



花式調酒狂想曲 黎德鋒

2011-12-30 記者 王升含 報導



今年剛升大一的黎德鋒外表靦腆，頂著高高的、微微挑染的頭髮，模樣和一般的大學新鮮人沒有甚麼不同。很難想像有著羞澀臉龐的他，在 2010 年內拿下了國內外三座花式調酒比賽冠軍和一個季軍。亮眼出色的成績，讓他在 2011 年 10 月獲頒萬能科技大學的三十萬全額獎學金補助，外加一台筆記型電腦做為獎勵。要稱黎德鋒是台灣花式調酒界的新興金童，一點也不為過！

踏實苦練 換來豐碩成果

「一開始進入花式調酒，是國中時被永平工商來學校招生的表演所吸引，所以進了永平後就馬上加了調酒社。」起先，黎德鋒的父母對他每天放學都留校練習數個小時的行徑都不表支持，認為會影響課業且前途不受保障。不過，隨著升上高二的他漸漸練出成果，在比賽上開始有所斬獲後，父母反對的聲音也慢慢消失。「第一次比賽很緊張，技術和經驗也都不夠純熟。」到了第二（2009）年，也就是黎德鋒高二的時候，他有了第一次比賽獲獎的經驗：在中壢中正公園 Barflair 花式調酒工作室所舉辦的比賽中奪得亞軍。

舞臺上的黎德鋒自信滿滿，一口氣表演了近 10 分鐘的花式調酒，姿態帥氣、節奏流暢穩健。

（影片來源/YouTube）

「高一升高二的暑假，每天都在學校練習五到六個小時，持續了整整兩個月。」穩扎穩打的練習，帶給黎德鋒的不只技巧上的日漸純熟，還有與其他調酒社社員濃厚的革命情感。他們除了在基本技巧上互相督促，也會琢磨研發新的招式，以臻求比賽和表演實的創意程度。

所謂的基本技巧，包括鋼杯（類似一般手搖飲料店所使用的銀色杯具）和瓶子（即使用酒種的玻璃瓶）的拋擲，可以是「三拋」、「四拋」或是高拋（將其中一個鋼杯或瓶子拋往高處，等待其落下時再用手邊的其餘器具作發揮）。黎德鋒比較擅長的部分是鋼杯，他投入地說道，「別人比較常用兩個瓶子加兩個鋼杯，我則傾向挑戰用一個瓶子上五到六個鋼杯。一來可以凸顯個人特色，同時也會成為研發出新招術的動力。」

越挫越勇 持續向前邁進

獲獎無數的黎德鋒並不是沒有發生過挫敗。他曾經在練習高拋時，不小心被下墜的瓶子砸重眼角，緊急送醫縫了六針。另一則讓他難過的事，則是 2010 年 4 月時，永平工商調酒社的指導老師，曾獲世界花式調酒冠軍殊榮的尤港仙，因工作時勸架反遭攻擊，不幸身亡。「他是台灣首屈一指的調酒師，十分年輕（尤去世時僅僅 26 歲），而且放棄許多高薪聘請，到許多校園，將花式調酒傳授給更多學子。」尤港仙意外離去的消息，讓台灣的調酒界大感悲嘆，但並沒有澆熄黎德鋒繼續進步、前進的熱情。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

2010 年是黎德鋒豐收的一年，他的得獎紀錄除了兩年舉辦一次的韓國 DIBC 亞洲區調酒大賽冠軍、日本沖繩國際花式調酒大賽亞軍等國際獎項外，更在國內的均十屆杜康盃調酒大賽、大江盃全國調酒大賽、金樽杯全國調酒大賽，和北區高中職聯合飲料調酒大賽中獲得冠軍殊榮。除了琳瑯滿目的調酒比賽外，他和不論是高中或大學調酒社的社員，也常應邀至不同場合表演。「我們一年的尾牙大概會接四到五場，還曾經為副總統蕭萬長、交通部長毛治國表演！」雖然接獲政府機關之邀請，但國內外對花式調酒的重視程度仍相差甚遠：「國內外的待遇差很多，韓國那場比賽拿到了 10 萬元，台灣的一場卻只有 5,000 元。」

競賽名稱	組別及名次	得獎同學名單	指導老師
2010北區高中職聯合飲料調酒大賽	花式單人組：冠軍	黎德鋒	鄭偉清
	亞軍	吳克倫	
	花式雙人組：冠軍	吳克倫 蔡宗翰	
	亞軍	許建儀 葉志成	
	創意果雕組：冠軍	許嘉宜 陳建穎	
	亞軍	黃意婷	
2010年第十屆杜康盃全國調酒大賽	花式單人組：冠軍	黎德鋒	鄭偉清
	(二年級組) 亞軍	吳克倫	
	花式單人組：冠軍	蔡宗翰	
	(一年級組) 亞軍	鍾秉軒	
	傳統調酒組：冠軍	宋志臻	
	(一年級組) 亞軍	楊建官	
2010年大江盃全國調酒大賽	花式單人組：冠軍	黎德鋒	鄭偉清
	亞軍	吳克倫	
	傳統調酒組：亞軍	陳穎峰	
	雙人花式組：亞軍	許建儀 葉志成	
2010年金樽盃全國調酒大賽	花式單人組：冠軍	黎德鋒	鄭偉清
	亞軍	吳克倫	
	高級花式調酒組：冠軍	黎德鋒	
	亞軍	許嘉宜	

2010年內，黎德鋒幾乎橫掃台灣全部的花式調酒比賽冠軍。其他獲獎和參賽的人，

也有多位來自同一個學校的調酒社。(圖片來源/萬能科大官網截圖)

花式調酒在台 發展受限

台灣在承襲大中華文化的脈絡下，輕易將「酒保」或其他從事與酒相關的行業看得低賤。其實，一名調酒師要會的不只是甩瓶子，還要懂得品酒、評酒，所以平時為了保護自己的味蕾，絕不能過度飲酒，並不符合一般人對他們每天都喝到醉醺醺的想像。另一個花式調酒沒辦法在台灣風行的原因，根據黎德鋒的觀察，是因為當前年輕人不把「去酒吧飲酒，並藉著輕鬆氛圍調適心情」當做正當消遣，反而只喜歡去夜店亂喝一通，把自己灌到吐。酒吧的酒保必須在客人清醒的狀態下，將一杯調酒的調製、配方、色澤、口感精準掌握，並精采呈現，「但是在夜店裡，酒保只要負責一直倒酒，把客人灌醉就好，不需特別的技巧。」

民眾對調酒不那麼熟悉的另一原因，或許也跟沒有參與過調酒的歷史沿革有關。「調酒」(cocktail) 一字的出現眾說紛紛，但大略可推至 18 世紀的美國，當時紐約一家酒館為招攬生意，用公雞尾部的毛 (cock's tail) 裝飾店面。一日，一位紳士帶朋友來喝酒，微醉中請女服務生上一杯酒，女服務生為了維護紳士的形象，將多種酒混合、加了冰塊和果汁沖淡酒液，並隨手摘下一根雞毛貼在杯邊。紳士喝後大覺喜歡，日後便經常光顧並指名要喝「雞尾酒」。

此外，在美國的禁酒時期，許多人仍繼續以此法掩蓋利口酒 (liquor，指由穀物釀造、酒精濃度偏高的酒類) 濃厚，私自調製不至被查獲的雞尾酒。而台灣，則是幾乎要等到 1970 年代前後，西方世界的雞尾酒在因為毒品的風行而魅力銳減後的重受青睞，才慢慢開始流行起調酒。較短暫的歷史和人民的的生活作息，都是調酒未能盛行的原因。



舞臺下的黎德鋒帶著幾分靦腆，與比賽、表演時帶著的狼狽判若兩人。(照片來源/王升含攝)

在中國，也出了一位令人驚嘆的花式調酒師鄭雯。今年 24 歲的她，17 歲時即拿下全國調酒冠

軍，18 歲便開始在北京、杭州等地的學校授課。依鄭雯所說，她的學生中，「除了幾個成名的，更多人默默地在咖啡廳、酒吧工作，做著平凡而快樂的事情。[1]」這與成長於略同文化及價值觀下的黎德鋒對未來的想法幾乎不謀而合：「會想要繼續練習花式調酒，也打算在酒吧工作，但一切不強求。」

如果哪天，你在台灣街頭的酒吧裡看到這個熟悉的身影，別忘了請黎德調一杯他個人最喜歡的 **mojito**（一種以蘭姆酒、蔗糖漿、萊姆果汁、蘇打水和薄荷調成的古巴調酒）以供享用。你將會得到的，除了味覺的甜頭、心情的緩衝、聽覺匡啷匡啷的瓶罐碰撞聲外，還會有一場炫目的花式調酒視覺饗宴！

[1] 此段訪談內容取自香港文匯報2011年12月29日黃春宇記者的報導。



那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，摳摳憶起爸爸與芭樂的故事。

橙色的季節 唯美「柿」界



新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0