

隧道口的亮光

同學們拉著不愛入鏡的我，背對校門，自拍了最後一張大合照，從此，我們之間就不會再有今日這般牽扯了。

我回過身，望著萬中無一的校門，是一拱舊鐵路的隧道口，鐵路廢除多年，而今只剩下隧道。隧道的底，是一抹自仙跡岩蔓延而下的綠意，曾經往返留連的舊隧道，我和同學追打笑鬧的聲音似乎還在山洞裡迴盪，而張著一雙雙青春羽翼的人影，卻早已隨著晏上的街燈，拉長拉遠，投照景美溪底，被汨汨溪水推走。

那張照片之後約莫一年半有餘，所有人都毫無意外地失聯了。用臉書展開尋親大會，點開模糊又修圖的大頭貼，比對最後一張大合照，有好幾個連名字都叫不出來了，只能從輪廓確定那是我曾認識過的人。像極了剛學會用電腦上網的中年人，僵著脖子也要把聯考時代的戰友閨密全都召喚回來。

有的人當完兵，有的人生完子。而已。關於人生的計畫其實還沒開始，只是碰上了一些義務與偶然，理想的草案正伴同著微薄的薪水袋，壓在現任主管的桌上。執行度零。

「來開個同學會吧。」不知道哪個雞婆的人，用了臉書的聊天群組，把所有人都拉在一塊兒。還提出了開同學會的想法。

我其實很排斥同學會。

一群人坐在促狹的包廂，唱著喊著沒什麼意義的口水情歌；聊著說著相似的朝九晚九生活；就是舉起杯子的那一刻，到最後吐出乾完杯的那一口悶氣，聽到的和說出來的，全都是抱怨、戾氣、酸楚以及滿滿的不甘心。還不到當年父母生我們的年紀呢，彷彿已經要肩挑起他們生了我們之後的負擔。

沒有人想聊聊曾經許過的願望，彷彿出了口就要引起恥笑，相離以後，那些遠大而富有建設的目標忽然變得荒謬，改善社會不如先餵飽自己。畢了業就必須直接面對血淋淋的現實，人生啊，居然沒有一點點緩衝，沒有先修班，一頂學士大方帽往頭上一扣，一張張畢業結業證書貼上身後，就再也沒有回頭的日子了。整整四年的躊躇滿志，那應是一生中最精華的歡愉歲月，我輩不滿三十卻已經體會到人生最快樂的部分，意即接下來都是十之八九的不如意了。

於是，有位多年前就已畢業的外系學姊，挑了某個上課日的清晨，專程跑到學校的教學大樓樓頂，一躍而下。聽教官說，她是個生活困頓，情關難過的失親薄命女，讀大學的時候人前耀眼，追求者眾，私底下卻跑過好幾次生活輔導組。選擇在學校自殺，雖然沒有留下遺書，卻因此讓人看見她有多麼熱愛精彩的大學生活，同時也多麼地放不下，為了那點輕狂的回憶，不惜以死相殉。

同學會，難道就是要算數誰的日子過得比較慘嗎？為什麼友朋相聚，不能說些逆轉時光的話題，將我們從乏味的現實拉回到那個曠課作弊，躲教官、騙教授的舊夢中呢？為何相熟的同學們，都不再回顧從前算學分混社團的日子，張口閉口就是「我們老闆」怎樣怎樣、「現在薪資」如何如何。

現實竟如此令人生恨。

然而，比起同學會，更讓我討厭的，就是向人介紹我畢業退伍後的工作。

「調酒師？哇靠，那今天就交給你了啊！」說這話的傢伙指著桌上一塔的百威和話梅，一瓶不知道哪個人從海產攤「一七」來的威雀。

我只能擺擺手，巧婦難為。

大家都按部就班地游入了早上七點起床，八點半隨著人潮車流塞進公司打卡的巨河中，每每聽聞有人是調酒師、設計師、作家、表演者，便喜孜孜地用著渴求自由的可悲目光仰望著其實生計也很窘迫的我們，彷彿我們的工作與玩樂畫上了等號，就代表我們過著沒有壓力，不須煩惱生活所要面臨的種種障礙與困難。

但我不又想回嘴：「其實我也很辛苦啊，熬夜很辛苦的。」

而且當玩樂與工作不存在任何分野的時候，想喘口氣就更難了。

苦水並不缺我這一口，索性就不說了。害得我只能默默地，現出一點點得意的笑容，卻還要記得保有憐憫他人的眼神，好接受那些羨慕的視線。

一直到同學會解散，我都在忙著回答哪間酒吧的調酒師比較細心；哪一種酒不要亂買；甚至還有人為了能天天喝酒，想跟我學點手藝去闖蕩夜場。我也算是看透了，原來當年灌醉學妹害學妹送急診的那個人，快三十了還死性不改。

我知道大家都對調酒師有誤解，也對飲酒文化有很大的偏見，單憑空嘴薄舌是無法取信於人的；為了避免不必要的誤會，我只好繼續微笑。這可不是那麼簡單就能說清楚的世界呢，請慎重地跟我點一杯長飲型調酒，慢慢聽我說，我才肯講。同學會上的互吐苦水大會，就算了唄！

面對外人還可以打迷糊眼，隨便堆個笑臉就是；可面對自己的家人尤其父母時，我得要花費更多的心力去解釋我的職業，以及我的工作環境。我一個人從高雄上台北念書，本就已經讓父母鎮日操煩了，聽到我在大三的時候接下了調酒學徒的工讀時，他們甚至萌生讓我先休學再重考的念頭。他們以為我開始學人家煙酒香味，以為我被台北污染了。

這樣的拉鋸戰，發生在數不清的夜裡，父母輪流打深夜電話問我平安到家沒，語畢，不忘再勸退我一次。除了調酒師的作息不正常之外，成天浸在男女情場聲色歡愛的複雜環境，也一度讓那雙在純樸工廠上了一輩子班的父母感到憂心忡忡。我其實都明白，但我要從何說起呢？爸，媽，你們又沒出來玩過，怎麼知道現在的人，其實只是無聊斃了，所以才打算用酒精消耗漫漫長夜，好抵禦寂寞呢？

我也試著要向父母解釋，但是記者們不允許；新聞記者誇大其辭地報導市內某某酒吧的砍人、搶劫、撿屍等新聞，把不良酒客的個別行為，與酒吧文化劃上等號。我為此辯護，我在一向平和的飯桌上開始說教，那些稱為某某酒吧、某某PUB的店，其實就只是夜店，甚至用父母他們那一輩的話稱之為舞廳；卻依然不能抹除一再重播的新聞畫面，在他們心中所烙下的深刻印象。

為此，我只好向他們告白。

我已經習慣了夜的氣息。

尤其是當馬路上都沒有人車經過的最深的深夜，空氣中，可以嗅到一股城市生活求之不得的寧靜。如果說我是為了歡場的熱鬧而當上調酒師，那是絕對錯誤

的見解；我更偏好的，是走出樂音嘈雜的店門那一刻，深深地吸一口黧黑的夜霧，讓紊亂的生命在呼吐的片刻中得到安頓。人與人的糾葛勾纏，我沒有興趣，我只喜好旁觀，一如當我走出店門口，總是在對街會亮起一雙綠眼望著我的老花貓。我旁觀牠的浪途，牠煙視著我的後青春。

不明白，我就對他們說，熬夜不是為了夜，而是為了晨曦。他們還是張著眼，完全聽不懂我在說什麼五四三。我卻不吝於讓他們發現，自己的孩子從二三類組忽然轉系，考上了冷門的中文系，正是因為身體裡住個一個善感的靈魂，每天都忙著與邏輯的腦袋瓜打架。

「啊你是想欲做到當時？做到老？」

帶著母親給的這句話，我沒有回答她，匆匆吃完了飯，便趕搭客運，回台北再撐一場 PARTY。

一路上，我都想著當時應該怎麼回她。平板單調的國道景色，來往的車燈閃爍過眼，我面著窗外，重新回想大學時代是否立過什麼志向。

我當時應該回答母親：「是，做到老。」

1959年，我父親出生那年，以 Vodka 為基酒的調酒「雪國」，誕生在日本的調酒大賽上。杯口沾抹了檸檬汁，敷上一層薄薄的砂糖，如雪蹤。灑糖杯口差可擬的神作，出自一位叫做井山信一的調酒師之手。

從我認識調酒以來，「雪國」就像其他擔負著各種傳說虛實莫辨的經典調酒一樣，彷彿是某個熱愛川端康成的老外，故做矯情地發明了這款調酒。就算工作了半年後，知道這款酒是真正真銘的日本國產調酒後，我卻還是對這位井山信一沒有什麼太大的感覺。或許還把他當成了酒商酒廠的品牌代言人看待，那盤桓腦中的鄙薄之意，如今想來，幼稚得很。

五十五年後的今日，井山信一，八十九歲，還在他自己的小酒館裡，用俐落的手法不假他人，在雪克杯中搖出清脆的冰塊聲響，親手製作一杯杯向川端康成致敬的「雪國」。那已經不是小酒館了，是一間承載了文化的博物館。而他也不再是調酒師了，是國寶藝師。

我也想，搖著一款自己發明而萬眾讚不絕口的酒，搖到髮白齒搖。我猛然對自己決定點了點頭：「是的，我要做到老。」

客運穿過了漫長的隧道，這時候，我才真正告別畢業那天的我。

調酒先學洗杯子

即使來自同一個地方，關於如何解釋自己的文化，十個人就會有十種不同的說法，文化本身即是多角多邊形，不規則的存在。

這是那天大家都喝醉了之後，共同的結論。

我先後遇過兩位韓國來的客人，都是二十多歲的女性。

先說第一位，她是國立大學的交換學生，來台只停留一年，第一次到店裡的時候，全身散發出所謂的「學院風」氣息，呢帽子軟披肩，小短裙蕾絲邊，傻裡傻氣一個人就闖了進來。

謹慎地用她有點障礙的中文看完了酒譜，點了一支啤酒後，接連又喝了兩杯奶酒，一杯「教母」，一杯是我的特調，泡沫焦糖奶酒。焦糖奶酒的配方很簡單，就是鮮奶與奶酒，還有一點焦糖糖漿，一點 Vodka；難卻難在必須用雪克杯手搖的方式，搖出細緻綿密，可以在馬丁尼杯上浮出一層蛋白霜感的奶泡。喝的時候替客人附上長柄湯匙，請他們先吃再喝。酒客們往往才意識到要舉起杯腳好好暢飲的時候，才發現杯底的酒液已經全都被稀哩呼嚕地連著奶泡一起「吃」完了。

她頻頻稱讚，說在韓國喝不到這樣的調酒，但我知道那是她的褒獎之詞，韓國這幾年的發展與進步之神速，在各行各業都能看到，我這種娛樂性質的酒款，又不是得獎神作，不可能沒有。沒到韓國當地的酒吧喝過調酒，沒去過弘大酒吧一條街，但依舊可以從這幾年席捲全球的韓國流行文化看出端倪；當他們的電音與舞曲變得幾乎跟美國原產流行音樂相差無幾的時候，要怎麼去忽視這一波仿美的風潮，會在韓國引起多少視覺上、聽覺上，乃至於味覺上的革新與劇變呢？

我推測，從白天的咖啡到晚上的調酒，韓國的美式生活不會停止。我從未去過韓國，適巧她順口說起了韓國的文化，我便再追問一些關於韓國流行文化的特徵。就在她也請了我一支啤酒後，我們隔著吧檯，漸漸聊了開來。

她雖然沒有承認剛才的稱讚只是溢美，但從她所敘述的韓國，我已經體認到，韓國的現況，以及韓國的現代化歷程，起先與台灣有許多相似的地方，卻在某些不經意的細節中，未及著眼一個閃神，韓國忽然在各方面的表現都超越了台灣。

民族的分裂，美方的介入，被日本殖民過的痕跡等等，大學生如她，不只是少男團體的粉絲，對於這些國際情勢，竟也都抱持著高度的關心。我們甚至聊到汝矣島教會的擴張，與台灣近年基督派系的抬頭，似乎有著共通的成因背景。

「大家都還是要忙著賺錢的。」她用她自己參悟的華語語法說道：「賺更多的錢，才可以表示現在的成功。」

她本身沒有特定信仰，偶爾跟著家人去廟裡拜佛。但是她知道，她的一群朋友每周固定到教會去，認識其他朋友；而當新的朋友圈與舊的朋友圈慢慢攏絡成一個完整的網路後，她說，差不多就可以開始賣東西了。

「賣東西？」

「對啊，賣保險啊，還有一些保養的。很多都可以，賣房子。」

她說的保養，其實就是直銷。

我沒有去過教會，我不知道是否真的有人運用教會這個管道來發財致富，但我可以體會這層藏在信仰與宗教活動底下的人際關係，其實非常符合現代人的生活模式。

尋常的上班日，朋友往往也都在上班，而休假活動卻不能與朋友的興趣相融合的時候，參加才藝班便成為拓展人際交流的第一個選項。喔，正確地說，應該是扣除買醉之外的第一個選項。更別說是上班日撞檔朋友的休假了，這等憾事只會讓人更沒朋友，快快辭了那份工作吧。

雖然動次動次的電音讓話都聽不清楚，可是胡口亂說讓人隨便亂聽亂應答，似乎真的有些紓壓的效果也未可知。每次喝完酒的隔天，做起事來總是比較有精神，還可以應付昨天明明瀕臨崩潰的各種挑戰。每個人來到酒場，日本人說的「沙卡巴」或是「沙卡里巴」，除了懷抱著三分獵豔與被獵的期待之外，其實還保有一份純真的幻想——希望遇見那個千杯也還嫌少的知己。

然後才是上才藝班，她說。從務實面的語言、設計、電腦，到涵養生活的餐飲、音樂、各種藝術美學，韓國人下了班之後，就是戰鬥的開始。每一分積蓄，用在培養專長或興趣上，熱門的技能會成為轉職或升遷的要件，精通的興趣則有可能締造創業的機運。

聽她所說，韓國人的壓力不可謂不大，在這種情況下，當然要周六泡趴場，周日上教堂了。我雖未全信，但以為多少也有個幾分真確；然而這樣的說法，卻被第二位韓國客人一點一點地推翻了。

第二位客人登場的時候，戴了一頂鴨舌帽，穿著全黑的上衣和一件俐落的牛仔褲，一推門進來，就點了 **Dirty Martini**。

仔細地觀察一個人進場的氣勢，儘管是虛張的，身為專業的調酒師還是要小心應對。她沒有翻酒譜，也不先喝些輕簡方便的啤酒奶酒氣泡類調酒，一起手，就是雞尾酒之王，**Martini**。

和我那個繡花枕頭的焦糖奶酒相比，**Martini** 也是個材料簡單，做法難的調酒。但是焦糖奶酒是道人見人愛的甜點，老若不拘；**Martini** 卻是個讓酒客們爭相走避，不敢踩碰的地雷。

王的名號在於不敢甘冒不諱吧，哪個酒國小民敢大聲宣呼王的名呢？

Martini 也超越了文化視角歧異的問題，每一個人嘗到每一間店的 **Martini**，感想竟都是一樣：難喝！

王的意思就是統一、征服所有酒客，把所有人的意見都銷融在眼前那杯浮著難吃橄欖的冰透酒液裡。我就曾見過，不會喝又要裝懂，硬是不肯聽我解說的酒客，當著所有酒伴的面前，咕咚，一氣灌下整杯 **Martini**，贏得了一陣如今想來都讓我感到荒謬的掌聲與歡呼。

Martini 難喝難調，在於它的品味方式難、入口難，要能調出一個調酒師的性格，調出酒客和調酒師的契合度，更難。

材料簡單，琴酒、香艾酒、苦精、醃漬橄欖，點綴一小搓青檸皮，沒了。

但就是難，難在做法。**Martini** 使用的杯子稱作雞尾酒杯或馬丁尼杯，霸道

地佔去了一個器具的名稱，也是王者風範；製做前，須要先冰杯，我的吧台後方擺了一台透明的桌上型小冰箱，專門用來冰杯。杯子冰透了，才能調節酒精的熱與辣，確保冰塊融化的程度能符合要求，杯中的冰塊融得多了一分就會水掉，少一分就要辣口。

「你也會洗杯子啊！」她看著我調酒，期待她的 **Dirty Martini** 會以什麼樣的方式登場。我事先已經從她的目光中揣知，她會注意到我洗杯子的手法，所以洗杯子的時候特別仔細。

「對啊。」

「我調的時候也會。」她看到了熟悉的手法，沒有三兩句話，就從原本有點孤高難攀的神態，忽然轉為和善，道出了她的本業。她也是調酒師，在韓國的飯店工作，到台灣來度假，順便走走看看，希望能攝取一些新的概念。

洗杯子不是指用自來水洗杯子，雖然，每個調酒師如果要回想他們調酒人生的第一站，應該就是站在周六滿檔的水槽前，埋頭猛洗杯子。不是讓外人羨慕的豔遇美色，而是一整個水槽，放滿了各種待洗的奇形怪狀的玻璃杯，包括幾個被服務生隨手擱進槽裡就被砸破的碎片，也劃傷手指好幾回。

調酒師，是從洗杯子開始的。

學這一道 **Martini** 的時候，從洗杯子領悟了雞尾酒之王的大氣。調製 **Martini** 的方法，是將琴酒、香艾酒與苦精三種材料，放進充滿冰塊的雪克杯中，攪拌均勻。一般的調酒程序可能走到這裡，接著就拿出杯子，用隔冰器去冰，倒出酒湯後了事；然而，王的路數是不同於百姓的，調製 **Martini** 得拿出冰透了的杯子，先在杯裡沖上一點琴酒，充分地將杯子洗過一遍之後，再將酒湯倒出。

往排水溝裡不知道沖掉了多少琴酒，才能學好這杯酒。

等到我調完後，將酒端上吧台，同此一瞬，放上了用劍叉串起來的三顆綠橄欖，以及一小截曲蜷的青檸皮。

「謝謝。」她滿意地接過了酒，已然是從我的手法中嘗到了酒味，她確信自己走對了店，點對了酒。飲了一口後，她才指著浮在酒面的青檸皮說道：「不過我不會放這個。因為太貴了。青檸檬在韓國，很貴。」

除了熱帶水果在韓國擁有不親民的超高價位之外，她還說，韓國人其實最喜歡啤酒、傳統燒酒、馬格利濁米酒。

「那調酒呢？之前一個也是韓國來的客人說，提到調酒的市場跟文化？」

「那是少數啦，跟台灣一樣，很多韓國人自己也都分不清楚。」她咬了一口橄欖，哈哈笑道：「燒酒才三十幾塊台幣耶，不喝嗎？我在韓國學 **Martini** 的時候，也是到飯店才完整的。外面的，都還是很隨便啦。你那個客人，是留學生吧？家裡應該有錢啦，調酒在韓國，是比台灣貴的。因為水果什麼的，副材料真的很貴啊。她大概跟我在不同的韓國吧。」

是啊，同一座島上，不也是五花八門意見紛呈？

與這兩位韓國客人相處了一段時日後，漸漸地，我不覺得韓國流行音樂學到了美國流行音樂的神髓，愈聽，便也愈覺得似乎只是個貌合神離的東施罷了。

琴湯尼配征露丸

他坐在廂座沙發的最角落，眼光黯淡，一臉昏沉的樣子，人來問話敬酒，他趕緊死撐著身體，打起精神來回應；人一轉身，他便又癱軟在牆上，任憑滿座的歡笑聲在耳畔來去，也毫無反應。今天的廂座沙發被一位出版社的編輯包了下來，十點左右，與會的酒客慢慢到齊，從排座位和敬酒的方式，看得出來應該是兩組人馬約在這裡談生意或慶功。

每當我把檯這區忙到一個段落，抬起頭往他那裡覷上幾眼，就能看見他閃閃躲躲地用撥頭髮來掩飾推揉鬢邊，或按壓太陽穴的動作。

在外場負責送餐送酒的工讀生們，從十點開始送酒、接待客人；等店裡坐滿，告了一個段落，也快要十二點了。當每桌每個人的手裡都有酒的時候，工讀生便聊起了沙發廂座裡的那個人。

「你們也注意到了嗎？」

「對啊，好痛苦的樣子。」

「再喝下去，會更痛苦。」我說。

「你說那個客人嗎？」

「不，我說的是我自己。」其實，我今天也是抱病上陣。早上被窗縫的寒風冷醒的時候，只覺咽喉腫痛全身發軟，量了體溫，三十八度左右，硬吃了強效的感冒藥加頭痛藥，又睡了回去。以為晚上會好一點，沒想到才剛過九點，就已經開始恍神無力。趕緊補了一小杯D.O.M，才勉強可以握得緊雪克杯。

許多酒的起源都極為相似，除了跟早期的神靈信仰有關係之外，往往還和消毒解熱、強身健體有著很深的淵源。而我時常用來補元氣的D.O.M更是同時具備這兩個特質，如果不考慮1510年由法國修道士發明的傳說，至少自1863年法國商人亞歷山大的研發與推廣開始，法文意思為「獻給仁慈上帝」的D.O.M，即被賦予了「修道院養生祕方」的形象；至於那個被當作商業機密的配方，只知道粗略的二十餘種包括沒藥、當歸、牛膝草、杜松、丁香等香料與藥草，用來治療感冒是沒什麼效果，但增強免疫力倒是頗有幫助。

店裡一整面酒櫃，隨手就可抓來幾瓶這種可能有療效，也可能是心理作用大於生理治癒的酒。D.O.M平常用得不多，但如果有女酒客經期不順；通常也都是熟客才會讓我知道她的月事出了點小狀況，我便會免費送她一盎司半，用小烈酒杯裝的D.O.M。

「你們去後場的酒櫃找找看，應該還有一瓶Hendrick's。」

我看今晚，光靠D.O.M是無法讓我回魂了。

我之所以整個晚上都在盯著廂座沙發裡，那位應該也是感冒傷風卻還要陪長官客戶喝酒的仁兄，大概是因為我也病了，愈看愈能體會他的心情，就慢慢地讓自己放下了對身體不適的感受。雖然我和他都是為了工作、為了生活而抱病拖命演出，但我每分每秒都還在領薪水，他卻只是不斷地消耗體內僅存不多的汗水與口水而已，加班費是肯定沒有的。

我決定，拉他一下，也幫自己一把。

工讀生把 Hendrick's 拿來的時候，我準備好冰鎮過的通寧汽水。用一杯清涼但去冰的 Gin Tonic，就能緩解我與他的熱病。

Gin Tonic 只需要兩盎司的 Gin 和八分滿的通寧汽水就能完成，通寧汽水裡，含有可以鎮熱的微量奎寧，雖然量少到幾無療效，但配上同為解悶散熱的 Gin，應該能有點加成的作用；就心理層面來說。

說到奎寧，我習慣提到康熙五十一年，西元 1712，曹雪芹的祖父曹寅因為瘧疾遲遲未好，託人上奏「醫生用藥，不能見效，必得主子聖藥救我」，康熙皇帝聞言，當日即刻傳旨，派快馬加急，遞送當時還未翻譯成奎寧的洋藥金雞納，從大北京趕赴揚州，行前還特別吩咐：「若不是瘧疾，此藥用不得」，文末附上四個「萬囑」。這當然不僅是醫生的囑咐，也是康熙自己親身的體驗，康熙比曹寅早了二十年就染過瘧疾，當時就是靠著法國教士洪若翰所獻的金雞納而痊癒的。

不過，救命的馬還沒到，曹寅就一命嗚呼了。由此可以看出曹家與皇室的關係，十分密切，也因為這層關係，便能揣知《紅樓夢》裡頭所寫到的各種奇珍美饌、國寶華服，應該都不是虛言。

無獨有偶，Gin 也是用提煉藥物的概念而發展出來的，荷蘭的法蘭西斯醫生用杜松子發明了 Gin，經過酒商的改良與推波助瀾，才讓 Gin 發展成為今天的六大基酒之一。我想我該寫一篇〈酒商如何影響飲酒文化〉的論文了。

凡是藥，皆有毒性，也因為奎寧與 D.O.M 相比，還比較毒一點，所以生病的時候如果能撐著，我是不會這麼快就投降而改喝 Gin Tonic 的。但是看那個彷彿快要面癱的客人，我實在不忍心讓他這麼痛苦地坐在我店裡的沙發上，好像是我害他這麼痛苦似地，不如，我就與他乾杯 Gin Tonic 吧。

我先給自己調了一杯，啜飲了兩三口，接下來，我得等他，或他的朋友來到吧檯前跟我要水。一小時前他自己來要過冰水，而他現在正無心地玩著手上的空玻璃杯，他很快就會來找我的。

等待的同時，喝著 Gin Tonic，我想，得翻到奎寧在歷史上的最後一頁，也就是 Gin Tonic 飲法的誕生，來聊聊征露丸。

Gin 可以解熱，奎寧也可以，當英國人開始殖民熱帶地區的時候，瘧疾與其他水土不服的熱病，找上了英國的士兵；小小蚊子，攜帶了眼不及見的病源，輕輕鬆鬆就能摧毀一團勁旅，為了因應熱帶疾病，帝國主義剛開始擴張於全球的時候，就是讓服役於熱帶地區的士兵們服用奎寧水。可是奎寧的苦味很強，當時的奎寧水不比現在的通寧汽水，幾乎就是藥水了；單單這麼喝，沒幾個人受得了，也是天才偶然吧，把 Gin 加到奎寧水中的第一人不知是何方神聖，這種喝法一夕間在英屬的海外殖民地之間流傳開來，甚至連當地人也靠這種土方，抵禦瘧疾。

大英帝國在全球各地創下了無數的戰功，從此，Gin Tonic 也就成為家喻戶曉的調酒；奎寧的使用，便從厚重的歷史中走了出來，羅列在我們的日常生活中。就像征露丸的身世一般。

也是帝國主義的影響，也是一戰時期，日本人為了爭討俄羅斯，那個在他們

口中的露西亞，便研發出將殺菌效果卓越的木餚油，製成方便攜帶的藥丸。

但是，木餚油奇臭無比，以前的日本兵也沒有攜帶預防用藥的習慣，不到生病是不必吞這種消毒丸的；因此，征露丸剛開始要使用於日本軍方時，便將這種藥丸冠上了「陛下ノゴ希望ニヨリ」——來自天皇的請託，多麼莊重又讓人喘不過氣的語法，便將征露丸順利地塞進了眾士兵的兜裡。日本的軍隊也的確沒有在俄羅斯發生大規模的水土不服或腹瀉症狀，甚至有人用它來塞填蛀牙以止痛，神奇的療效伴隨著戰勝的捷報傳回國內，征露丸的身價一如 Gin Tonic，水漲船高。

整個日本軍團都是這種臭味，要我是俄羅斯兵，碰上了這群臭人也會棄械躲得老遠；我想，日露戰爭在某種程度上有沒有可能是不戰而勝？

最後，我沒等到那個感冒而四肢無力的酒客再來跟我討一杯水。他已經體力透支，完全睡倒了，他的老闆和客戶便也仁慈地喬出一張沙發，讓他好好地睡個過癮。

是啊，又不是真的要上場殺敵、萬里遠征，有什麼病痛，還是好好睡一覺，好得最快。看著，我便請工讀生和助理吧檯替我善後，很反常地早早回家了。