



科學＋感覺 從「說咖啡」學領導

王裕文

老師 小檔案

- **系 所** 生物資源暨農學院農藝學系
- **專 長** 草坪育種及管理、草種特殊利用、咖啡育種、能源作物、有機農業
- **教授科目** 草坪學、遺傳學、咖啡學、可可與巧克力學
- **學 歷** 國立臺灣大學農藝學系學士
國立臺灣大學農藝學系碩士
德州農工大學植物育種學博士
- **經 歷** 國立臺灣大學農藝學系助教
國立臺灣大學農藝學系講師
國立臺灣大學農藝學系助理教授
- **現 職** 國立臺灣大學農藝學系兼任助理教授
- **榮譽紀事** 國立臺灣大學生農學院優良社會服務獎
國立臺灣大學教學優良教師（二度獲獎）
國立臺灣大學教學傑出教師

採訪・撰稿／劉十賢
攝影／楊文卿



臺大出版中心



以作物育成為例，所謂標準答案，也只是在各種選擇當中的一種，要選出哪一株作為最後的答案，結論可能都不盡相同，也沒有百分之百正確。這是農業工作教會王裕文的事，也是他最想教會學生的概念。

每到選課季節，總有幾門口耳相傳的夯課，讓人不辭勞苦奔走，只為拿到一張教室的入場券。臺大農藝學系兼任助理教授王裕文開設的「咖啡學」、「可可與巧克力學」就在其中，為了堅持課堂實作環節，甚至還舉辦課前甄選，來把關修課人數，但仍不減學生踴躍參與的熱情。開課至今超過十五年，成為臺大招牌，在無數學子身上實踐著培養領導人才的初衷。

喚醒嗅覺味蕾 品評口感香氣

王裕文最知名的課程「咖啡學」以「咖啡官能鑑定」為核心，意指透過感官覺察，喚醒嗅覺和味蕾，針對咖



■ 王裕文畢業後即回母系服務，至今超過三十載。
(楊文卿／攝影)



■ 品評各式各樣的咖啡豆，是一種專業能力。

(王裕文／提供)

啡香氣、口感等指標，進行品質判斷或分級。這門課上，學生除了靠聽講學習咖啡產地、製程、烹煮方法等科普及知識，還須分組實際操作品評，「喝咖啡」並非附庸風雅的重點，而是要訓練學生「說」咖啡。

採訪當天，王裕文親自為採寫團隊準備了咖啡，我們隨口聊著咖啡的風味，原先預期會聽到一番精闢解說，但他對於我們的評價，只是報以淡淡微笑表示贊同，從後續訪談了解到：咖啡的味道並不需要任何理論去說明，而是一種主觀感受與表達的歷程，如同在王裕文的課上，說出什麼比背下什麼更加重要。

傳授咖啡知識 培養領導能力

「我當學生時很討厭標準答案，生命本來就是不定期的，我們卻常常在找標準解答。」王裕文將學生時代的心得帶入教學，數十年生涯，教學環境和學生組成都有許多

改變，惟不變的是始終透過各式課程設計，鼓勵學生破除「尋找標準答案」的迷思。

以作物育成為例，我們看見那萬中選一的品種，就以為那是唯一的可能，背後其實經過無數改良與實驗，所謂標準答案，也只是在各種選擇當中的一種，要選出哪一株作為最後的答案，根據每個主事者的看法和邏輯，結論可能都不盡相同，也沒有百分之百正確。這是農業工作教會王裕文的事，也是他最想教會學生的概念。

除了傳授科學知識，王裕文對課程還有更高遠的目標，「每一杯咖啡都是在訓練你做決定。」他要求學生不單依賴既有資訊為一杯咖啡下定論，而必須從自己真實的感受誠實表達，咖啡的酸甜苦澀，科學分析之外，更重要的是「感覺」。

學生分組做咖啡、喝咖啡，並輪流代表向全班彙報品嚐心得，這場找不到標準答案的遊戲，考驗的是如何誠實面對自己的感覺，對許多善於閱讀記誦的學生而言，是個不容易突破的關卡，也突顯這份能力迫切需要開發。

「愈聰明的學生愈不敢做選擇，他們知道必須承擔後果。」王裕文說：「但一個領導人必須做選擇，這個選擇還會有人跟。」臺大學生當中，許多人可能在未來成為領導人才，因此這方面的培養及探索不可缺少。

「我的課是對未來領導人的養成，要讓學生學著相信自己的直覺和選擇。」即使教學過程仍有

嚴謹的知識架構，王裕文更期待引導學生從品嚐咖啡培養自我探索，「用理性證據說出感覺」，這正是作為領導人的重要能力。當一個人意識到選擇的重量，又願意承擔，他才能堅定走下去。

「喝咖啡」和「領導學」乍聽毫不相干，王裕文坦言，有些深意不是空用言語灌輸就能明白，通常直到學期最後一堂課，他才會和學生分享課程設計的這份初衷，期待學生藉由整學期的互動與實踐，來印證這些意義，而不是當作一種預設的「標準答案」。

優質農產品 也需要知音

王裕文知道自己的課程相當熱門，謙虛表示畢竟咖啡是個熱門社交話題，自然吸引人來選修。對他而言，教學是件有趣的事情，不斷順應調整，盡力讓形形色色的學生都能聽懂、學通，是他從不倦怠的任務。

他的課不限本系學生修課，但要同時整合不同院系背景的學生，其實具有相當難度。王裕文也經歷過一些摸索，而他享受這個挑戰，更是動力來源；他也發現，就「感官訓練」而言，生農科班學生未必更具優勢，反而對來自各個學院的學生是一種學習模式的突破，老師需要耐心去引導學生習慣與相信「和自己的感覺相處」。

一齣好戲需要有滿座觀眾，才能成為叫好的經典；優質農產品也需要知音，即一群懂得欣賞的

高品質消費者，而這也是王裕文教書的使命。

「我上課不是為了訓練煮咖啡的人，而是以訓練『裁判』為目標。」經過一學期課程，學生具備充分客觀知識和表達直觀感覺的能力，去品評一杯咖啡的優缺點。當這些學生成為市場消費者，就可能成為帶領產業優化的因子，透過合理明確的批評，幫助廠商去作產品調整，長期下來整個產業更加健康活潑。

多年教學下來，如今不時能聽見過去學生在咖啡世界裡活躍的身影，不論是親身投入產業效力，或者是穿梭各咖啡店提供意見，眼見自己種下的幼苗在各處發芽，對他的教學工作是一份珍貴的成就感。



■ 教學之餘，王裕文也悉心和產業對話。
(王裕文／提供)

推動臺北 成為國際咖啡城市

教學之外，王裕文也投注相當心力於產業界。談到產學互動，他不急不徐地說著願景，語氣裡是身經百戰的專業，和真誠的關懷掛念。

「臺灣農業不缺技術能力，但需要方向指引。」當年九二一大地震後，中部許多災區亟需找到發展方

向，王裕文看見當時國際市場「精品咖啡」勢力崛起，於是以雲林古坑為起點，舉辦咖啡品質評鑑比賽，一做就是十年。透過競賽辦理，和賽後全國巡迴講習，提供農民栽種誘因和進步動能，也成功帶動產業升級。他透過身體力行，展現了學界的社會影響力與價值。

經過多年耕耘和各方通力合作，如今臺灣咖啡產業已具備一定規模，臺北也成為世界知名的咖啡城市，在國際市場上享有更大發言權和能見度。

可可與巧克力 生涯的新篇章

在咖啡領域已有穩定成績之後，王裕文也未就此停下腳步，近年他將教學與推廣重心轉向「可可與巧克力」，用一貫堅持的教學理念，引



■ 二〇〇八年臺灣咖啡節評鑑會場。

(王裕文／提供)



■ 王裕文暢談近年的教學方向與目標。(楊文卿／攝影)

出風靡全球的巧克力品牌，臺灣又何嘗不可？

可可變身巧克力的關鍵，是調味的配方，這個步驟的成功需要強大飲食文化作支撐，而臺灣的歷史脈絡，讓我們有多元的味覺DNA，從中國各省飲食、日式料理到西餐，乃至南洋風味各種菜式的靈活變換是臺灣人的日常；重組混搭的創意，也是難得的天分，這種不設限的彈性運用在巧克力產業之上，能成就獨樹一格的豐富度，更有順應市場開發特色產品的潛力。「臺灣可以是世界飲食文化的中心點，我們不做誰來做？」談起正在努力的目標，王裕文自信而篤定。

運用過去咖啡教研推廣的成功經驗，王裕文持續教育學生成為有素質的消費者，期望將「臺灣巧克力」塑造為成熟的文化，讓它在世界各地飄香。

當我們談到農業轉型時，最常想到的或許是行銷包裝的優化，或者幾場盛大的博覽會，但一

導學生「認識味道，相信感覺」，藉由實作和堅定的表述，提升自我能力，並為產業注入活水。

「種什麼賣什麼，其實是殖民地的思維。」王裕文認為在可耕種的土地愈來愈少的時代，我們反而應該跳脫這些觀念。如同許多非可產地的歐洲國家，卻憑藉著優良的製作技術和價值定位，創造

路跟隨王裕文辦理講座、開設課程的助教說：「對老師來說，作物品質才是一切根本。」教學或者產業工作，都不只是一句句絢爛標語，從種作者的角度，不管選定什麼作物，都要從「根」先長好，才能期待美滿的果實。

教學也是一趟「育種」歷程，王裕文用農人的扎實嚴謹，學人的敏銳洞察，結合成一堂又一堂特色課程，一方面希望學生能養成對品質的追求，導引飲食文明的前進，更期待他們不忘課堂上那份真誠表述自我的勇敢，在各自領域成為獨具魅力的領導者。



■ 結實纍纍的咖啡豆，等待著成熟時機。
(楊文卿／攝影)



■ 臺大農場裡的咖啡園，是王裕文的心血結晶。
(楊文卿／攝影)