



調酒甜心 郭植伶 因為堅持才會看到希望

年紀不大的郭植伶擁有多項世界級得獎紀錄，六歲摘下第一面冠軍金牌，十八歲時更以跳級方式參加十七歲的亞太盃傳統調酒學
生組比賽，並奪得「二〇一一年亞太盃調酒大賽」后冠，二〇一七年更獲得「>世界盃花式調酒口感冠軍」。
文／羅怡如 圖片提供／中華民國國際調酒協會、郭植伶 Instagram 臉書

在國際調酒比賽的場合，常見到郭植伶的身影，身手俐落、長相甜美，出身調酒世家的她，父親是國際調酒協會亞太區主席郭朝坤，母親謝美美是台灣國際調酒協會會長，讓她從四歲起就有機會接觸調酒。

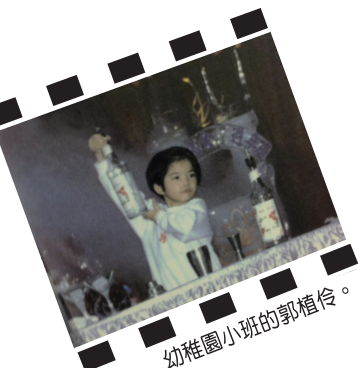
與酒結下不解之緣

聽說郭植伶與「酒」結緣很早，她的媽媽曾透露，她開口學會的第一句話：「不是叫爸爸，也不是叫媽媽，而是『酒』。」郭植伶笑著表示，其實是因為她自小就跟酒在一起。由於郭植伶出生時並不順利，醫生曾一度發出病危通知，媽媽不放心把她交給保母帶，於是每天帶著她到調酒教室，就放在嬰兒車裡，沒想到自小耳濡目染，在那樣的環境裡她學會調酒。

小時候，她就懂得將阿華田、草莓

果汁，變出她想喝的飲料。未成年的她不能碰酒精飲料，她便將○○果汁當作調酒材料，練就一身甩瓶子的花式調酒本領，小小的她甚至希望能和其他選手一樣上台表演，但媽媽一直不答應。直到郭植伶幼稚園念大班時，有一次媽媽要帶選手出去義演，她又在一旁請求，媽媽估計看表演的人應該不多，決定讓她試試。沒想到她一上台就先對台下的觀眾大方的笑一笑，然後沉穩地做完整的表演。

雖然只是幾分鐘的表演，爸媽卻比她還緊張，但她卻享受在觀眾的掌聲裡，直說好棒。對於幼小的她來說，「調酒就像扮家家酒」，她在



幼稚園小班的郭植伶。

調酒教室的吧台進進出出，調著無酒精的飲料。對她而言，把她最愛的草莓口味加入搖杯，變出她認為好喝的飲料，一點都不勉強。

「甜蜜方程式」奪冠

豐富的調酒經驗，使得郭植伶在十六歲時，就跳級參加亞太盃調酒大賽摘冠，成為全球最年輕的冠軍調酒師。二〇一四年，郭植伶首度參加世界盃卻與冠軍擦身，獲得銀牌，二〇一五年捲土重來終於奪冠，並在保加利亞全球最大的調酒大賽，寫下台灣歷年來最佳成績。

回想起那段準備過程，賽前二個月，才抽籤揭曉參賽「傳統組餐後酒類別」的郭植伶，因台灣團隊符合大



郭植伶與媽媽謝美美（右）的感情相當好。

會規格的酒杯只有一個，於是在比賽現場進行「傳統組餐後酒」的練習時，郭植伶只能拿著家裡預備的杯子進行調酒。最終，以「甜蜜方程式」餐後酒奪冠。

這款「甜蜜方程式」(Sweet Formula)餐後酒，以南瓜、水蜜桃和巧克力餅乾糖漿，融合威士忌的口感，再撒上肉桂粉提升口感，是郭植伶經家人協助發想而來，沒有威士忌原先的濃烈，而是滑順、清香與層次分明的交融，餘韻猶存，帶出美味與健康兼具的甜點雞尾酒。「妳的酒非常好喝，他們（其他參賽者）的酒不像甜點，跟妳不一樣。」這是評審給這道作品的評價。而奪得冠軍的她除了蛻變，也看到之前所沒有的從容與自信。

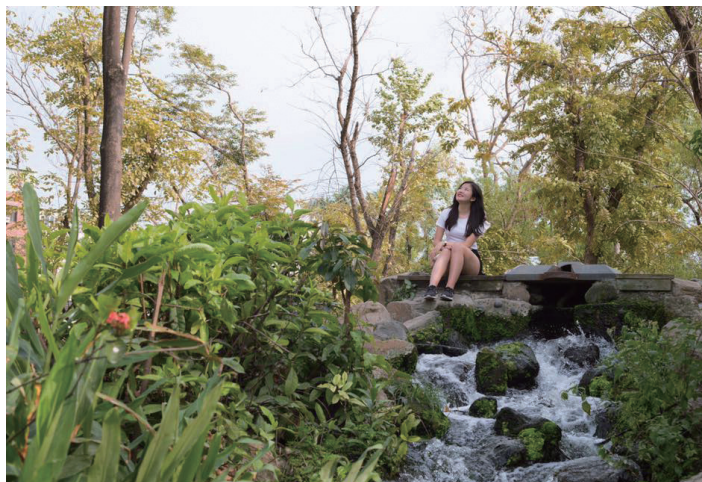


爸爸是郭植伶的偶像也是最大支柱。

穿國旗裝領獎

儘管有專業加持，但調酒的學習歷程仍是艱辛，甚至曾讓郭植伶想要放棄。對她來說，不斷丟瓶子、撿瓶子，甚至練到雙手瘀血，都不是低潮，然而，成名太早所帶來的孤寂，卻為她帶來不少困擾及負面影響，尤其是與同儕的人際相處。當同學朋友都出去玩，自己卻要練調酒，無法參與校園、同儕的生活，讓她有說不出的失落。

所幸，郭植伶有堅定的信仰，每回快失去信心時，她的心理總會想起恩師林美夙老師曾對她說過的話：「人



旅遊是郭植伶放鬆心情的好方式。



受邀擔任 CHAUMET 珠寶展的調酒師。



獲得第 64 屆 IBA 世界盃調酒大賽傳統調酒餐後酒組金牌。

早接觸調酒，郭植伶覺得自己身上好像比別人多了一分責任感、使命感，應該讓更多人看見台灣的調酒。因此，征戰國內外比賽的她，常穿著國旗裝，希望讓世界看見台灣。談起國旗裝的

不是因為希望而堅持，而是因堅持而看到希望。「她以此來激勵自己，再加上自己想為台灣爭光的努力，她嚙下辛酸，努力做出最好的表現。

因為比別人更

但是唯有堅持下去，才能看到希望。郭植伶目前就讀大仁科大藥學

緣由，她表示，早期跟著爸媽到國外參加比賽，發現很多外國人都不知道台灣，也不知道台灣在哪裡，甚至把台灣當成泰國。那時，領獎時她都會披著國旗上台，不過領獎時常會滑掉，覺得很困擾。後來，她和媽媽商量後，特別請人設計特製的國旗裝，只要上台領獎，她一定穿上青天白日滿地紅的服裝登場，台下也同時會高喊「TAIWAN」。

中草藥與飲品結合

調酒資歷超過十多年的她，對調酒別有一番體悟。她認為，調酒就像品嚐人生，有甜有苦，也會有失敗、走不下去，甚至受傷流血的時候，

研究所，已規劃要在研究所階段積極鑽研中草藥與飲品的結合，希望能研發創新的飲品配方，讓具有養生功效的中草藥更容易被大眾接受，開拓飲品市場的新可能。

在調酒這條路上，母親扮演亦師亦母的角色。母親對她的期許是，「調酒終究是個過程，只是一個打開視野的敲門磚，想把路走長走遠，其實要更多元，也要不斷精進。」她更希望植伶能透過調酒向世界介紹台灣，並持續鑽研飲品世界，希望為台灣做出更深更廣的視野格局及更多可能性。



郭植伶小檔案

現職：大仁科技大學藥學研究所
得獎資歷：

- 2011 年獲亞太盃調酒大賽冠軍
- 2012 年越南國際調酒大賽亞軍
- 2012 年第八屆教育部技職之光 - 競賽卓越獎
- 2014 年榮獲青年獎章忠勇獎
- 2014 年獲世界盃調酒大賽 傳統調酒組銀牌
- 2015 年獲世界盃調酒大賽 傳統調酒餐後酒組冠軍
- 2017 年獲世界盃調酒大賽 花式調酒組口感冠軍