



咖啡豆与烘焙的火焰就像他的画布与画笔，呈现出来的是梦想，也是生活方式。



Blues 咖啡烘焙达人

咖啡烘焙并不是很多人以为的，只是操作烘焙机器，其实，咖啡烘焙师就像一个工匠一样，不断打磨自己的烘焙技巧来发挥咖啡豆最佳的风味。

影响一杯咖啡命运的魔术师

【文/蔡娴 图/受访者提供】

Blues 是个不折不扣的“咖啡痴”，进入咖啡行业7年，自己天天围着咖啡转不算，连娶的太太也是咖啡师，两人还一起穿着咖啡师的专属围裙去拍了婚纱照。从咖啡师到咖啡烘焙师，Blues的工作不仅从“台前”走到了“幕后”，也开启他咖啡人生的另一扇大门。

一见咖啡“误终生”

7年前，Blues还是一个喝着速溶咖啡的“小白”，也分不清什么是手冲，什么是法压。2010年，对咖啡一无所知的Blues，因为经常途经咖啡店，被每每飘来的咖啡香吸引，而对咖啡上了心。

渐渐地，Blues开始自己去网上搜索咖啡的相关知识，他非常好奇，什么才是真正的“好”咖啡？在好奇心的驱使下，他开始探索咖啡的世界。在意识到凭自我摸索很难实现咖啡技艺上质的飞跃后，Blues决定投身咖啡行业，从一名咖啡师做起。他进入咖啡店工作，开始系统学习和培训。从零学起的Blues非常刻苦，除了工作时间内勤勤恳恳地煮制咖啡，下班回家后，他依然每天都会花上个把钟头和咖啡打交道，每个阶段都对自己进行有针对性的咖啡制作训练。这些努力也给Blues的咖啡学习打下了良好的基础。

随着对咖啡的深入研究，Blues慢慢对于咖啡烘焙产生了浓厚的兴趣。“烘焙师其实是咖啡行业很早就存在的一个职业，同时也是我在学习咖啡过程中一直想要接触到的部分，它可以让我了解更多关于咖啡的细节。”抱着这样的想法，Blues购买了一台烘焙机，开始在家中自学烘焙。

咖啡豆从生豆变成熟豆的过程，就是烘焙。对于大多

数圈外人来说，没有几个人知道什么是咖啡烘焙师，很多人都羡慕咖啡师能煮制出一杯美味的咖啡，然而很多人不知道，一杯好的咖啡绝对离不开一个好的咖啡烘焙师。因为这道工序排在做咖啡之前，烘焙师更像一个把关人，也是决定生豆命运的魔术师。

满溢咖啡香的双城故事

每一杯咖啡，从生豆的选择到烘焙曲线的设定，每个阶段都需要经过严格的质量把控。烘焙师能通过自己的咖啡知识和累积的经验技能，让高品质的咖啡豆经过烘焙



呈现出最佳的风味，当然，如果烘焙师不够细心谨慎，也会毁了一炉珍贵的咖啡豆。所以，要成为烘焙大师必然是要经过非常长时间的积累才行。在Blues看来，每一种咖啡豆都是独特的，要呈现最佳风味所需的温度、时间也都不一样，要保证每一炉咖啡豆的稳定性更是难上加难。

所以，当Blues得知有个烘焙工坊正在招聘咖啡烘焙师，并有机会前往美国西雅图进行为期9个月的烘焙培训时，他觉得找到了属于自己的舞台。在太太和伙伴们的帮助下，Blues通过层层面试，得到了前往西雅图的通行证。

当Blues踏上新的咖啡征途时，他和太太Kidd才新婚33天。虽然长达9个月都天各一方，但两人却每天制作有爱的双城咖啡“日记”——通过照片拼图来记录彼此在不同城市的生活状态，让咖啡消除了他们之间的距离感。他们用巧妙的拼图方式把每天各自喝的咖啡组合成了“同一杯”；在“同一张纸”上写下了对彼此的思念；在“同一张长椅”上，笑着彼此对望……双城日记成了他那段日子的调味料。不知不觉中，他们拼了9个月的图，Blues也成为了星巴克中国首批八位咖啡烘焙师之一。

“咖啡”对于Blues来说，早已不仅仅是一份工作。现在，Blues来到上海，又开始了他的崭新的咖啡之旅。Blues不仅要负责为所属品牌烘焙每一款来自全球各地珍贵的臻选咖啡豆，还要肩负起咖啡文化的传播，这对他来说无疑又是新的挑战。

咖啡烘焙是一门易学难精的学问，更是一门理性与感性结合的艺术。在Blues看来，他所熟知的一切烘焙技艺、知识与经验已不再是主角，咖啡豆与烘焙的火焰就像画布与画笔，呈现出来的是人生观，是梦想，也是生活方式。



生活周刊 × Blues

Q: 对于一杯好的咖啡，品质好的生豆、完美的烘焙还有咖啡煮制，哪个更重要？

A: 一杯好咖啡要求整个过程中每一个步骤都发挥出色。如果有一个环节发挥失误，那么就很难做出一杯好咖啡。一杯好咖啡需要由高品质的生豆加上精准的烘焙和娴熟的煮制才能实现，它是由优秀的咖啡烘焙师和咖啡师共同呈现的。这就像是一场精品咖啡制作接力赛，从咖啡种植、生豆处理，到烘焙、煮制，当然最后还要有一个会喝的人。

Q: 在咖啡行业里，多次身份的转变需要面对哪些挑战？

A: 在我看来，身份的转变只是从原来制作好每一杯咖啡到现在烘焙好每一炉咖啡豆，将咖啡最佳的风味体现出来。咖啡的世界是丰富多彩的，也是充满包容性的。我希望通过我的工作，帮助更多喜欢咖啡的人找到适合自己的那一款咖啡豆，那一杯咖啡。

