

投稿類別：教育類

篇名：

舞台下的淚水與汗水—以樹德家商調酒隊為例

作者：

李佩芬。私立樹德家商。高三 23 班

林湘蓮。私立樹德家商。高三 23 班

周岳龍。私立樹德家商。高三 23 班

指導老師：

黃雅麗老師

壹●前言

自民國 84 年中華民國調酒協會舉辦金爵獎調酒比賽，至民國九十九年止已有 15 組不同的比賽，擴展到國際參賽人數也突破千人。(郭朝坤,2010)使得台灣民眾漸漸了解調酒除了表演之外的文化，而花式調酒之表演，也從”特技團”變成一種時尚，蔚為一股風氣，並在高職餐飲及觀光等餐旅類科種下幼苗，期待未來能開花結果。

近年來，台灣的調酒國手在國際舞台上嶄露頭角並獲得佳績。中華民國調酒協會在台灣舉辦許多大大小小的國際、全國調酒大賽，目的為培養國際選手；而政府也慢慢開始注重調酒文化的發展與推廣。身為調酒選手的一員，希望大家能夠深入了解調酒選手背後的努力，並將台灣的調酒文化推廣到世界各地。

調酒隊的成立在各校除了給學生舞台獲得榮譽以外，在私立學校更有負有招生的重責大任，此外，還給某些在國中學習成就較低的學生，一個消耗過剩體力的活動。

透過師長協助、網路查詢及往年比賽的活動簡章，了解台灣調酒文化並以樹德家商調酒校隊選手為例，且以問卷調查方式了解調酒選手的訓練過程、技術養成及代表學校比賽時所遇到的困境。

貳●正文

一、 樹德家商調酒隊

(一) 樹德家商校史

民國五十三年由張佩玉女士成立樹德初級中學，並由張女士擔任首任校長。民國五十六年增設高中部。民國五十七年起增設商業科及家事科。民國五十八年停招初中，改為樹德女子高級中學。民國五十九年起增設進修補習學校。民國六十九年改制為職業學校。民國七十七年增設餐飲管理科。民國七十八年由李福芃校長接任。民國八十二年招收男生。民國八十三年增設觀光事業科、補校餐飲管理科及觀光事業科酌收男生。民國八十六年由尚樂野校長接任。民國九十一年由洪彩雲校長接任

(二) 樹德家商調酒隊史

樹德家商調酒隊最早由餐飲管理科接管、陳怡靜老師為帶隊老師。民國 91 年，由學務處接管、朱文祥老師為帶隊老師。目前(99 學年度)帶隊老師為陳方正老師、王欣怡老師，花式指導老師為謝東潤老師、傳統指導老師從缺。而樹德家商調酒選手大多來自餐飲管理科及觀光事業科。

二、中華民國調酒協會

(一) 中華民國調酒協會宗旨

為發展中華民國日益蓬勃之觀光事業，並配合周休二日的休閒新趨勢揚升臺灣餐飲業界的水準及培訓優良調酒專業人員，提高技術水平、端正飲酒、用酒禮節及時尚風潮，促進學術實務與國際技術交流。

(二) 中華民國調酒協會歷史沿革

中華民國國際調酒協會 B.A.T (Bartenders Association of Taiwan)
民國 83 年 7 月 5 日由張繼龍先生協助成立「中華民國調酒協會」，同時選出第一任理事長為莊富雄先生。民國 84 年加入 IBA，改名為「中華民國國際調酒協會」，並舉辦第一屆金爵獎調酒大賽，將國際比賽規則引進台灣，提升國內的調酒知識。民國 89 年 8 月由郭朝坤先生接任理事長，並在民國 94 年 11 月第 54 屆國際調酒會議暨世界盃調酒大賽中當選世界調酒協會副會長，主管遠東區事務。民國 95 年年 9 月改選理監事，由總教練謝美美接任理事長。

為推廣業務，成立了台北、台北東區、台中、南台灣、高雄以及台東等六個分會，其中又以郭朝坤前會長所帶領「南台灣地區分會」之成果最為顯著，將南台灣的調酒事業奠定了雄厚的基礎。

(三) 中華民國調酒協會金爵獎

民國 84 年舉辦第一屆金爵獎調酒大賽。民國 90 年第七屆金爵獎從台北移至高雄舉辦。民國 92 年首次有來自日本的國際友人來台參賽，也因此將大賽更名為「第九屆金爵獎國際調酒大賽」。目前（民 99 年）已成功舉辦到第 16 屆金爵獎國際調酒大賽。

(四) 中華民國調酒協會主辦比賽

根據協會官方網站，目前(民 99 年)為止中華民國調酒協會主辦的比賽有：杜康盃全國調酒大賽、大同盃全國調酒大賽、五洲盃全國調酒大賽、台茂盃全國調酒大賽、港都盃全國調酒大賽、雪克盃調酒大賽、租稅盃創意調酒大賽、大遠百盃創意花式調酒大賽、隆田盃創意調酒大賽、金爵獎國際調酒大賽，共 10 場比賽。金爵獎國際調酒大賽為指標性的調酒大賽。

(五) 中華民國調酒協會比賽評分重點

- (1) 創造性：名稱、材料、份量、裝飾、外觀造型、獨創性。
- (2) 專業性：專業知識、態度、儀容。
- (3) 技術性：調配技巧、時間控制、成品製作過程。
- (4) 安全性：花式調酒宜小心破瓶。若有甩出工作檯前分等高難度動作，應注意安全。

參●結論

研究過程中，需花費大量時間收集資料。由於樹德家商調酒隊成立年份及部分資料已經遺失，所以僅用確定的資料，或訪談老師、教練及畢業之學長姐。

調酒隊之訓練除口感及果雕之外，在花式調酒的部份，偏重於技術性(動作之技巧及難度、時間控制)及安全性(溢出、掉落、破瓶)；在傳統調酒的部份，偏重創造性(名稱、材料、份量、裝飾、外觀造型、獨創性)、專業性(專業知識、態度、儀容)、技術性(調配技巧、時間控制、成品製作過程)。另外，每次大會之參賽者必須使用指定之基酒、香甜酒及果糖，更須要平日對酒類之口感及特性等知識之培養。

本研究發現到在樹德家商調酒選手技術非短時間內練成，得前三名獎項者以二年級下學期以後之選手為多，參加年資較短的選手大部分在比賽並未獲得佳績，顯示調酒技巧需長時間培養。

部分選手在舞台上都會產生恐懼，舞台訓練如身體律動平衡感及觀眾互動都因人而異。

樹德家商屬職業學校觀光科有英檢、中文輸入、餐旅服務檢定、調酒檢定等

舞台下的淚水與汗水—以樹德家商調酒隊為例

壓力，而餐飲科之檢定更多，調酒、中餐烹飪、中餐麵食、中式點心、烘焙檢定…。平時課業壓力不小，時間分配及時間管理對高職學生是一大考驗。

因國人飲料消費型態仍以非酒精飲料或以啤酒葡萄酒烈酒純飲之方式為主，社會觀感及未來發展，造成家人反對…等等問題難克服，往往都是造成選手放棄的主因。

希望以此論文供未來選手訓練之選手學校及業界參考。

肆●引註資料

- 1.樹德家商網站。2010年11月10日。取自
(<http://www.shute.kh.edu.tw/index1.htm>)
- 2.中華名國國際調酒協會網。2010年11月10日。取自
(<http://www.twbartenders.com.tw/html/home-new.html>)
- 3.中華民國國際調酒協會酒雜誌 (2008年), 中華民國國際調酒協會, 高雄市。
- 4.第56屆 IBA 年會活動實錄 (2007年12月), 中華民國國際調酒協會, 高雄市。
- 5.第15屆金爵獎國際調酒大賽活動簡章 (2009年6月), 中華民國國際調酒協會, 高雄市。
- 6.第15屆金爵獎國際調酒大賽大會手冊 (2009年6月) 中華民國國際調酒協會, 高雄市。
- 7.第16屆金爵獎國際調酒大賽大會手冊 (2010年5月) 中華民國國際調酒協會, 高雄市。