

在『玉姑甜瓜』里品『咖啡』

翠绿色的瓜瓢,在丰盈汁水的浸润下,晶莹剔透;冰淇淋口感,清凉软糯。随着鲜萃咖啡液的加入,玉姑瓜球如鲜绿的嫩芽,迫不及待地“从琥珀色‘土壤’里冒出头来。以“玉姑甜瓜”瓜身为滤纸,按比例放入咖啡粉,通过冲淋手法鲜萃的咖啡——“露珠里的世界”,逐渐成为海沈村的新网红。

“4月,‘玉姑甜瓜’上市时,我们会推出特调饮品,不只有咖啡。”负责海沈村旅游运营的云程乡匠运营公司执行总监阮林芳告诉记者,“土特产”特色饮品是她们的奇思妙想。“没想到反响这么好。”阮林芳说,“今年一共推出了5款甜瓜饮品,美式、奶咖、果饮都有,不论是小朋友还是大朋友,在我们乡创空间都可以选到心仪的产品。”

近年来,将水果特色品种、优质产地作为产品卖点,日益成为企业们获得消费者关注的妙招。“土特产+咖啡”的跨界让水果自然新鲜的特点更加突出,为种植户创造了可观的产业价值,也给“村咖”带来持续不断的流量。但翻阅社交平台上对“村咖”的评价,关于咖啡好喝不好喝、品牌是不是大牌的评论其实不多,更多的还是在感慨乡村的变化。

“在村子里喝咖啡,惬意!”“地铁下来就进入景区了。”“乡创空间好喝又好逛。”“get周末游玩的好去处。”“河道干净整洁,停车方便。”……“村咖”的火,“村游”的风,离不开乡村振兴的大时代。近年来,随着美丽乡村示范村和乡村振兴示范村建设的实施,农民身边的“关键小事”陆续办成,乡村基础设施完备度、公共服务便利度、人居环境舒适度不断提升,宜居乡村为休闲旅游等新产业、新业态蓬勃发展奠定了良好基础,原汁原味、各美其美的乡野不仅是村民家门口的风景,更成为众多城里人惦念着的精神原乡。沪郊能够诞生那么多“网红打卡点”,更是乡村振兴激荡出的一抹涟漪。

四月,春光明媚,是时候来乡野畅游了。



咖香+花香,在森林深处邂逅一杯藏红花拿铁

藏红花,又叫西红花,是一种名贵的香料和药材。当咖啡与藏红花相遇,会碰撞出怎样奇妙口感?在崇明庙镇镇东村,在千亩森林深处的515森林甄选咖啡店里,有一款藏红花拿铁。

这款饮品将藏红花与咖啡相结合,为浓郁的咖啡增添了一抹淡雅的花香,让人品味咖啡的同时,感受到藏红花的独特风味。将浸泡的藏红花茶底和牛乳混合打发出奶泡,并加入新鲜萃取的咖啡液,顶端撒上手工炒制的藏红花糖霜,再配以藏红花和小雏菊的点缀,得到一杯色香味俱佳的藏红花拿铁。品尝一口,奶泡的绵密与咖啡的香醇相得益彰,使得饮品口感更加丰富。

“藏红花是庙镇的特产,店里的藏红花都来自本地。”店内咖啡师介绍,庙镇拥有全国最大的藏红花人工种植地,藏红花拿铁是515森林甄选咖啡店结合崇明当地特色,创意开发的招牌饮品之一。“看到菜单上的藏红花,来游玩的游客大多会点上一杯,体验当地特色。”店内咖啡师说。除了藏红花拿铁,店内还新推出一款藏红花柠檬姜茶,区别于咖啡的醇厚,喝起来更加清爽。

515森林甄选咖啡店是515咖啡艺术中心的分店,位于镇东村种片林林地,占地1600余亩,植被种类丰富,负离子浓度达一级标准。在品尝咖啡之余,沿着林荫步道散步,可以看到湖泊、树木、蓝天交相辉映的美景,享受春意盎然。

而坐落于镇东村南横引河边的515咖啡艺术中心,是一家河景咖啡馆,店内打造整面的落地窗,让客人从各个角度都能欣赏到河畔风光。临水而坐,可以看到飞鸟划过天际,也能欣赏到落日将河面染成橘色的美景,让身心得到放松。

两家咖啡馆在菜单设置上虽不同,但都善于将崇明当地特色融入其中。“在515咖啡艺术中心,根据四季变化,我们将翠冠梨等时令特产与咖啡结合,推出季节性饮品。”店内咖啡师介绍,两家咖啡店各有特色,为客人带来别具一格的味蕾体验。

当咖啡遇上灵芝能碰撞出怎样的火花?

当提神醒脑的咖啡遇到了安神助眠的灵芝会产生什么样的神奇效果?前不久,记者从市农业科学院食用菌研究所获悉,由灵芝科研团队研发的灵芝咖啡产品通过产权交易所挂牌交易,目前已实现成果转化,待各方面手续办妥后,将完善包装生产上市,预计今年6月将正式与消费者见面。

“灵芝富含三萜和多糖,具有改善睡眠、提高免疫力等保健价值,但因其味道偏苦,直接食用口感不好。我们在开发灵芝衍生产品的时候,想到是否可以将灵芝与同样苦味浓郁的咖啡相结合?让当代年轻人在享用咖啡的时候还能调理身体。”市农科院食用菌所副所长刘艳芳研究员告诉记者,因灵芝还具有养胃功能,加入咖啡中还能够减轻咖啡对胃的刺激,同时其安神的功效能够补充调节神经系统,减轻咖啡因对敏感人群的睡眠影响。

“灵芝和咖啡调配速溶产品,需要保证灵芝提取物的高三萜含量和好的水溶性,这就需要优选富含三萜的灵芝新品种,再优化提取工艺,尽量保留提取物中三萜的高含量。”刘艳芳介绍,要让两者完美融合,需要对提取,除杂,浓缩干燥等工艺进行严格把关,确保活性成分的保留和灵芝提取物具有好的溶解性。食用菌研究所加工团队基于多年研究,不仅培育出自有知识产权的灵芝品种,还研发出高效制备灵芝提取物的技术工艺,从而经过系统的提取工艺,获得三萜含量高、水溶性好的灵芝子实体提取物。

为了让咖啡和灵芝的口味融合,团队优选咖啡品类,选取匹配度高的坚果口感咖啡豆,通过冷萃冻干工艺尽可能保留咖啡的黑巧榛果风味及冷热闪溶特性,让养生功能与口感兼得。

无暇外出寻觅咖啡的日子,可以冲泡一杯带有养生功能的灵芝咖啡。品一口咖啡,望一望窗外的风景,给自己一杯咖啡的充电时间。

文字:见习记者 张孜怡 记者 刘晴晓 施颢赞
摄影:杨宇豪 记者 刘晴晓 部分图片由受访者提供
专题版式设计:赵惟杰

