

Q=生活周刊 A=黄彦

Q: 为什么喜欢拉花?**A:** 首先,我觉得一杯饮品需要色香味俱全,而要达到色香味俱全,在咖啡中拉花是一个很好的表现方式。**Q: 拉花最重要的因素是什么?****A:** 我不是科班出身,可能没法下一个准确的定义。就我自己的理解,宽泛来讲就是咖啡、牛奶和人。人并不单单指的是拉花的技巧和手法,还包括你对拉花的理解和审美,以及各种各样的临场应变能力。**Q: 怎样才能拉出好看的图案?****A:** 初学者常常会碰到这样的情况,尝试拉自己喜欢的图案,却总是没法拉得好看。如果技术、手法上都没有问题,那就要找找原料本身的问题。比如牛奶,牛奶的各种脂肪含量、蛋白质、还有打发温度都会影响图案成型,另外,咖啡豆的烘焙、研磨,包括咖啡机等设备都会成为干扰的因素。**Q: 遇到过最难克服的困难是?****A:** 因为拉花是要对着客人的,而花型是要放在中间才会比较好看。但有段时间,我每次拉花的花形都会比较靠近自己这一边,花形很难处在中间,这是我碰到过的最大困难。**Q: 怎么去克服?****A:** 我每天对着镜子练习,通过镜子看到客人的视角,从而纠正自己的拉花方式。当局者迷,要清楚自己错在哪里才能改正。**Q: 设计过最难的花形是什么样子的?****A:** 艺术吧台,这是我个人非常喜欢的作品。花形的中间是一个小郁金香,左右两边的边缘分别是两个半圆,要求手在左右180°转动时非常灵活,不能有任何的卡顿,很有难度,我到现在还没有完成,仍然在不断练习中。

黄彦 | 在咖啡杯中绽放牛奶花

来自贵阳的腼腆小伙黄彦是个会用牛奶作画的高手,25岁的他才踏入咖啡行业3年,可以说还是一个新人。第一次参加世界拉花艺术大赛,就摘得了中国赛区的桂冠。作为一名咖啡拉花师,他的成功秘诀并不新奇,无外乎就是10%的天赋和90%的努力。

■文 | 蔡娴 ■图 | 资料

草根的韧劲

黄彦16岁时就外出打工,去过大半个中国,卖过服装,卖过手机,做过理发师等各式各样的工作,他说,当一名咖啡师,是他做过最快乐的事。

在进入咖啡馆工作之前,黄彦是一名酒吧服务员,每天从酒吧下班,都会路过在同一条街上的咖啡馆,“每次经过,我都会想,酒吧是不是不适合我?”抱着好奇心,黄彦走进了这家咖啡馆。因为没有任何的工作经验,甚至对咖啡一窍不通,黄彦进入咖啡行业的头一遭就是从零基础的咖啡馆服务员做起。当他看到咖啡拉花漂亮的图形时,一下子就被吸引住了,并对拉花产生了浓烈的兴趣。黄彦在工作的过程中,凭借自己对咖啡的理解,一点点慢慢去摸索练习,草根的优点就是韧劲十足,黄彦除了跟咖啡馆里的师傅学习之外,他非常热衷于锻炼自己的手艺。都说新人怕手生,总不太敢表现自己,可是黄彦却反其道行之,一有客人点拉花咖啡,他就非常积极主动地去做,甚至都到了和师傅“抢生意”的地步。

因为喜欢拉花,连枯燥的反复练习也能让黄彦乐在其中。参加第一届广州的咖啡拉花大赛期间,因为同时要在咖啡馆工作,没有太多的练习时间。但乖巧的黄彦赢得了老板的信任,老板很照顾他,把钥匙交给他保管。因此上晚班的黄彦在每天十二点下班后,关了门就独自在咖啡馆里练习,几乎天天练到凌晨三四点才回去睡觉。“当时我一天工作8小时,每周只休一天,虽然听上去很苦,但现在回想起来也不觉得累,因为自己真的很喜欢拉花。”

简单就是美

还记得第一次上手拉花画的是一颗桃心,当时黄彦居然第一次就成形了,这让他兴奋不已,感觉拉花并不是件难事。谁知,越深入学习越难,因为主体材料咖啡和牛奶两者都是液体,就像写毛笔字的感觉,在技巧上很难掌控。人人都能写,就看你写得好不好看。黄彦从小就很喜欢画画,而且在临摹上很有天赋,这都为他在拉花上的技艺提供了很大的帮助。

此外,拉花艺术还需要良好的审美品位和稳定的发挥。

虽然复杂、奇特的花形会在视觉上更夺人眼睛,让人感觉难度比较高,但黄彦的拉花风格却偏爱干净、利落的,“我的花形并不复杂,我喜欢比较简单的图案,看起来比较舒服,这是我拉花一直坚持的,也是我自己喜欢的风格。”一如黄彦这次的三件参赛作品,其中的玛奇朵和拉花拿铁,黄彦都选择了传统的郁金香主题,“我做的花形虽然不是原创的,很多都是原先就有的



样式,但我会原先成熟的作品上做一些小改动。比如原先图案两边是树叶的,我把它改成了翅膀,会按我觉得好看的样子做修改。”

黄彦说自己有个小缺点,就是容易紧张,他只要一紧张,手就会发抖。为此,他平日里就会找客人和朋友练习,哪怕是面对朋友他也会紧张地发抖,但好处是,他锻炼了各种适应突发状况的应变能力,要让自己即便是在手颤抖的情况下,依然保持不影响图案的成形。就像这次大赛的作品,黄彦对自己的现场表现不是最满意的,因为他不出所料地抖了,但所幸一切都在可控范围之内,并顺利为他赢得了第一。

学无止境的多面手

在咖啡馆做了2年后,黄彦还在老板的咖啡培训

学校里教过课,虽然,这样能给他提供接触咖啡的便利,但责任心很强的黄彦却很担忧。因为,他觉得自己对咖啡的认知面不够广泛,不足以成为一名培训人员,既然要给别人做培训,就要对自己说的每一句话负责,他想继续投入到咖啡的学习中。

除了会继续参加各式各样的拉花大赛,黄彦对杯测大赛和WBC同样有所向往,“虽然,刚开始我非常喜欢拉花,但拉花其实只是咖啡中的一小部分,我不能只会拉花。而在拉花方面,虽然还没有达到最好的水平,但我觉得只要做得好喝好看就已经足够了。”

在积极备战澳洲的世界拉花艺术大赛之余,目前,黄彦也在筹备一家名为“匠”的咖啡工作室。黄彦说,自己很喜欢研究机器的东西,因此,会在工作室里对各式各样的咖啡器材进行研发,包括咖啡机等。

绝活 Skill

创意拉花

麦克·布威驰(Mike Breach)是一名咖啡师。他的绝活就是能在最短时间内利用一只小小的牙签,在拿铁咖啡的奶泡上制作出精美的人物形象和风景。这杯咖啡杯里的奥斯卡电影就诞生在他的妙手之下。

3D拉花也是这两年新兴起的拉花技艺。

