



咖啡课成老年大学“顶流”

福州市老年大学开设的咖啡冲煮课程,开抢即秒空,银发族也玩转新潮流

N海都见习记者 吴诗榕 通讯员 林绿丰 文/图

咖啡生豆、烘焙机、电子秤……18日上午,在福州市老年大学一间教室传来浓郁的咖啡香气,二十多位“银发学员”正全神贯注地盯着讲台——这里正在进行的是“咖啡冲煮艺术班”的第二堂课,也是学员们的第一堂实操课。

这门在今年下半年刚刚推出的课程,一上线就迅速报满,成为名副其实的“秒光课程”。这门课不仅教老年人如何冲出一杯好咖啡,更从选豆、烘焙到研磨,带领银发学员们沉浸式体验咖啡的艺术。这也成为当下老年人追求品质生活、拥抱潮流文化的一个生动缩影,一场属于他们的咖啡之旅,正“醇香启程”。



咖啡课堂吸引银发学员



将咖啡豆放入烘焙机,等待聆听“一爆”声响

实操课堂

从称豆到“一爆” 玩转咖啡烘焙

“牛奶冻硬再滴滤,浓缩奶香配咖啡更好喝。”授课的陈老师一边演示家庭版“厚奶”的制作方法,一边讲解咖啡与奶的风味融合的“诀窍”。台下,银发学员们听得格外认真,不时低头记录。

“我对咖啡没什么研究,但我父亲和夫人都喜欢喝咖啡。”陈阿姨笑着说,父

亲听说老年大学开了咖啡课特别想来,但年纪大了,只能由她先来学习,回家再给父亲“开课”。

课程班主任卓少华介绍,上节课陈老师讲解了咖啡历史起源和各国豆种风味差异,而这节课则进入了手工烘焙实操环节。“烘焙就像做菜,火候时间都要记

下来,下次才能复刻一样的味道。我烘焙过126种豆子,每一种都记录参数、写下评价——好喝的才能回购。”陈老师演示时强调。

陈老师演示结束,学员们四人一组,称豆、预热机器、设定温度、观察豆色变化、聆听“一爆”声响。“哇,我们组的咖啡豆是草莓味,

你们快来闻”“我的是茉莉花香,烘烤之后,更香了”……各个小组热火朝天地按照课件上的步骤进行着。不一会,教室内响起“噼里啪啦”的爆裂声。碰到搅拌机突然卡住时,阿姨们不慌不忙地拿起手机垫在底座,“给它一点倾斜角度就能转动——老师刚才说过的!”

课程走红

27个名额秒光 银发学员“抢课”热情高

“选课系统开放不到两分钟,名额全部抢光,很多老学员还打电话来问能不能‘加塞’。”这门课到底有多火?教务负责人笑着告诉记者,9月1日早上8点开放选课,1分52秒27个名额“秒空”。据介绍,这门咖啡课是在众多老学员的强烈呼吁下开设的,现在的老年学员早已不满足于传统

课程,他们渴望学习更时尚、更实用的新知识,追求更有品质的退休生活。

课堂上,学员大部分年龄集中在50至55岁之间。他们中不乏“学习专业户”,报了六门课今年67岁的林叔告诉记者,他每周只有周三休息,其余时间都在老年大学里“赶场”,“我一周有八节课,摄

影从初级班一路读到研修班,今年还成功‘抢’到咖啡课,选课那天我7点58分就守在手机前狂点——比年轻人抢演唱会门票还紧张!”

学员们的学习热情不仅体现在抢课上,更融入课堂的每个细节中。学员们认真记录着每一个制作步骤,积极动手实操,遇到

机器故障时也能沉着应对,互相探讨解决方法。“希望学员们能够在课堂上真正体验和享受咖啡的魅力。”陈老师说。

教务处负责人表示,目前咖啡冲煮艺术班只开设了一个班,在试点中,未来学校还将根据学员反馈和实际需求,考虑是否扩班或增设相关课程。

台风送雨 福州退出“高温群聊”

海都讯(见习记者 吴诗榕) 北有冷空气发力,南有热带低压活动,盘踞福建许久的“秋老虎”终于露出疲态。南海热带低压18日08时中心位于距离广东省汕尾市东南方向约465公里,近中心最大风力7级(15米/秒),预计将以每小时15~20公里的速度,向西北方向移动,强度逐渐增强。已于昨天加强为编号台风,逐渐向广东中东部一带沿海靠近,并将于19日中午至晚上在上述沿海登陆(热带风暴级或强热带风暴级)。

随着“台风雨”到来,全省各地的高温将偃旗息

鼓,未来几天“秋老虎”收工,最高气温降至35℃以下,暑热消退,夜晨气温大多在26℃以下,内陆地区只有23℃左右。

18—20日福州各地全天不定时都有短暂阵雨或雷雨洒落,局地雨势明显,有中到大雨量级降水。21日多云为主,局部有分散性阵雨或雷阵雨。

随着冷空气渗透南下,水汽增多,榕城退出“高温群聊”,但由于仍处在副高控制范围之内,未来三天市区的高温仍有32℃~34℃,低温26℃,户外活动仍需注意防暑。同时,凉意渐起,市民朋友们莫要过度贪凉。

福州今起
三天天气

19日	小雨转多云	26℃~33℃
20日	小雨	26℃~34℃
21日	多云转小雨	26℃~32℃

30万条深海大黄鱼 直供中秋餐桌



“定海湾2号”深远海养殖平台

海都讯(记者 吴雪薇 通讯员 吴丹 图片由连江县融媒体中心提供) 中秋将至,寓意“年年有余”的大黄鱼迎来热销季。近日,连江自主培育的30万条“岱衢族”大黄鱼正式捕捞上市,成为市民餐桌上的“黄金”厚礼。

记者9月15日在“定海湾2号”深远海养殖平台看到,渔民们正忙着收网,一尾尾金灿灿的大黄鱼跃动翻腾,勾勒出一幅丰收景象。“这些大黄鱼是在‘定海湾1号’和‘定海湾2号’养殖的,共计约30万条。”福建鑫茂渔业开发有限公司负责人卢统锋介绍,大黄鱼以海中小鱼小虾为食,接近野生品质,平均每条重1~1.5公斤,市价可达300元左右。



深海大黄鱼

右。“体形修长、肉质紧实,被称为‘海里健身房里练出来的鱼’,深受市场欢迎。”

大黄鱼,又称黄瓜鱼,肉质细嫩、营养丰富,是连江人节庆餐桌上的必备佳肴。随着中秋临近,当地市场需求走高,目前日销量已达2000~4000斤,高峰时可突破6000斤。卢统锋表示,

节前销量有望再翻一番。

值得一提的是,大黄鱼因“畏光”,多在下午或夜间捕捞。渔民们将鱼起网后第一时间运至岸上分拣、速冻和包装,最大程度保留鲜度。这些大黄鱼不仅畅销本地,还通过冷链销往全国,成为酒店宴席和市民节日馈赠的优选。