



香港人對咖啡要求越來越高，造就培訓專業咖啡師的課程其門如市，不過，對於19歲的輕度智障人士陳文媛來說，要考得國際認可專業資格，一點也不容易。家中沒有專業咖啡機，她就拿杯熱水加一支竹籤，每天在家模擬練習「畫花」。為沖好一杯馥郁甘醇的咖啡歡喜若狂、為奶泡打得不好沮喪萬分，夢想做首個智障女咖啡調配師的小妮子，有話要說。

記者：呂麗嬋

咖啡沖破障礙 泡沫畫出彩虹



▶喜愛咖啡香的文媛，希望沖出「專業」。張志華攝

「自細，我就係咖啡迷，乜嘢咖啡都鍾意飲，之前陳豪主持《品味咖啡》，我每星期都擔定凳仔，守喺電視機前面追睇，好神心。五姐妹之中，我排第四，10歲未到，就去親戚開嘅茶餐廳執頭執尾，幫手洗吓碗。喺茶餐廳做嘢，好辛苦，但最開心係成日聞到咖啡香。嗰時細個，試咗一啖，好香，不知不覺就愛上咗。」

行勻港九新界，試唔同咖啡，泡沫咖啡、Latte、Espresso，乜嘢都飲。一日飲四、五

杯，一啲都唔厭。最初，都無諗過可以做咖啡師，但我讀特殊學校，18歲就無得讀，一係就業，一係去庇護工場做嘢。

咁啱滙豐銀行慈善基金撥咗款，透過匡智會開咗首個咖啡調配課程，話接受培訓之後，可以成為專業咖啡師！

家中用熱水練習畫花

我見到，第一時間就衝去報名。每星期上一次堂，由各地咖啡豆、品評一杯咖啡嘅好壞，到點樣打奶泡，都有教。原來，要沖好一杯咖啡，真係要好多步驟。以前剩係識飲，啲家學識點樣沖，好有滿足感。每次上堂，我都自動自覺幫手，洗好啲咖啡杯，希望

盡快熟習工序，學多啲嘢。

除咗學識沖一杯好味嘅咖啡，最開心係學識喺咖啡上面畫花！自由創作，畫出滿意嘅圖案。用一支幼長嘅竹籤，將朱古力醬喺泡沫上畫成一朵朵花，手要好定，仲要好快，要趁泡沫未降溫前完成。最初幾次都失敗，畫得唔靚，返到屋企，我就自己用杯熱水反覆練習，一次、兩次、三次……終於成功。

掌握技巧之後，我希望報考國際試，就算做唔到陳豪，做到專業咖啡調配師陳文媛，你話幾好？」

