

国际化的早城社区,有位很洋气的社工

会拍照唱越剧,还是冲咖啡好手

本报记者 汤晓燕/文 徐艺杭/摄 通讯员 沈超超

慵懒的午后,来一杯咖啡,绝对是一个潇洒的午后。

近日,早城社区的早春烘焙坊带来了一场手冲咖啡的体验活动,让居民们感受了一把高品质的慢生活。

这次来教大家冲咖啡的是老朋友了,负责文体活动的社工张益波。之前,他因为拍照了得,会唱越剧,小区居民都认识他。

其实,他还留了一手——在成为社工之前,他做过全职咖啡师,曾在下沙经营过一家咖啡店。

居民们开玩笑说,自从早城社区评上国际化社区后,连社工都这么洋气了。



张益波

有个会冲咖啡的同事,真的挺幸福

张益波长得很精神,宁波余姚人,今年30岁,已经结婚,有一个4岁的儿子。

昨天中午是社工的休息时间,但张益波却忙得不可开交,原来几个居民正在向他讨教咖啡经。他耐心地说:“现磨咖啡现在流行的喝法有手冲咖啡和意式咖啡两种,意式咖啡就是通过咖啡机高压压出来的;而手冲咖啡,顾名思义就是徒手用开水冲泡咖啡粉,过滤后得到的咖啡。喝起来,意式的口感较浓缩丝滑,而手冲咖啡的口味更纯净一些。”

其中一位居民自我介绍,她是德信早城

小区的居民,之前工作忙,没赶上社区咖啡体验活动,“听说来教的就是社工小张,所以今天特地抽空来讨教一下。”

“一说到咖啡,小张就有说不完的话。”他的同事在一旁打趣。这位同事还偷偷爆料:“他还把自己冲咖啡的工具都搬到了社区,平时社区有活动,或是中午休息,我们经常能喝到他亲手冲泡的咖啡,有个会冲咖啡的同事,真的挺幸福啊。”

“那么,就来二楼,我来冲咖啡给你们品尝下。”听到同事“打小报告”,张益波热情地邀请。从楼梯走到二楼最东面的活动室,就

可以看见他在那里摆着的“宝贝”。“这个是磨豆机,旁边这个电子秤可以称重还可以计时,方便我测算冲的时间。另外那个水壶,也跟我很多年了,之前还用它参加过比赛,虽然最后没有拿奖。”

一边说着,张益波拿出了一包咖啡豆,称重、研磨、倒入滤杯,然后用热水不停地上面画圈。空气中慢慢弥漫出了咖啡的香味。倒入杯中品尝,不仅能尝到一股花果味,在苦味过后还能品到淡淡的酸甜感。“这个就是手冲咖啡的魅力,让你体会到咖啡本身的味道。”他笑着说。

创业开咖啡店,完成大学时的梦想

说起和咖啡的渊源,要从他的大学时代说起。张益波说,他就读于温州大学的材料科学与工程专业。在大三那年,他去台湾做交换生。“台湾当地很流行喝咖啡,我也在耳濡目染下爱上了咖啡文化,很想开一家属于自己的咖啡店。”从台湾回来以后,他苦于没有启动资金,只能在家里“小搞搞”——在网上买了做咖啡的工具,不仅有手冲壶,还有做意式咖啡的咖啡机。

大学毕业后,张益波顺利地在杭州一家国有企业找到了工作。但他始终没有放弃自

己的咖啡店梦想。积攒两个月工资后,他报名参加了咖啡师的培训。顺利“出山”后,为了磨练自己的技艺,他去costa兼职。“人家是去赚钱的,我是去学做咖啡的新花样的。”他说。

2015年,他通过日常节省下来的工资和兼职赚来的钱,终于攒够创业的第一桶金。随后,他就从单位离职,在福雷德里盘下一间店面,开起了咖啡店。“当时,周围学生没有什么消费的地方,所以我这儿生意还不错。”但是好景不长,当年9月,龙湖金沙天街开业,之

后宝龙城市广场也开了出来。张益波的咖啡店生意大滑坡,最后只能关门结束营业。“后来没有找到理想的店面,就再没开了。”

“刚好那时候,下沙街道招聘社工,我就去报名参加,之后被顺利录取。”张益波说,现在的他,白天完成工作后,晚上可以回家陪陪儿子和老婆。“咖啡店快要结束的那几天,每天都在算自己亏了多少钱,其实压力也挺大的。”现在回忆起那几年,张益波说就像做了一个美丽的梦。“做自己想做的事,虽然失败了,但是我一点都不后悔。”

初次尝试冲咖啡,建议买手冲壶感受一下

现在,不少人都想小资一把,在家里冲咖啡。但是纠结是一步到位买高端咖啡机还是买手冲壶自己泡。张益波的推荐是,先买手冲壶感受一下。“手冲壶的味道比较纯粹,而且投入的成本比较少,也比较不占地方。”

这里,我们附上手冲咖啡的教程,有兴趣的读者可以在家试一试哦。

准备:咖啡豆研磨机(也可以直接准备咖啡粉)、手冲壶、滤杯、滤纸、分享壶、电子称、

咖啡杯、咖啡豆。

操作步骤:

1. 称豆、烧水。通常水和咖啡豆的比例1:15,如:225ml的水,用15克的咖啡豆。另外,手冲咖啡最佳的用水温度90到93摄氏度,如果没有专用的温度计,在水烧开后放置八到十分钟就可以。

2. 磨豆。将咖啡豆用研磨机磨成咖啡粉。如果采用咖啡粉,可以直接忽略这一步。

3. 装粉。先将热水倒入手冲壶,润湿滤纸,进行温杯。然后把咖啡粉倒在滤纸上,一定不要倒在边上,尽量靠中间,倒完晃动滤杯,让咖啡粉均匀铺开。

4. 闷蒸手冲。用细而缓慢的水流把咖啡粉全部浸湿,注意不要注水不要太满,把咖啡粉刚刚浇湿就好,随后静置30秒。

5. 享用。移开滤杯,轻晃咖啡壶,让刚刚滴滤好的咖啡充分融合,即可趁热享用啦。