

## 台灣女孩日不落的逐夢歷程 2017 世界盃杯測季軍 Freda

撰文 / 侯乃瑋  
攝影 / 咖啡空少 Jerry



(Zsuzsa Zichó 拍攝)



Caravan Coffee 的烘豆廠，也是 Freda 目前工作的地方。

Freda Yuan (袁宛菲)，一個道地的台灣女孩。擁有 Q Grader 及 SCAE 感官講師資格，Freda 目前在英國「Caravan Coffee Roaster」擔任咖啡品管經理。在去年英國杯測選拔賽 (2017 UK Cup Tasters Championship) 中，以 3 分 55 秒、答對七杯的好成績打敗對手，在今年 6 月匈牙利布達佩斯舉辦的世界盃杯測賽更是過關斬將，最後在決賽以 5 分 48 秒，對七杯的成績拿下世界第三名！

### 英國 夢想旅程的起點

2010 年時 Freda 去澳洲墨爾本的咖啡館打工度假時，啟發了她對咖啡的興趣。當時她擔任外場服務生，一心想跟隨咖啡師學習製作咖啡的技巧，但可惜未能如願，打工度假結束後就直接返回台灣。回台後在成衣公司任職，過著如同大多數上班族般的規律、一成不變的生活。對很多人來說，這年頭工作不好找，坐辦公室、有份安定的工作就足夠了，但對 Freda 來說，心中對咖啡的執念依然放不下——而這個執念，讓她決定再度踏上另一段旅程。Freda 說選擇英國純粹是個偶然，且之前在澳洲打工時也知道倫敦有幾間澳洲體系的咖啡館，於是便在 2013 年暑假，將倫敦定為這次打工度假的目的地。

「Taylor ST Baristas」是她在英國第一家落腳的咖啡館，是一家由澳洲的三位姊弟開設的店，總共有九間店，大都開在金融區，一天的總出杯量約 1600 杯，店內有兩台三頭的義式機、共六位咖啡師仔細分工——兩位萃取濃縮、兩位打

奶泡、兩位做拉花。Freda 認為他們的教育訓練做得很棒，初階學做濃縮，中階時開始學打奶泡，高階時才能出杯給客人。在那邊她學習到完整咖啡師該具備的功力，「但後來覺得越做越像機器人，每天都做固定的事情。」Freda 開始思考人生的方向與目標。

打工度假簽證只有兩年，為了要再延長待在英國的時間，她認為在英國念書是一個可以繼續待下來的方法。為了想要接觸更多咖啡相關的工作以及增進烘豆及生豆的知識，她更前往其它歐洲國家，以當志工的方式在當地體驗實際工作內容，例如 Freda 曾到挪威的烘豆廠當志工兩天，這次的經驗讓她發現自己並不是很喜欢那樣的工作內容——生產線式的分工、一週內要將 350 公斤的豆子裝袋、過熱風機……，不但重複性高且不用花太多腦力，讓 Freda 當下認清自己不適合這樣的工作。

2015 年暑假期間回台灣更換簽證時順便考了 Q Grader 的證照，Freda 表示那時候只有跟朋友借了香瓶訓練就去考試了，除了一個項目沒過之外，其它都過了，後來在香港補考便順利拿到證照。Freda 慢慢知道，其實自己的感官是很靈敏的，對於自己未來想做的工作也更加地明確了——她



Freda 除了平時工作上的速度訓練，在賽前更透過積極的練習，獲得世界第三名的好成績。(Freda 提供)

想往品質管理的方向走，並希望待在英國咖啡界工作。

### 為自己創造機會

要能留在英國工作，就必須取得贊助簽證 (Tier2)，這種簽證申請不易且名額稀少，更須要有公司願意提供正職的工作；因此如果擁有特殊工作技能或是無可取代的優勢便能大大地加分。鎖定方向後，Freda 開始以烘焙廠及生豆公司為目標，積極地參與在當地舉辦的咖啡活動，像在去年在都柏林舉辦的 WCE(World Coffee Events) 還有倫敦咖啡節都參與了志工活動。這些經歷讓 Freda 不僅可更加了解咖啡產業的細節與結構，也慢慢累積了自己的人脈以利於找尋工作機會。Freda 為了增加獲取簽證的機會，還另外去考取了 SCAE 感官講師資格，因為她知道在英國有這個資格的人並不多。

去年四月開始，Freda 向多家公司接洽，努力找尋工作機會——當時有一間咖啡烘焙廠願意提供講師的職位並贊助簽證，非常吸引她，但是教學不是她想要的工作。「雖然我很想留在英國，也很喜歡他們公司，但我無法做我不喜歡的事情，而且一簽就是三年，我還是堅持想做品質這一方



2017 世界盃杯測賽進行中。(Zsuzsa Zichó 拍攝)

面的工作。」因此她毅然決然地婉拒了這個職位。在這段期間，為了抓住各種可能的機會，Freda 會不時參加 Caravan Coffee Roasters 的早晨杯測活動，除了練習及並增進自己的能力外，也藉此與他們保持良好的關係。他們不但很歡迎 Freda 的參與，甚至有意想讓 Freda 加入 Caravan，無奈的是公司一直沒有職缺釋出。

隨著學生簽證到期的日期逼近，工作一直沒有下落，著急的 Freda 甚至考慮要去其它國家找尋工作機會，但這仍沒有想像中的容易。直到去年十月，機會終於悄悄地出門。有一天 Caravan 的員工們找她去酒吧喝酒，告訴她有一個烘焙助理兼職的職缺釋出，問她要不要時，Freda 當場立即表示：「要！當然要！」漫長的等待終於出現了一道曙光，讓 Freda 也忍不住地激動落淚。

## 克服難關 與堅持的勇氣

已向前邁進一步的 Freda，一開始先做的是搬運麻布袋裝的生豆裝入桶子裡以及包裝咖啡熟豆等吃力、不用花腦筋思考的工作，這些耗費體力的粗活讓她每天下班時都筋疲力盡，一度懷疑這樣的堅持是否正確。該再繼續下去嗎？還是收拾行囊回台灣？面對不安的未來，Freda 的腦中每天都不斷思考這些問題。去年十一月時，Freda 報名了世界盃英國杯測選拔賽，原本只是想測試自己的實力如何，並不奢求拿到冠軍，結果一路過關斬將到最後一輪——就在她將最後一杯杯底舉起來看時，便知道自己打敗了對手，拿到了冠軍寶座。

或許真的是幸運之神的眷顧，Caravan 除了願意提供 Freda 咖啡品管經理的職位，並同時擴增品管部門，在今年二月底簽證即將到期的前三天，Freda 終於如願以償地拿到贊助簽證，那霎那讓她感動不已，「一切真的是苦盡甘來，就好像走在漆黑的通道內，要走到最後，才能知道我不是不能繼續留在英國，或是只能打包回台灣。」

現在 Freda 每天的工作是早晨杯測，如發現味道不對的咖啡就要與烘焙師一起對照 Cropster 烘焙記錄再一邊討論，其它的工作還有生豆水分檢查、樣品品管、找尋配方豆最佳比例……。未來



她希望更精進烘焙方面的能力，以跟品管、感官做連結；學習更多知識與大家分享更多的咖啡心得，也期許自己在職位上也能有更好的發展。

## 走出藍色心情

專訪時言談間可感受到 Freda 堅毅、爽朗、不屈不撓的個性，很難想像原來她曾深受憂鬱症所苦。Freda 坦承由於自己給的要求加上周遭的人給的壓力，讓她在 2010 年罹患了憂鬱症，且會在暴食後強行催吐，但在與自己對話後，慢慢地開始接受自己不完美的地方，也坦然看待許多負面的經歷，並常常跟自己說「即使做不到或不一定會成功，但我還是很愛你。」這樣的情形持續了四年，終於 2015 年開始脫離暴食憂鬱。進入咖啡界後對感官產生極大的興趣，少吐後才可以品嚐到更多的風味，Freda 因此控制住自己暴食的情況，循序漸進地走出憂鬱低谷。



Freda 身為 Caravan 的咖啡品管經理，每天早上首先要做的就是杯測咖啡，並確保咖啡能有最佳的風味表現。

## 比賽訓練秘訣分享

為了這次的世界賽，雖然身邊沒有人可以讓她詢問該如何準備比賽，Freda 仍積極地練習，平常在倫敦的訓練就是以速度為主，剛上場時照平常的方式進行，初賽以 2 分多鐘、對 6 杯的成績險進晉級名單，她坦言其實第一場非常緊張，看到成績自己也嚇到，後來針對比賽節奏調整速度，並告訴自己要專注在比賽上面，多確認幾次後再將答案推出去。

從初賽到決賽一路過關斬將，在半準決賽甚至還拿到 8 杯的好成績。雖然在最後決賽中，以一杯之差就能奪冠，但 Freda 以樂天的心情看待這次比賽：「我自己覺得有一點可惜，因為平常練習其實比比賽還難，但我很開心我至少是歐洲第一名、世界第三名！如果明年要再繼續的話，我相信我一定可以達成。」☺



Caravan 擁有餐廳、生豆公司及烘豆廠。

