

传统未曾远去,新潮正在生长

“咖啡+”催生 拉萨街头空间融合

在拉萨的街头巷尾,“咖啡+”正悄然改写着城市的休闲图景。从堆龙德庆区的鹿兔咖啡里甜茶与拿铁的同台,到东郊唐卡体验馆中咖啡香与颜料味的交融,再到八廓街老院里藏式咖啡沙龙的热闹……这些空间打破了传统与现代的边界,成为容纳各年龄段、各文化背景人群的“城市会客厅”。在这里,没有刻意的融合设计,只有甜茶的醇厚与咖啡的焦香自然交织,老茶客与年轻人围坐闲谈,让“会客厅”的暖意,成为拉萨最生动的日常肌理。接下来,跟随记者一同探访拉萨街头发生的“味道改革”与“空间融合”。

文/图 记者 德吉央宗 旦增玉珍



堆龙的鹿兔咖啡。



勉拉顿珠非遗唐卡体验馆。



柠渡咖啡伦敦咖啡节分享会。



柠渡咖啡伦敦咖啡节分享会。

咖啡里的「新老」对话 当咖啡香遇见甜茶香

8月的拉萨,午后阳光透过大幅玻璃窗,轻柔地洒落在鹿兔咖啡的一角。工业风裸露的水泥天花板下,一张海报上,咖啡、甜茶、藏面和谐共处。西式沙发前摆放着藏式桌椅,人们或坐或聊,氛围轻松惬意。空气中,一丝微苦、焦香的咖啡气息开始与浓郁的甜茶香、藏面香交织、碰撞。

吧台后,甜茶师傅正手持传统铜壶,专注地煮着甜茶,隔壁的咖啡机则“滋滋”作响,吐出细腻的奶泡……这家位于堆龙德庆区的小店,以“甜茶馆+咖啡厅”的模式,成为各年龄段居民的聚集地。

“来碗藏面、一磅甜茶,再要杯拿铁。”65岁的退休教师次仁卓玛熟练地报着单,她身旁20岁的孙女扎西曲宗正举着手机,兴致勃勃地拍摄着桌子上融合了藏元素的热门卡通角色。次仁卓玛告诉记者,以前一家子出门喝茶人总是不齐,年轻人爱泡咖啡馆,老一辈又爱喝甜茶,根本吃不到一起。“孙女拉我来这儿,既能喝甜茶吃藏面,又有年轻人喜欢的咖啡和环境,真是一举两得。”次仁卓玛的话,道出了鹿兔咖啡的独特魅力。

店长曲珍是位藏族姑娘,做咖啡已经两年了,当初老板请她过来时,坦言这家店的理念就是,打破两代人之间的休闲、饮食隔阂,创造一个新老交汇的“会客厅”。“老板说,希望这家咖啡店,能让形形色色的人聚在同一空间里而不违和,大家能在这找到属于自己的位子舒服坐下。”曲珍笑着说。

浏览菜单,既有甜茶、藏面、炸土豆这种经典的藏式早餐三件套,也有美式、拿铁、提拉米苏、巴斯克这类受年轻人喜爱的西式餐点。

正午时分,店里渐渐热闹起来。上班族喝着美式吐槽工作上的糗事,中年夫妇带着孩子吃巴斯克,几位老人则在窗边喝茶边聊天。这种多元场景的共存,正是曲珍和老板想要的“城市会客厅”。“甜茶馆是拉萨的根,咖啡厅是城市的新表情,把它们放在一起,就像看到不同年龄的人在同一个空间里找到舒适的位置。”曲珍说。

传统未曾远去,新潮正在生长,而一个能容纳所有生活方式的空间,恰是城市最温暖的表情。在这里,年龄不是界限,一杯甜茶与一杯咖啡的相遇,便能酿出属于拉萨的新故事。

文化「跨界」的空间 咖啡与唐卡、书香、私语的共舞

午后,拉萨东郊勉拉顿珠非遗唐卡体验馆内,隐约飘来一丝咖啡豆的焦香。这个以传承勉拉顿珠画派唐卡技艺闻名的空间,正筹备着一场新变化。下周起,这里将增设咖啡区,让咖啡香、唐卡与人们的闲谈在此交汇,探索“咖啡+非遗”的全新可能。

“唐卡不该只挂在墙上被仰望。”体验馆老板勉拉顿珠擦拭着一幅刚完成的《双鱼图》唐卡,颜料里的金箔在光下闪烁着。他指着二楼大厅正蓄势待发的咖啡机,“我们做咖啡不是赶时髦,而是想让更多人愿意坐下来看一看、画一画。以往做唐卡的店,顾客看完唐卡就走,本地年轻人觉得这些太‘严肃’,现在泡杯咖啡能待一下午,自然会想了解唐卡背后的故事。”勉拉顿珠坦言,所谓“会客厅”,就是要让不同年龄、不同背景的人都能找到舒服的方式相处,“唐卡是根,咖啡是桥,能让更多人走过桥来看根,就是好事。”

傍晚时分,走进八廓街扎巴大院的柠渡咖啡,仍能感受到七月那场藏式咖啡沙龙的余温。店主云丹措姆翻看着当时的照片,照片上既有本地咖啡馆的咖啡师,也有前来旅游的咖啡爱好者。今年5月柠渡咖啡携“酥油拿铁”“青稞酒冷萃”“藏式奶渣Dirty”等充满藏式风味的特色饮品,亮相英国伦敦咖啡节,回国后便举办了那次咖啡沙龙。

沙龙上,云丹措姆分享着他们那次咖啡节的趣事与惊喜,告诉大家一切都要勇敢尝试,切勿妄自菲薄。随后跟大家分享了伦敦咖啡节的三款咖啡,聆听分析其不足和藏式风味的优势。“民族的就是世界的。”云丹措姆如是说。柠渡咖啡的咖啡沙龙、森夏咖啡的藏装派对、ShadadacoffeeX 新型公共文化空间的漫展……

这些藏在城市里的咖啡馆+沙龙,正悄悄地定义着新的“城市会客厅”:不必依赖厚重的文化符号,寻常日子里的分享与倾听,本身就是最生动的城市表情。在这里,文化从不是陈列的标本,而是人们围坐在一起时,自然流淌的家常话。

烟火中的「新日常」融入与生长

当暮色为拉萨的街道镀上暖光时,鹿兔咖啡的铜壶已被洗净等待明天的热度,柠渡咖啡的吧台前围着讨论藏式咖啡独特韵味的客人,勉拉顿珠非遗唐卡体验馆的咖啡香会慢慢融进颜料的气息里。这些散落在城市角落的“咖啡+”空间,早已不是橱窗里的新鲜展品,也不是只属于某个特定人群的空间,而是像甜茶馆一样,成为市民推门即入的日常场景,它们是“城市会客厅”的一部分,自然填补着传统空间的空白,悄悄承接起越来越多样的生活需求。

曲珍记得开业初期,她满心忐忑:“既怕爱喝咖啡的人不习惯茶馆的烟火气,又怕咖啡厅的氛围会吓走老茶客。”但现在,她常常看到这样的场景:老人耐心地教年轻人在甜茶里添加香料,拉拉(一种奶制品),这样会让甜茶更加美味;年轻人则热心地帮老人用手机点热门的柳橙美式。“会客厅不用刻意设计,让大家各得其所就好。”曲珍感慨道。

鹿兔咖啡里,穿藏装的阿妈和穿卫衣的年轻人并排坐,前者用甜茶配肉饼闲话家常,后者借美式咖啡的清醒赶方案,为两代人饮食空间的代沟,架起了共享的桥梁。柠渡咖啡的沙龙成了咖啡爱好者探讨藏式咖啡发展创新的孵化台,比酒吧更安静,比会议室更放松。

连勉拉顿珠非遗唐卡体验馆,也因咖啡区的筹备多了烟火气,学画唐卡的学徒会和喝咖啡的客人聊颜料如何取自高原植物,让严肃的场合多了几分闲聊的暖意。

这些“咖啡+”空间最终长成的“城市会客厅”,核心从不是“咖啡”或“传统”的标签,而是那份属于文化、属于烟火、属于创新的包容。这种融入,从来不是传统向现代的妥协,而是双向的温柔靠近。新与旧在热气里相融,恰是拉萨最生动的日常:所谓会客厅,不过是让每个走进来的人,都能找到属于自己的那杯茶、那杯咖啡,和愿意坐下聊聊的人。



鹿兔咖啡。