

3月14日下午,温柔的春日阳光星星点点。位于成都市武侯区浆洗街街道高升桥东路的藏绿咖啡馆又开始叫号等位。店里的墙面嵌着黑陶罐与牦牛铜壶,羊毛毡覆盖的吧台旁,年轻顾客正举着“青稞酥油咖啡”拍照。

这家由格桑卓娜创立的咖啡馆,用6年时间完成了从“文化元素搬运工”到“新文化样本”的蜕变,小小的咖啡单店日均客流突破200人次,成为极具民族特色文化创新与商业实践的典型案例。

# “我们不是开咖啡馆,而是在建一座桥梁”

## 一杯青稞酥油咖啡赋能文化IP与乡村振兴

□ 华西社区报记者 沈悦 摄影报道



格桑卓娜在制作咖啡。



青稞酥油咖啡仪式感满满。

### 跨界产品破圈

#### 酥油咖啡年销10000杯背后的创新密码

在藏绿咖啡馆的菜单上,青稞酥油咖啡以38元单价占据销量榜首。“店里每卖出10杯咖啡就有7杯是具有高原风味的,一年能卖出10000杯酥油咖啡,现在大家对特调咖啡的接受度很高。”格桑卓娜说,青稞酥油咖啡的创意始于一次返乡之旅。在甘孜州巴塘县,她的爷爷一边喝速溶咖啡一边画唐卡,而坐在一旁的格桑卓娜则在吃酥油茶。“酥油茶是高原的生命之源,但城里的年轻人喝不惯。”她意识到,传统饮品的厚重口感正与都市快节奏形成断层。回到成都后,她将酥油与不同风味的咖啡豆反复配比,邀请朋友盲测口感。最初版本因酥油比例过高被批评“像喝油”,团队历时3个月调整,最终确定下酥油与咖啡基底的黄金比例,并加入青稞粉平衡风味。

“我们不是做改良,而是找到传统

与现代的对话方式。”格桑卓娜说,咖啡杯上的撒粉动作特意设计为顺时针方向,呼应煨桑祈福的仪式感。这款产品让酥油茶走出牧区,通过咖啡这一全球语言,重构年轻人对民族特色饮食文化的认知。“既保留藏式传统风味,也让都市人喝得下去。”格桑卓娜介绍说。

不过,争议随之而来,部分喝惯酥油茶的消费者在社交平台留言“酥油味太淡”,但年轻客群却因“仪式感与猎奇体验”复购率达65%。对待咖啡,格桑卓娜和她的团队有许多创意,她们根据春夏秋冬四季,做相应调整。2023年夏季推出的“藏地物产限定系列”用甘孜州野莓冷泡咖啡带动销量增长30%，“一杯咖啡反哺一亩果园”的叙事,让商业价值与乡村振兴产生链接。

### “去符号化”空间实验

#### 老物件在水泥墙中“生长”

推开藏绿咖啡馆的玻璃门,转经筒与不锈钢咖啡机并置的视觉冲击扑面而来。2023年,格桑卓娜对高升桥店进行空间迭代,摒弃传统民族风装修的“堆砌感”,将器物嵌入极简工业风墙面。“我们不是做高原文化主题馆,而是想让老物件回归生活场景。”她指着嵌入墙面的百年黑陶罐说,店员萃取咖啡时,水流声与陶罐纹路形成了自然对话。

“第一次见到转经筒和咖啡机放在一起不违和。”95后消费者林悦在小红书发布打卡笔记后,引来众多互动。大众点评数据显示,“藏绿”的空间设计相关评价占比达42%,成为引流核心要素之一。

记者扫码点单后,获得了一杯由黄杨木藏碗乘着的咖啡,餐盘里还有一套标准的藏式薰香。服务员用喷枪将松柏枝点燃,配上一口酥油咖啡,仿佛立即置身于高原。格桑卓娜透露,未来计划将牦牛毡帐篷与智能调光系统结合,让传统材质随日照变化呈现多种光影效果。

### 学员返乡创业

#### 从社区体验到城乡共生的实践

藏绿咖啡馆的社区运营暗藏深意,店内“藏地物产专区”年销理塘县曲登乡酥油近1吨。甘孜州巴塘县扎西家的苹果干,因咖啡馆上了央视的纪录片《这里有宝藏》而销量翻倍,年增收5万元。

2024年,格桑卓娜联合高校开设“多民族大学生咖啡师培训计划”,众多学员返乡创业,带动四川白玉县、道孚县开出“藏绿同款”多家咖啡馆,同时增加当地就业。“现在店里有哈萨克族、苗族、达斡尔族等多个民族的学生在学习实践。她们会融合自己民族的特色食品,给我们店带来新的创意。”

格桑卓娜说,来这里的年轻人多,氛围轻松,很容易迸发出新的火花。

“格桑卓娜的实践提供了少数民族文化传承的新范式。”武侯区人社局相关负责人表示,藏绿咖啡馆的成功创业印证出文化IP商业化与乡村振兴的双向赋能。数据显示,其青稞酥油咖啡利润率超30%,商业可持续性为文化保护提供了资金反哺。

站在店门口,格桑卓娜望着排队的人群感叹道:“我们不是开咖啡馆,而是在建一座桥梁——让高原文化在都市生根,让年轻血液回流乡土。”

<05  
华西社区报

凡人微光

2025年  
4月1日  
星期二  
编辑 李丁丽莉  
版式 张进

