产名录》，成为全球首个以茶文化为主题的世界文化遗产。这片茶林也就不仅仅是生态自然之树木，而且成为文化产品。其文化意义也不仅仅是普洱这方土地，而是对于整个人类。

普洱对茶充满爱与敬，似乎与生俱来。是上天的提示，还是基因里的密码，不得而知。这里的布朗族、傣族以百年光阴为绳，缚住时间的湍流：他们守护古茶林的晨昏，守护草木的私语，守护 170 多个缀满古树的蜂巢——那是自然赐予的奇景。在欲望与敬畏的天平上，他们始终将砝码投向后者。于是万物得以保留本真的模样：茶芽在晨露中舒展，蜂群在阳光下酿蜜，连初次相遇的小牛犊，也会欢奔而来，以柔软的鼻尖触碰你的掌心，如老友重逢般温存。那是茶香的温柔氤氲，是岁月的甜蜜浸泡。

不仅有爱与敬，还有相依相存、以茶养茶的智慧。景迈山古茶林的“林下种植”是布朗族的生存智慧：茶树与樟树共生，蜂蜜为茶树授粉，菌类分解落叶为肥料。互相依存，互相发展，相互促进，各得其所，尤其可以永续循环。2023 年申遗成功的关键，正是这套“活态文化系统”。傣族少女玉罕的祖母至今用古法采茶：“摘一片叶子，要留三片给树神。”这种“取一还三”的哲学，让千年茶林依然保持着《茶经》记载的“野者上，园者次”的原始风貌。这其中，“舍弃”与“获得”、“短暂”与“长久”、“贪婪”与“智慧”等等，全部在轻轻柔柔的拈花指上，完美呈现。

外界认知中，咖啡始终是西方的象征，鲜有人知晓普洱这片北纬 22° 的黄金地带，也是咖啡种植的秘境。

即使生长于此，咖啡于我熟悉又陌生。

上世纪九十年代末，楼下搬来一位雀巢咖啡公司的技术专家——这位金发碧眼的邻居，用带着浓重口音的英语和一本翻旧的音译词典，和我开始关于咖啡的话题交流。他送我印着雀巢 LOGO 的马克杯，我回赠他民族手工织锦。他兴奋地指着图片上的咖啡树说普洱的豆子能媲美哥伦比亚的良种咖啡，我则透过他蓝灰色的眼睛，第一次料见故乡被世界认可的另一种可能。

这认知的颠覆令人战栗。教科书上，咖啡带总被标注在埃塞俄比亚的群山、巴西的雨林，或是越南、印度尼西亚的丛林间。这也许是很多人关于咖啡的顽固印象。

我将信将疑，后来一琢磨：普洱地处

北回归线，得天独厚的地理位置造就了动植物的多样性。民间的传说甚至更具神秘感，传说这里的莲藕多一个孔眼，黄鳝长着双眼皮。诸如此类，总是体现出这块土地的不俗与神秘。北回归线从墨江穿城而过，赋予这片土地神奇的“双生”特质——不仅双胞胎比例高，连动植物也常见成对生长，紫米、紫薯、紫色包心菜等植物更是随处可见。在这片四季葱郁、生机勃勃的土地上，还有什么植物不能蓬勃生长？

记忆中，我曾将干枯的竹子捡回家，插在阳台土里作豆角的攀爬架。谁知一场雨季过后，枯竹竟抽出一簇簇新叶。我惊叹于植物生命力的顽强，但其实更加明白了此地生态环境的优良。正是温润的雨林气候滋养了这份生机，此地万物既是天选，也是自己的竞争。如今才明白，这片丰饶的土壤既能孕育千年古茶树，也能栽培出比肩哥伦比亚的优质咖啡。

据统计，云南咖啡产量占全国总量的 90%，而普洱一地的咖啡产量便占据全国半壁江山(50%)。这个比例，如果拿着地图对比区域的大小，那会是一种惊诧和质疑，但这是不争的事实。

有趣的是，第一代咖农种了一辈子咖啡，却从未尝过它的滋味；我知道普洱产咖啡，却从未见过它的成品。那些豆子被装入麻袋，远渡重洋，成为国际连锁店杯中的黑色液体。直到某天，咖啡的朝圣者涌入普洱，追寻从种子到杯子的旅程，乐此不疲。年轻咖啡师小林带着杯测工具走进山村，教咖农们分辨“柑橘调”“莓果香”。咖农们第一次尝到自己种的咖啡时，惊叹：“原来我们种的不是商品，是风味的密码。”咖农们终于学会冲泡自己种的豆子，在杯中捕捉风味的秘密——他们用一杯咖啡，回馈雨林的馈赠。那种滴下自己汗水的土地，其上生长的咖啡，有一种只有自己能品出的味道。

如今，普洱的咖啡庄园成了风景——它们散落在森林深处、景迈山巅、旷野尽头。中国人的想象力与创造力总是惊人的，咖啡馆可以开在僻远的悬崖边，可以藏在市井烟火里，甚至可以隐于茶室之中。左手咖啡，右手茶，既满足了爱茶之人，也留住了咖啡客。像我这般贪心的人，喝完一杯咖啡，还得再来一壶普洱茶，竟也能实现鱼与熊掌兼得之愿。

千里之外的旅人，为一杯咖啡奔赴而来，这是咖啡的引力，也是这片普洱的造化。

在南邦河村的大象咖啡庄园，人们采摘野生菌与山野菜，在钢铁围栏筑成的露台上啜饮咖啡——这里是大象的乐园，而非人类的囚笼。栅栏将游客轻拢其中，却把整片山野还给象群。庄园的房屋被设计成大象的形态，仿佛一头巨兽正低头啜饮河水，与对山的象群遥相呼应。

人与大象在这里互换了角色，栅栏里的人，品着咖啡，倒像是给大象做着某种表演和表白。

景迈山的咖啡馆里，风与鸟鸣皆是配

乐。晨光中啜饮日出，暮色里细品晚霞，一杯咖啡因天地入怀，便多了三分山岚的沁凉、七分云霞的温存。这时的咖啡，添加了自然风光，其中有着风雨的味道，倒是容易唤起人们对城市喧嚣的抛弃感。

若嫌远行劳顿，城郊的子元稻田咖啡自成桃源。抬眼是层峦叠翠，垂眸见稻浪翻金，群山与田野在杯中交融，研磨出一幅流动的《千里江山图》。咖啡是点缀，稻浪才是生活的真谛。

最妙是天干篝的白鹭湖畔。月下茶咖空间里，点一杯咖啡与一壶茶，与友人对坐。仰望时，大团洁白云朵似凝滞的棉絮；低眉间，却惊觉它们已悄然改换姿态——如咖啡入喉时倏然绽放的甘甜及后来久久不息的回甘，不动声色，却惊艳了时光，浓郁了记忆。

普洱人将咖啡玩出了新高度，深谙舌尖上的混搭哲学。

零零后的咖啡馆小而精致，主打一个野蛮创新与突破惊艳。主理人率性不羁——他们敢在拿铁里注入自酿的糯米酒，让甜糯与微醺在杯中相拥；敢让牛油果、桂花、酸木瓜与咖啡豆碰撞，甚至让景迈生茶、咖啡果皮茶和西式摩卡比邻而居。东西方的味觉密码，在这里被重新编译。

炸裂眼眶及味蕾的还远远不止这些——在侨安咖啡庄园的灶台上，咖啡豆与土鸡同炖，香气渗入每一丝纤维，醇厚中透着野性；最惊艳的是“咖叶煎蛋”——咖啡嫩叶裹着蛋液滑入热油，炸出春卷般的酥脆，咬开时，山野的草木香便在唇齿间漾开。

若论奇绝，小凹子庄园的咖啡烤鸡与柠檬咖啡亦是双绝：前者以咖啡渣腌制，烤制时果木烟熏与咖啡焦香交织；后者用鲜萃咖啡代替水，与柠檬汁激荡出清冽的酸爽，像把整个雨林的晨露都凝在杯中。

只有在普洱，你才明白，咖啡居然有百搭的基因。

无论是在山林里的咖啡庄园，还是城里的小巷咖啡馆，你都能感受到不同的风景，听到不同的故事。

思茅老街，承载着所有的历史过往，这条被岁月磨得发亮的巷子，像一本摊开的旧书，每一页都写着茶马古道的烟尘与普洱茶的醇香。老街的墙是斑驳的，灰白的石灰层下露出几块青砖，那是清末商号留下的印记。当年马帮的铜铃曾在这里摇响，驮着普洱茶的骡马与载着人的洋车擦肩而过。如今，茶馆与咖啡馆比邻而居，茶香与咖啡香在巷弄里交织，像两种古老的方言，说着同一段关于时光的故事。

咖啡馆的窗棂上，雕花木格将阳光切成细碎的菱形，投在旧式的铜壶与手冲滤杯上。店主是个身着民族服装的姑娘，她说：“这里的咖啡豆，都是本地庄园种的，和茶一样，讲究山韵。”她磨豆时，木柄的碾子吱呀作响，像在哼一首老调子。我和纪梅手拿蒲扇，坐在窗棂下聊天喝咖啡，对面，是文学家刘醒龙、王干、杨海蒂，他

们身上的文化气韵难掩。楼上，年轻的作家索朗卓嘎用相机拍下我和纪梅，也拍下一众文学家。店主好奇地观察着我们，聆听着几位文学家的对话。想来，我们成了别人的风景，也将会成为老街咖啡馆的故事。

文学与咖啡、与茶，相遇就这样云淡风轻，也是千年注定。

我点了一杯“茶咖共生”，深褐色的液体里浮着几片晒干的古茶树叶。抿一口，先是咖啡的焦苦，而后是普洱的蜜甜，像极了老街的气质——外表沧桑，内里温润。

年轻的店主指着墙上的老照片说：“这房子以前是马帮的货栈，现在倒成了年轻人的打卡地。”照片里，穿长衫的掌柜拨着算盘，而今咖啡师拉花的忙碌的身影，恰好遮住了他眉间的皱纹。

阳光渐渐西移，我们即将离开，这里，也即将留下文学家们的印记。

这座城的魔幻现实主义，正藏在每个看似矛盾却又天衣无缝的褶皱里。当咖啡烘焙机与普洱茶在同一个屋檐下呼吸，当马帮后裔的孙辈娴熟地操作着意大利咖啡机，人类学意义的“混血文明”便有了具体的味道。就像杯中旋转的茶叶与咖啡渣，最终都沉入澜沧江支流般的喉底，留下山野与都市的双重韵味。那抹回甘，是风中不散的香。

离开时回望老街，发现咖啡馆暖黄的灯光与茶馆红灯笼已交相辉映。两种文明在此形成的不是对抗的峡谷，而是冲积平原——所有激烈碰撞最终都化作滋养风味的沃土。这或许就是普洱的隐喻：真正的传统，永远是流动的盛宴。

人也如此——咖啡与茶都知道共生共融，作为万物之灵的人类，必将有着更加深刻的体悟、更加智慧的选择。

作者简介



李梦薇，云南普洱人，中国作家协会会员，作品见于《人民文学》《诗刊》《民族文学》《人民日报》等报刊，出版有《穿透热带雨林的箭》《阳光无界》《星空下的歌》等多部作品。