

## 京都季後賽

那年夏日，我追著此季最末之美，追入了綠意蕩然的山阿之間。

不遠處的島國日本，釀出了自己的國產琴酒銘柄。消息傳出來的時候，台北各家酒吧與調酒師們，都比我更早看見關於此季的奇蹟，這波浪潮備受矚目，因為這也意味著不久的將來，東方世界勢必會找出屬於自己的調性，同時會有更多奇特的材料與想法，被加到琴酒的釀造過程中。

一戰前後，尋求日不落的成功藍圖，又同時將大英帝國視為假想敵的日本，向來遠拒陸地王朝，隔海獨立，早早拓展出一種不同於大陸性格的海人風尚。戰國時代便樂於嘗試佛朗基的紅酒、南蠻來的燒酌；近代風行國產威士忌，從北至南開設許多威士忌廠，紅銅肚皮的大蒸餾鍋與傳統日式酒藏的木樽籬桶並耀光輝。何其有幸，今日我也能見證日本國產琴酒的第一波浪潮，喝到十多種不同的日產琴酒，莫不是多生累劫修來的酒緣。

本來只是計畫去山崎蒸餾所，認識日產威士忌的釀造始末，了解一下日產威士忌的優勢與短處；結果機票買好不久，日產琴酒的消息迫使我改動行程，決定先去京都喝到日產琴酒再說。我在國外喝酒的方式，主要是去一些調酒師朋友去過的酒吧，按自己薄弱的酒量，略略口沾品嚐後，就把整杯酒送給同行的友人們解決；不然就是去國外的酒類專賣店，用對我來說比口語對話還更簡單的酒類英文，自己在原文瓶身查找訊息。其實慢慢能感受到，如今已是個不再有知識高牆的時代了，如果還有人認為自己被知識分子用高端知識霸凌的話，建議那些人應該去學著使用 GOOGLE。除非是礙於語言的因素，否則有很多酒款專業知識，都能在網路上找到相關的介紹，甚或是酒的訂購通路。

這趟日本行，就我自己一人，怕浪費了調酒師的心血，所以沒去酒吧喝；也還來不及去御池的酒類專賣店やまと，就在一次晚餐時間，誤闖了大型百貨公司地下街。百貨公司地下街都有賣酒，而且有些酒類販賣的店家，很樂意讓客人試飲某部分的酒類，特別是推廣中的新品。那天我就在地下街充斥著壽司現折五百、鮮魚半價的吆喝聲中，試喝了四種當年最新的日產琴酒。差點，差點沒有跟那些關西腔大嬸一起搶購壽司生魚片來下酒，那口感帶有清香，精進料理般點到即止的禪趣，讓人不小心就罔顧禮儀想多喝幾口。

二零一七年，或者說，那是平成二十九年，春四月，來自鹿兒島的國產琴酒「和美人」，以金桔、檸檬、生薑、月桃、紫蘇等多種南方素材，打造出口味層次斑斕，和風與洋韻交融並存的典範。傾國傾城的形象，順著近代日本洋風北飄的路線，和美人向北一顧的回眸，掀起了日本國產琴酒的戰國時代。

五月，竹鶴政孝在北海道創立的一甲威士忌酒廠，接下戰帖，順勢推出「一甲連續蒸餾琴酒」和「一甲連續蒸餾伏特加」，有別於南蠻作派的和美人，一甲極簡的選材，追求純淨但是醇厚無匹的口感，一如北方人耿爽的性格。單用山椒和柑橘，提粹出琴酒的本色，彷彿無招勝有招，不變應萬變。

至此，日本國產琴酒市場可以算是南北爭輝了，經典酒款琴湯尼、馬丁尼裡

那些琴酒，全都調成了和風口味不說，自創酒款更是夜夜都有首發，從日本水果用到南國香料，相關酒譜多到讓人不得不詫異尊重傳統的日本人，調起酒來居然有這麼多絢爛的玩心。

而這次琴酒的大流行無休無止，迎來夏日不久，效著倫敦琴酒孤高深遂的性格，酒標上那枚遒勁字體，透露出豐沛的歷史厚度，三得利的「六角」問世了。返璞歸真的六種主味，櫻花與葉、煎茶和玉露、山椒、柚子，按四季之采風，餾出了純和式的狂潮。「六角」的創辦人鳥井信治郎，剛好就是竹鶴政孝的好友兼對手，這場超過一甲子的競賽，在國產洋酒雙雄身後，依然不斷地繼續延長賽。

等到八月，以為三足鼎立是天下情勢之必然，我卻還能趕上京都蒸餾所釀出「季之美」。那是地下街酒品銷售員推薦給我的第一支日產琴酒，他還強調他手裡正要斟給我試喝的是季之美的京都限定版。

仿漆器的純黑瓶身，勾上蔣金工藝般的刷金圖樣，那是1624年創業於京都嵯峨的紙鋪「雲母唐長」所設計的唐紙圖樣，京都百年老舖跟設廠於京都的季之美合作，理所當然的推出了京都限定版、能劇版、勢版、抹茶版等各種不同風味的京都琴酒。命題被更精確的味覺鎖定方向，不是日本國產琴酒，而是京都琴酒。

這就好像某位研究京都的觀察家說過的名言：「日本只有兩種人，日本人；跟京都人。」

顯然很知道日本的酒客正在期待什麼，季之美把酒材盡可能地限縮在京都的產物之上，還動用了跟月桂冠一樣的伏見名水，根據酒材屬性之不同，給每一種原液都各取了一文字的代稱，分別是：「礎、柑、茶、凜、辛、芳。」

杜松檜木與鳶尾的礎；柚子和檸檬組成的柑；宇治老舖的八女玉露茶；山椒與木芽散發的京料理之凜；東方生薑的香與辛；竹葉和紫蘇連袂演出的淡然芬芳。活像卡普空的電玩《戰國BASARA》，放大絕的氣勢，果然奠定了日本國產琴酒銘柄的根基。季之美以後的日產琴酒銘柄，不管是廣島用牡蠣殼釀製的「櫻尾」、以泡盛起家就乾脆把泡盛製成琴酒的「まさひろ」、製作本格燒酌的傳藏院藏用米燒酌當基底的「樹樹」……喝不完的不是琴酒，而是總有讓人眼花撩亂的各地名產亂入琴酒的釀餾過程，簡直可以畫一張用琴酒認識日本的地圖了。

我一邊吃著夏季限定的狼牙膳定食套餐，飲用店家準備的季之美純飲，迎著鴨川的河風，思索這些日產琴酒背後所代表的產業能量與文化認同。維持了兩千多年至今不墜的國度，她憑靠的是什麼？僅僅是近代軍國主義的拓張，如是膚淺的理由嗎？我從一個凡事萬物講究舶來品、外來和尚會唸經、外國月亮比較圓的華人世界，來到一個國產牛國產米國產茶國產酒都貴到有钱也不必然買得下手的國度，這兩者之間的衝擊，對我來說太劇烈了。

隔著納涼床眺望鴨川，望著四條大橋，整修中的南座被藏在鷹架裡。偶然一瞥，橋上正走過一位藝妓打扮的人。不知道是觀光客的扮裝，還是正牌藝妓，我想通了日產琴酒可能來自於一種對傳統文化的偏執，而且這個偏執是上行下效，舉國一同的。那麼，日本文化能這樣所向披靡地深入世界各地，也不是什麼令人意外的事情了。

藝妓正在消失，夜晚的玩樂模式不再時興那種居高傲下的附庸風雅，可是京都各地花街卻每年都能培養出新的舞伎，總有些人前仆後繼，維持這項傳統不輟。建構在慾望之上的行業，可以粗暴地用道德觀去批判，也可以用細膩的藝術之眼去探索，而兩種不同角度，勢必帶出不同的結果。這也是為什麼日本藝妓文化被延續下來，並且走出黑夜，走到太陽下，參與神社祭典，以自己的舞藝歌韻，奉獻給神明；而其他國家的性產業卻走入糜爛沉淪的聲色娛樂中，被打入背德的地牢裡，從此與陽光絕緣。

我的工作室離條通很近，有時候我甚至會走到那裡去買消夜。因為我收吧關燈的時段，也只剩那裡還有消夜。而當我走到條通一帶，我看見的不是什麼皮肉生意、什麼逼良為娼。（逼什麼良？娼就不良？君不見賣口香糖與乞兒都是在哪裡拿到千元大鈔還不用找零的？）我看到的，是一個或者說數個產業不被正視，沒有納入政府規範，放任業者啃食利益後的破敗景象。

我調酒班的學生裡，有人曾踏足過大班和經紀人的領域，他說，業界最壞的作法就是餵毒，不管是偷偷下藥在飯菜裡，還是使出激將法來慫恿，甚至拿刀架著脖子灌毒品的。都有，總之就是要加強小姐的依賴性，如果小姐太早把自己的身價贖夠走人——事實上，我的學生說，肯拚肯幹的小姐，半年內就把錢賺飽還能贖走自己的，絕不在少數。但那樣就要重頭培養新的一批小姐，為了不要讓小姐的流動率太高，餵毒就成了最下賤但也最常見的手段。

上癮又上工，卻賺不過五年左右，隨時都有被退役的危機。那種餵毒求速成的大班和經紀人，肯定也不會想多費心思在年華老去的小姐身上。後來浴火重生的小姐曾經說過，如果五年前想得到會有今天，那是萬萬不可能落海掙錢的。換言之，從來沒有任何一個小姐，或是俗諺中的「娼」，沒有人是真的因為她的本性如娼而來討生活。

我無意討論性專區的是否應該設立，但我肯定這種事件既然一直存在於條通以及更多台北看不到的中部舞廳、南部遊藝場，那我們便不能將之視為黑夜的必然之黑，躲在陽光下，避諱談到任何關於夜的成人童話。這就是我認為，政府應該適時適地，介入民間行業的其中一個原因。我甚至天真地想過，既然條通是國際知名的花街柳巷，為何政府不直接在條通舉辦酒店文化節呢？大可以介紹一下江山樓、東蒼芳、春風得意樓、蓬萊閣的歷史，請文史工作者聊聊台北性產業的始末。與其羞辱式地被日本人出版《極樂台灣》，倒不如自己發行書刊，更能周全詳實，用更健康的態度記錄台灣的性產業吧。

該管的不管，反過來說，不該管的就亂管一通。譬如釀酒工廠這件事情。

在我前一本書有提到，台灣的食品工廠法規，雖然在眾多食品工廠設置法規外，另外設立了一條酒產製工廠設廠標準，但酒廠設廠標準的前幾條，就限定酒廠必須設置在工業區或者丁種建築物區。一般工業區或食品加工區的空氣與溫度，都是不利於釀製酒類的。也就是說，除非今天所有台灣的製酒業者一起把整片工業區吃下來，打造對麴菌友善的溫濕環境，否則，什麼用名產引名水的釀酒遠景，永遠都只是幻夢一場罷了！

這就是山崎蒸餾所吸引我的地方。

山崎蒸餾所面朝淀川，依傍著山崎，處在一個山坳處，風水極佳，溫濕都非常宜人，當然也很宜麴菌發酵。對於山崎這個地名，我想到的不只是麵包，還有明智光秀。戰國時代的終末，明智光秀在京都本能寺刺殺織田信長後，就是逃到這個地方，盤踞於此，一面防禦著還沒賜姓豐臣的羽柴秀吉，一邊試圖要聯通織田家的仇敵，徹底瓦解織田與豐臣的勢力。山崎之戰的古戰場，如今最知名也誘使最多觀光客下車的景點，是個提供大家醉臥沙場的山崎蒸餾所。果真是古人征戰幾人回，惟有飲者留其名，明智光秀萬萬想不到他的挫敗，絕命之所，對觀光客而言，尚不及山崎威士忌的威名遠播！

像山崎這種藏在山明水秀之地的威士忌蒸餾所，從北到南還有余市、宮城、山櫻、秩父、白州、信州等等，而且絕多數分布在富士山以東以北的山區，飽含山林之氣，難怪能孕育出日本威士忌得天獨厚的風韻。而這還只是威士忌蒸餾所，其他像清酒、燒酌、琴酒的釀酒工廠，也都是擇處適合釀餾的地方，而不受到不切實際的法規限制。

在日產琴酒浪潮過後，如果台灣想釀出更好的琴酒——實際上台灣也有自己的琴酒了，但顯然還需要再台一點——勢必要有人願意挺身而出，去修正不合理的法規條文。

但那個人，難保不會遭受到社會大眾的道德追殺。日本釀酒工廠的入場門票都有開放學生票，歡迎學生認識酒的釀造過程；我無法想像這個措施會在台灣招來多少抨擊。

此題難解，我也只能圖一醉了。琴酒痴狂份子鄭縮縮的 SiderBar，剛好都有那幾支琴酒，甚至還有他當空中飛人隨處亂買回來的各國琴酒，與他對飲了幾杯 SHOT，恍惚地我們交換起在京都追琴酒的故事。我說，幸好我的酒量差，四支日產琴酒才喝一小口，踏出百貨公司的腳步已經有點蹣跚了。那我也就可以不再想那麼多，好好地努力嗅聞這瀰漫在京都夜空中的乙醇了。

鄭縮縮苦笑，是啊，聖賢寂寞，做個飲者，多愜意！有誰還能看得到京都的車尾燈嗎？