

百年老宅、湿地、旧厂房都在咖啡香气中苏醒

## 蔡甸30余家“村咖”激活沉睡空间

4月22日,春雨初歇,在蔡甸区索河街道梅池村,一座百年夯土老宅里飘出咖啡香。游客张岚在“邓家门32号”艺术空间轻啜一口手冲咖啡,望着窗外薄雾缭绕的嵩阳山感叹:“城里的咖啡是快节奏的提神剂,这里的咖啡是慢生活的入场券。”

这个春天,咖啡醇香弥漫在蔡甸的各个角落。从百年老宅到湿地观鸟台,从湖畔树屋到旧工业厂房,越来越多的游客选择在蔡甸的多元场景中品味一杯“有故事的咖啡”。多家乡村咖啡馆在周末及节假日客流爆满,部分热门门店甚至需排队等候,成为市民近郊休闲小憩的新目的地。

老宅、湿地、旧厂皆可品咖啡  
“一店一景”重构消费新体验

当连锁品牌在城市中拓展标准化门店时,蔡甸的“村咖”则以“一店一景”悄然重构“咖啡馆”的定义。百年夯土老宅、湿地观鸟处、湖畔树屋、废弃红砖厂房——这些曾经沉睡的场所,在咖啡香气中苏醒,成为串联自然、记忆与生活的文旅新体验。

在索河街道梅池村,“邓家门32号”将咖啡馆嵌入了有百年历史的夯土老宅,游客在老旧房梁下品味着手冲咖啡。仅一墙之隔的“邓家门19号”,则是用窑烤面包的香气与本地食材打造“漂亮饭”,游客在这里喝咖啡、看展、吃饭,再住进一旁的斜阳末筑民宿,完成一趟从“打卡”到“住下”的微度假,也延伸出“咖、食、展、宿”一体化的文旅体验动线。

不远处的玉贤街道农力村,“木也·禾风集”完整保留了60年历史的老房结构,周末假期日均售出咖啡近200杯,被网友称为“武汉版有风小院”。主理人徐磊完整保留了石砖青瓦、榫卯房梁,巧妙融入钢结构加固。在这里,旧衣柜变成了书架,老式木椅是从村民手中淘来的“宝贝”。

在后官湖畔,武汉城建开元森泊度假乐园将湿地湖景、特色树屋与品质咖啡相结合,精准呼应亲子家庭对轻奢度假的品质期待,构建“自然休憩+咖啡体验”的消费场景。

在蔡甸老城区的毅力梦工厂,通过城市微更新,由旧锻压厂改造的“茶茄咖”保留了30米高的红砖烟囱。粗犷的工业肌理与氤氲的咖啡香交织,使这里不再只是咖啡馆,成为唤醒城市记忆的“工业风”会客厅。

蔡甸区文旅局相关负责人表示,蔡甸“村咖”通过“一店一景”的差异化路径,不仅盘活了闲置资源、丰富了旅游供给,更通过对地方空间、材质与记忆的尊重与重构,将单纯的饮品消费转化为可沉浸、可叙事的文旅情绪体验。



田野边的“村咖”。

机器人拉花、藕粉拿铁  
咖啡里品出本地风味

记者观察到,蔡甸“村咖”的独特之处,不仅在于空间场景的在地性,更在于其围绕风味展开的“本土化再造”。从科技融合生态的智能体验,到农产品与咖啡的创意融合,让咖啡风味正成为讲述地方故事、推动产业延伸的新载体。

在沉湖国际小镇的飞鸟咖啡书屋,一台智能咖啡机器人正悄然改变传统咖啡消费模式。它不仅能够稳定完成从研磨到萃取的全流程,还能在奶泡上“打印”出清晰的“候鸟”“芦苇”等剪影,呼应着沉湖湿地的生态标识。

永安街道火焰村的十里莲华养心谷,一座建在荷塘边的咖啡馆成为“蔡甸莲藕”与“咖啡”的灵感实验室。主打的“藕粉拿铁”将蔡甸特产藕粉、莲子经特殊工艺处理后融入意式浓缩,既保留莲藕的清甜细腻,又融合咖啡的醇厚香气,成为游客必点的“地域风味名片”。

“很多游客品尝‘藕粉拿铁’后,会主动询问藕粉手作体验,甚至购买我们的莲藕、莲子礼盒。”十里莲华养心谷负责人邓永勤介绍,这种“品尝—体验—带走”的消费闭环,增强了游客黏性,也进一步强化了“蔡甸莲藕”的品牌认知,实现了从“农产品”到“文化伴手礼”的价值跃升。

在香草花田景区,咖啡师也不仅仅是咖啡师,更像一位“田野

风味采集者”,他们直接采摘园内的玫瑰、香茅、草莓、迷迭香等植物,开发出“香茅冷萃”“野草莓dirty”等季节限定特调,让咖啡的风味随季节流转而自然更迭。

“村咖+”构建复合生态  
从“喝一杯”到“待一天”

蔡甸“村咖”带来的改变,已远超一杯饮品的消费价值。而是以“咖啡+”为连接点,构建起多业态融合的消费生态,推动乡村文旅从“打卡式观光”向“沉浸式体验”深度转型。

在十里莲华养心谷创新推出“咖啡+农耕研学”体验。家长在品味特色咖啡、制作窑鸡的同时,孩子可参与插秧、摸鱼等农事活动。这种家庭协同体验模式,使周末家庭客群人均消费提升60%,节假日咖啡日均销量突破300杯。

更具系统性的是“村咖+”建立的业态联动机制。在毅力梦工厂文创园区,咖啡馆与羽毛球馆、台球馆等运动场馆实现会员权益互通,凭运动消费即可兑换咖啡饮品,形成了“运动—休憩—社交”的消费闭环。今年以来,该模式使场馆周末客流提升25%,咖啡厅复购率增加35%。

“村咖本质上是一场由年轻人主导的乡村更新实验。”武汉轻工大学现代文旅产业学院院长、副教授郭田田指出,如今,村咖已成为青年返乡创业的“孵化器”,年轻创客带来的不仅是资本投入,更是一套完整的现代商业理念、审美体系和运营模式。在“木也·禾风集”团队中,4名本地村民经过专业培训后已成为核心运营人员;“茶茄咖”的“00后”咖啡师小肖,实现了“在家门口就业”的理想工作状态。

据统计,目前蔡甸区已形成各类特色“村咖”30余家,带动直接就业200余人,间接拉动餐饮、住宿、农产品销售等相关产业增收超千万元。

记者袁满 通讯员王佩玺 刘芬 谢琼 参与采写 周佳玲 统筹彭坤