



闲暇时,涂延青看书喝咖啡



精致拿铁



单品咖啡

研磨梦想 让咖啡充满诗意

■ 本报记者 周涛文/图



称量咖啡豆

咖啡问世以后,咖啡师这个职业应运而生。说到咖啡师,人们总能联想到“优雅”之类美好的形容词。然而,目前我国咖啡行业却面临着咖啡师平均年龄较低、收入不高、晋升困难和咖啡师短缺的困境。近日,记者采访了一位地道道的信阳咖啡师,探究了她作为一座小城里的咖啡从业者,是如何安放梦想的。

穿着围裙,在弥漫着咖啡香气的吧台里,磨粉、称量、萃取、拉花……一道道繁琐的工序后,飘着醇厚香味的咖啡被端到顾客面前。位于东方红大道靠近中山路口的一个小院内,咖啡师涂延青微笑着示意顾客慢慢享用。用她的话说,可以通过专业性,把咖啡文化传播给顾客,引导顾客从不会喝到自己拿到咖啡豆就知道怎样去冲才好喝,这是很有成就感的事情。

2011年从郑州大学毕业后,涂延青回到家乡找了一份干起来还算得心应手的工作,但她总觉得生活里缺了点什么。看着一个个装修低调大方的咖啡店,走进去闻着浓浓的咖啡香气,吧台咖啡师一举一动尽显优雅,让她瞬间向往起来。

2012年,涂延青毅然辞职,到北京一家咖

啡馆当起了学徒。那时候,她深入学习了咖啡文化,感受到咖啡师在制作咖啡过程中的“匠心”,对咖啡饮品会被大众接受充满信心。所以,她把职业看成是毕生追求,一有咖啡品鉴、冲煮和烘焙的各种培训活动就积极参加,努力汲取专业知识,尽力掌握行业资讯,还考取了欧洲精品咖啡协会的咖啡师资格认证。

学习了四年后,涂延青回乡创业了。对于信阳这个小城的市场,她有过的担心,但考察后得知许多人对咖啡的印象还停留在速溶咖啡上,她坚定了把自己学到的知识分享给大家的决心。

渐渐的,涂延青的咖啡馆有了一批忠实的顾客,与其说是顾客,不如说是朋友,他们繁忙的思绪在这里得到放松,从一开始需要加牛奶加糖,到喝纯咖啡,现在还能品鉴出咖啡的风味和特性。

创业不易,但涂延青说,最幸运的就是找到了与自己理念和目标一致的合伙人,顾客认同他们对咖啡的态度并喜欢喝这里的咖啡。“这不是一个利润丰厚的行业,让我坚持走下去的原因就是看到比自己更专注执着的前辈把咖啡做成了诗情画意,用烘焙去把咖啡的味道呈现得千变万化。”涂延青告诉记者:“我会更加努力,让手里的咖啡也能有诗意。”



为顾客奉上一杯咖啡



进行拉花