

2016-08-09

### 找出竅門，萃出感動——2016 WBC世界咖啡大師冠軍吳則霖校友

文／陳如枝



中央大學電機系畢業的吳則霖校友帶著自信的丰采，一舉奪下2016年「世界盃咖啡大師（WBC, World Barista Championship）」冠軍殊榮。溫立安攝

「從玩家到開店，再從開店到國際大賽，每個過程都迫使你十倍速成長；而當中都蘊藏著不可或缺的養份。」中央大學電機系畢業的吳則霖（Berg Wu）校友，透過理性與感性交織的智慧，以及鏗而不捨的精神，一舉奪下2016年在愛爾蘭舉辦之「世界盃咖啡大師（WBC, World Barista Championship）」冠軍殊榮！

這是吳則霖第三度從台灣咖啡大師賽（TBC）脫穎而出，代表台灣出征。2014年曾名列全球第七，今年一路過關斬將，晉身到世界第一。八月盛夏在台北舉辦的咖啡分享會，來自全國各地的咖啡同好引頸期盼近兩個月，終於見這位冠軍達人的廬山真面目。身著T恤，帶有鄰家男孩氣息的吳則霖，臉上總是掛著淺淺的微笑，親切地分享他一路走來的心路歷程。

理想與現實抉擇 傾聽內心的呼喚

吳則霖大學唸的是電機系，強項是化學，個性純真浪漫的他，用心追求

生活中的美好事物，對廚藝很感興趣的他，對咖啡一直情有獨鍾。雖然課業成績不錯，但吳則霖坦言，自己對理工沒有太多熱情，尤其到了研究所時，「連同學問的問題，他都聽不太懂」，感覺離理工的距離有些遙遠。畢業工作幾年之後，決定傾聽內心的呼喚，放棄高薪工作，朝咖啡之路前進。

草創時期，他和妻子以改造的三輪車，用行動咖啡館擺攤的方式，傳揚他的咖啡理念，後來才有了實體店面。早年創業維艱，他心中明白，理想與現實差距很大，前兩年半在考量營運成本下，店裏只聘一名人力，他幾乎全年無休。就算一天只有一位客人上門，他也從未想要放棄，苦撐之下，總算熬過來。

### A到A+ 感性浪漫中需要科學實證

今年六月吳則霖代表台灣遠赴愛爾蘭出征，他以背水一戰的心情，挑戰難度較高、較複雜的豆子，因為他想表現出咖啡豐富的層次感。賽豆是他飄洋過海遠赴巴拿馬親自挑選的，他想要將「能感動自己的豆子」完美詮釋，正因瞭解豆子的生長過程，無形中也建立了最真實的情感。比賽過程，人生的酸甜苦辣盡在一杯濃縮咖啡，尤其是創意咖啡的展現，如何引導評審有更多想像空間，喚起感官與靈魂的甦醒，需要理性與感性的交融。

「在國際舞台與全世界好手較勁，其實關鍵都在細節之中。」吳則霖說，從個人技巧、團隊合作，到賽場情緒管理都馬虎不得。吳則霖感念自己有非常值得信賴的團隊，雖然許多團隊祭出聲勢嚇人的大陣仗，但他們的團隊卻能以「小而美」取勝，關鍵就在於他獨創的「手把冷卻」技術，這是他透過反覆實証掌握到的細微口感差異，打破過去的既有框架，讓吧台手的技術更上層樓，也讓咖啡的服務品質更到位。

### 家人的鼎力支持 信心的泉源

吳則霖「使命必達」的精神和毅力，不難從其成長歷程看出端倪。總是在一旁默默支持的父親透露，吳則霖在國中時，最期待的是床頭音響，大學則夢想有一台行動咖啡車，父子的約定，就是以優異的成績來實踐，吳則霖幾乎從未令家人失望過。而早在他未開店前，家中早有營業用的咖啡機，透過不斷的鑽研，累積經驗，他的人生一步一腳印，逐夢踏實！

另一半Chee最佩服他的是，「具有一種正面迎戰的能量，總是會想辦法跨過去！」不管是人生或比賽，都有太多超出想像的狀況，吳則霖總能從容優雅的度過。具有國際咖啡評審身份和口譯專長的Chee，是吳則霖生命與事業的伴侶。Chee此次擔綱比賽團隊的教練，是穩定軍心的重要力量，也是世界冠軍背後重要的推手！



2016世界盃咖啡大師比賽第一回合，吳則霖向各國評審從容解說手中的香醇咖啡。照片吳則霖提供



八月盛夏，吳則霖在在台北舉辦的咖啡分享會，和全國咖啡同好分享參賽過程，以及對咖啡的美好憧憬。溫立安攝