

阳光泼洒在农家小院的矮墙上,三五好友围坐在木桌旁,面前摆着一只“咕嘟”冒泡的砂锅——面条在带着酱香的面汤里微微翻滚,热气携着麦香扑面而来。这看似寻常的乡村一幕,如今却成了许多人甘愿驱车几十公里、绕行盘山公路也要奔赴的“风景”。

在东茗乡东芝村,一家名为“三棵树”的乡村面馆,正静静地在山坳里“发热”。去年国庆才挂牌营业,藏在老屋旧檐之下,生意却火得让人意外:最忙的时候,一天能卖出近200碗砂锅面。

一个名不见经传的小山村,一家没有招牌菜、不打广告的面馆,凭什么能把人从城里“拽”过来?答案,或许就藏在那碗面升腾的热气里,更藏在乡村振兴导师“布鲁哥”对山居生活的重新理解中。



# 一碗砂锅面,煮热一个小山村

藏在深山的『三棵树面馆』成『流量面馆』

## 从“一碗面”到“一种生活”

1月7日上午,记者驱车来到东芝村。当车子拐过最后一道山弯,东芝村在晨雾中露出了轮廓。村子离县城不过十余公里,却因山路盘绕,显得幽深静谧。村口是一片茶园,三棵高大的樟树挺立在茶园之中,“三棵树面馆”便由此得名。

面馆由一栋老屋改造而成,石基木梁都保留着,朝南是一个宽敞通透的院落。院子里,用红砖砌了矮墙,矮墙边是菜畦,院中央种了草皮,随意摆放了几张简易桌椅,这就是面馆的全部家当。

才上午十点多,背阴处的霜还没化尽,已有客人陆续到来。

“在这儿晒晒太阳、喝口

茶、聊聊天,不就是很多人向往的院子生活吗?”说话的是面馆的日常主理人吕六霞,她一边利落地架起茶壶招呼客人,一边往门口的烤箱里放进自家产的红薯。“面馆十一点开火,红薯、水果、茶水都不收钱,你们先坐会儿。”

临近中午,引擎声由远及近——法国人程立和妻子程琳骑着机车到了。二人熟门熟路地走进院子,先要一碗番薯丝汤暖身。这碗汤是柴火熬的,薯丝绵软、汤水甘甜。程立几口喝完,很自然地走到柴堆旁,抄起斧子帮忙劈起柴来。

“他特别喜欢这儿的氛围,甚至想在村里租个老房子长住。”程琳笑着说。他们原

本住在上海,如今除了节假日回沪探望家人,大部分时间都留在了新昌。“在这儿,时间好像走得慢一些。”

不仅是熟客,一些在附近徒步的驴友、周边县市的食客也陆续汇聚过来,小院渐渐坐满,一下子热闹起来。“节假日人更多,我们的砂锅几乎没停过,根本忙不过来。”吕六霞脸上满是笑意。

面馆的菜单简单到只有一项:砂锅面。配一碟潮汕吊龙牛肉、一撮刚从后院摘下的青菜。没有花哨的调味,入口清爽,落胃踏实。

正是这质朴的一碗,让人吃出了山野的诚意。不少客人从上海、宁波专程赶来,就为这一口“山里的热乎气”。

## 不止一面:乡村体验的“闭环”设计

“如果只卖面,可能火不过三个月。”

说这话的是“布鲁哥”,是面馆背后的策划人。他的主业是企业培训,还有一个身份是乡村振兴导师。

因为老家就在东芝村,他对家乡的一切都如数家珍:村口不远处是“大石瀑”,崖壁陡直如屏;茶园里藏着一片红土地,虽规模不大,但胜在颜色、形状独特;而那三棵樟树,站在树下可远眺层峦叠嶂,心境豁然。

疫情那几年,他常驻村里,闲时爬山探路,渐渐萌生

一个念头:能不能把村子里的自然景观串起来,让人不只是“路过”,而是“走进来”?

于是他踏遍全村,在小众驴行线路的基础上,设计出三条徒步路线,将村里三大自然景观——气势恢宏的“大石瀑”、色彩独特的红土地、可远眺群山的三棵樟树串联起来。每条路线难度不同,风景各异,但都能在徒步中感受山野之趣。“当时没想太多,就觉得做好了,自己可以享受,朋友来了也有处可去。”布鲁哥说得很实在。

2025年,随着“红土地”

“大石瀑”在社交平台被陆续推荐,来东芝徒步的人渐渐多了起来。布鲁哥看准时机,租下三棵樟树边的空房,打出了面馆,打出“爱山爱水爱吃面”的口号,补上了“吃”这一环。

他还特意在村里租了四亩地,种上甘蔗;在大石瀑入口平整出一片营地,供人歇脚;更在面馆前院摆了一台脚踏榨蔗机——孩子们蹬得欢,大人也忍不住试试,清甜的蔗汁成了最受欢迎的“天然饮料”。

面馆,就这样从一个“吃饭的地方”,变成了乡村生活的“体验入口”。

## 咖啡香飘进山野:从“流量”到“留量”的进阶

面馆火了,但布鲁哥没停下。“很多人吃完面会问:有没有咖啡?能不能再坐会儿?”他意识到,要想让人留下来,还得有更多“慢下来”的场景。

不久后,面馆隔壁的老房子悄然变身——村里第一家咖啡馆开业,简约的落地窗、原木色调,与山景相映成趣。几乎同时,布鲁哥自己的咖啡

馆也进入装修尾声,预计春节前迎客。他笑着说:“现在我可以,有咖啡,而且不止一家。”

咖啡在这里,不再只是饮品,更是一种“停留的理由”。游客可以端着杯子坐在院中,看山影移动,听风吹过茶园,等夕阳染红远山。时间,就这样被拉长了。

从徒步、吃面到喝咖啡,

东芝村悄然形成一个闭环体验:上午爬山观瀑,中午来碗砂锅面,下午咖啡伴闲谈,傍晚若不舍得走,还能留下来看星星。一日游,渐渐有了过夜的可能。

“面吸引人来,咖啡让人留下。”布鲁哥望着远处山道上缓缓移动的徒步人影,语气笃实,“村里有了业态,流量才不会匆匆路过。”

## 山村的温度:一碗面的抵达

采访收尾时,我问布鲁哥:“你觉得这间面馆最打动人的是什么?”

他没有立刻回答,只是望向院子——那一桌刚从大石瀑归来的年轻人,晒红的脸颊还冒着热气,一边吃面,一边翻看手机里定格的山水;程立夫妇和友人在阳光下喝着咖啡,谈笑声落在茶桌上;婶婶吕六霞端着刚出锅的面穿过院落,腾起的热气在她身后曳成一道柔白的弧线。“大概就是这些吧。”他笑了笑,“人在这儿,能找回一点简单的东西。”

的确,真正叩动人心的,从来不是精心设计的体验,而是生活本身朴素的模样。这里没有“网红式”的爆改,没有急于求成的商业化。面馆是从老屋“长”出来的,咖啡是从需求里“生”出来的,一切依循村庄本来的肌理与节奏。正是这般的“慢生长”,让体验有了扎实的根,让人情味悄然沉淀,也让每个抵达此处的人,都寻获了一份久违的自在与安逸。

如今,这个藏在深山小村,正因一碗面、一杯咖啡、一段山路,被越来越多人看见、记住。而布鲁哥和吕六霞们,依旧每日早起烧水、煮面、迎来送往,如同院边那三棵樟树——不争不响,却深深扎根,从容延展着生命的年轮。

乡村振兴,或许需要的正是这般的“小火慢炖”——有滋味,有温度,更有人情。它就在一碗面升腾的雾气里,在一杯咖啡弥散的香气里,在人们愿意停下脚步,沉浸其中的每一个平凡瞬间。不必多言,这样,便已足够。

