

課本裡的酒

我有一項不為人知的特殊能力，時移日往，有時候誤以為這個能力消失了，某天卻又發現早就不知不覺內化成基因的一部份，經常出現在我不長不短的調酒與製酒生涯裡。與我共事過的人應該都有察覺，我的腦子裡同時住個一個爛漫的詩人，跟一個頑固的學究，擁有不切實際的幻想，同時又有不遺鉅細的嚴謹，每次設計新一季酒單，或是給新研製的植物系烈酒取名字，都必定要臚列綿密的文史論述，給每杯酒戴掛植物與酒的典故，恨不得封瓶的時候可以把六朝的煙雲都綴進酒液裡。

這種特殊能力不全然是中文系本科生的職業病，畢竟我的同儕都沒有這種症頭，回想起來應該是小學時代參加了某個民間發起的背誦古典詩詞，類似國語文競賽的活動，當時全班只有我的詩詞默寫能拿到滿分，老師就推派我上陣，果不其然一連過關斬將，竟還打進了全國級的賽事，雖然最終敗下陣來，但披紅挂綵的「小詩王」稱號已經從校園走竄至鄉里之間。

背誦詩詞對城市裡的學生來說不算什麼，但我的故鄉不一樣，在那片早已插滿了工廠煙囪的鄉鎮，親族或鄰居如果只念到高中職，就會隨著父母兄姊一起下工廠，即使繼續升學，必然也是選擇二三類組，理工電子生科化學等科系，要在我家附近找到跟我一起讀《陶淵明集》或談論《文心雕龍》的人，幾乎不可能，所以拿到「小詩王」桂冠的我，自然就變成大家眼中的珍稀動物，常常有人拿廟宇求到的籤詩來問卦，或是請我幫忙看看春聯有沒有貼反。

現在要我即席背詩，可能已經七零八落，三百首的唐詩背不到一百首，宋詞更是一江春水向東流，絕大多數的古典詩詞檔案都已經被我格式化，現在的記憶體專門用來儲放所學一切酒譜，還有從各家訪問得來的酒類知識。最佔腦容量的是那些花草、水果、蔬菜、香料、甚至魚鮮肉品糕點等風味，經過鼻腔與味蕾的掃描存檔，錯落地散在不同的記憶體裡，這樣喝到或聞到相近的風味，就可以隨提隨用。又像一條強猛有力的鎖鏈，只要稍稍碰觸到味覺或嗅覺的開關，就能串起背誦詩詞的歲月，那些我以為早就遺忘的詩詞竟也能自然地暗誦出口，每當研究酒譜，或是正在出酒，那些與酒有關的詩詞便會反覆在腦海裡漂透陣陣詩趣與酒味，層層浪花，反覆湧起墜落，將往事推進腦門來。

例如聊到釀造酒，就會先浮出一句「濁酒一杯家萬里」或是「莫笑農家臘酒渾」，詩詞證明了韓國馬格利、日本濁酒和原住民的小米酒，就是酒的活化石。原始的釀酒工法相當簡陋，沒有純化酒精的技術，所以酒精濃度偏低，只要裝酒的杯子小一點，就可以學李白「一飲三百杯」。

因為親自去了一趟日本酒廠，看他們把尚未過濾的濁酒裝在透明玻璃瓶中，透過展示櫃的燈光照出了淡淡的綠色，這才相信課本說「綠蟻新醅酒」，或是「綠酒初嘗人易醉」原來都是真的。若要用文字描述濁酒的綠，可能是偏近於日本傳統色系中的「若芽色」，色號或許會落在#E0EBAF 左右，而日本國產濁酒習慣用綠色玻璃瓶封裝，呈現沁涼的色調，也非常符合綠酒的古典意象。

但這些濁酒綠酒的詩詞都是後來才慢慢背起來的，最早背熟的酒詩，還是王翰的那首「葡萄美酒夜光杯」。詩裡把葡萄酒說得像是最後一餐那麼珍貴，但是從小就沒看過什麼葡萄酒，對於酒的印象，除了廚房的米酒之外，大人們最常喝的還是啤酒和高粱，怎麼可能想得到晚餐過後上桌的，不管是紅地球還是無籽，連著殘枝，漾著水光，表皮因為單寧酸豐富而澀感十足的紫色小菓子，不僅能釀酒，還足以左右世界的經濟脈動，成為可以傳世傳家的奇貨，更是至高無上的神，用來與人類訂立契約的寶血。

葡萄酒桶深不見底，要能喝懂史前時代就存在的葡萄酒，沒有一座城堡的家底大概是辦不到的。我僅能勉強分辨澀感、酸味、甜度、香氣，以及入喉之後的尾韻，知道一瓶優質的葡萄酒可能會有什麼樣的風貌呈現，也曉得劣質的葡萄酒可能會是怎麼樣的口感，但像我這種程度，葡萄酒的資歷只能算是幼幼班，不曾踏足香檳區或干邑區半步，又沒機會往新世界進修，註定了我與葡萄酒的緣分淺。需要有個像張騫這樣使者幫忙牽線，走出海外，才有可能慢慢喝懂葡萄酒，葡萄種籽與葡萄酒釀造技術，在西漢年間隨著出使的商隊進入東亞，但當時的葡萄酒屬於昂貴的奢侈品，並未成為主流。又歷經東漢魏晉的離亂，遲至唐代才重新引進新的葡萄酒釀造技術，繼續拓展葡萄的種植面積，並漸漸開始講究如何品飲葡萄酒。絲路上的游牧民族與往來的商賈帶來一波「胡化」風潮，作為中國歷來最圓融也最開放的時代，唐朝人幾乎毫無阻礙地吸收了這些外域來的文化，甚至瘋狂追捧，女性爭相穿著珍貴綢緞製作的胡服；國家大宴到商販小酌都可以聽見胡樂的餘興；常民的餐桌接受了西域來的蔬菜香料，如胡瓜胡蘿蔔胡椒；連家具都開始流行用胡床，漸漸改變了居家型態，就像 IKEA 原先是設計給北歐家庭用的家具，現在也正在改變我們的居家空間。

祖先可能來自吉爾吉斯地區的李白當然也愛喝葡萄酒（有什麼酒是他不愛的），只是他的「恰以蒲萄初醞醅」，幻想整條漢江流淌著暗紅色的葡萄酒，竟然意外地跟希臘酒神 Dionysus 的祭典狂歡形象不謀而合，我懷疑詩仙其實在老家就偷看過亞里士多德的《詩學》，或是柏拉圖的《會飲篇》，原來詩與酒就是不可分家的，理想與癡狂的臨界點就在醉與不醉之間，好酒是開啟對話的關鍵鎖匙，酒客的話題若沒有繞著生活，也沒有繞著文化與社會，或繞著愛，那就有機會藉由歷史課本都只擦一點點邊的片段敘述，幫大家複習一下胡化風潮與唐詩之美，還有世界文化是怎麼被葡萄酒影響。

例如，日本遣唐使取得了從絲路來的葡萄種籽，帶回日本，西元 718 年在甲州也就是現在的山梨縣，由僧侶行基種下了日本第一顆葡萄樹，所以現在只要談起日本葡萄酒歷史，都必須從山梨縣開始。行基當初為了幫助農民補充營養而種下的「甲州葡萄」，現在是釀造和風葡萄酒的主幹大系，然而經過現代科學檢驗，「甲州葡萄」還真的跟原生於地中海南部的古老品種「歐洲葡萄」有血統淵源，間接驗證了絲路的終點在日本的說法。

不過也因為如此，我卻愈來愈不能理解葡萄酒是怎麼在中國或臺灣的餐桌上消失的？課本只教我們背下詩句，卻沒解釋出征的時候為什麼要喝葡萄酒？

夜光杯如果只是個誇大的傳說，那該如何相信葡萄美酒是無情沙場上唯一能讓戰士忘去憂痛，拋絕恐懼，不畏死亡的靈藥？

還有，要怎麼在馬背上彈琵琶？

這些奇思亂想，後來都讓我在彰化二林找到解答。

在地秉森酒莊的楊老闆並沒有聊到久遠前的唐代史，他只是舉出了二林農民的困境，便映射出葡萄酒消失的秘密。

農民是最值得尊敬的職業，尤其二林農民更是臺灣人的榜樣。在日本統治的 1924 年到 1931 年間，二林蔗農抗議板橋林家開的林本源製糖欺負農民，用低賤的價格強收農民甘蔗，又用過高的價格硬賣農民肥料，在簡吉的號召下，趙港、黃信國、楊達、葉陶等知識份子組成臺灣農民組合，與農民站在同一陣線，正式向財團跟政府宣戰。雖然跟日治時代的諸多抗議運動一樣，陸續遭到取締與逮捕，最後功敗垂成而被撤銷，但這長達七年的抗爭，不僅讓臺灣各階級人民都體會到民主的力量，重新審視農業發展方向，催生臺灣的共產意識，更讓楊達醞釀出〈送報伏〉這篇偉大的小說。

這段日治農民運動史，課本也曾提及，但老師往往輕描淡寫地帶過，畢竟要在課堂上多花時間講解「共產主義」，是一件困難而且容易被貼上紅標籤的危險事情。楊老闆的祖輩經歷過二林蔗農運動，而他的父輩更在 1997 年，再度經歷另一場無聲的抗議與搏鬥，為了替二林農民出一口氣，爭一面光，迫使他不得不深入研究，把散落的史料補充起來，洗刷二林葡萄的冤屈。楊老闆常常替二林農民感到不捨，但很快他又化悲憤為動力，笑談這幾年的試驗成果，屢屢獲得國際認可，讓他更有心思去研究如何穩定用臺灣葡萄釀酒的品質，如何擴大產量，讓種葡萄的農民也能受惠。

楊老闆帶我走進酒莊專屬的葡萄園，這裡的葡萄樹都種得較低矮一點，以我 176 的身高，站直了就會碰到結果豐碩的金香葡萄。雖然先前就用楊老闆家的金香葡萄，做出了果香豐厚的瓶裝琴酒「花穗時節」，但這還是第一次見到藤架上的金香葡萄本人，迎著夏日的風，飄散著果香。楊老闆，說這裡曾經是高達 1400 公頃的葡萄王國，那也是父親最輝煌的年代，看著父親與叔伯親戚們，在葡萄樹下流汗工作，而楊老闆就在葡萄架下玩耍長大。每年六月底，公賣局的人都會來收購契作的「金香葡萄」，運回去公賣局的酒廠，製作臺灣白蘭地與臺灣葡萄酒。臺灣白蘭地就是那種老飯館還能見到的，扁瓶子跟葫蘆型瓷瓶的臺味白蘭地，當初公賣局的如意算盤可能是想用臺灣特色搶攻海外市場，孰不知外行領導內行，滑了一大跤，收購了大量的葡萄，製造出大量的原酒，結果海外當然沒人要替這種非知名產區，又非專業酒莊的白蘭地買單，而礙於當時的品飲習慣，連國內銷量都救不起來，從此成為公賣局永遠的笑話。直至今日為止，等待出貨的白蘭地原酒都是按棟囤積，滯銷的白蘭地加上滯銷的白葡萄酒，總量可能超過一千萬公升，假如用六百毫升的酒瓶分裝，每十二瓶裝成一箱的話，可以堆壘出超過一千座的 101 大樓。

契作是被片面宣告終止，在 1997 年的那個時空背景之下，民間不能私自釀

造酒類販賣，採收的金香不適合直接吃，無處可去，無處可用，二林的農民只能含血含淚把葡萄樹砍掉，改種其他作物，謀求生路。

青綠色的果實在楊老闆眼底流洩出不可思議的輝芒，裡頭藏著許多他對這片土地的疼惜與不捨，二林農民竟在這一百年間，經歷了兩次由政府錯誤施政所造成的重大農業事件。

公賣局的想法究竟是什麼，如今很難推知，只曉得從 1954 年開始，公賣局就擬定了許多水果酒的發展計劃，楊老闆還記得當年各種水果產量過剩的狀況，包括旗山放著爛也不肯賠錢請人採收的香蕉，或是收割下來就扔在路邊任人撿拾，不想再賠上運輸成本的民雄鳳梨。以前最大的問題應該是冷鏈技術不足，水果來不及運到海外就過熟了，而內需不足才是其次的打擊；但現在偶爾也會聽到這種過剩的狀況，農民可能就要檢討一下合理的種植面積。

聊起了鳳梨，楊老闆又想到另一樁荒謬的往事。

公賣局嘗試過用盛產的鳳梨釀白蘭地，或是想利用過剩的香蕉，作出可以替代米酒的商品。但應該還是技術不足的關係，釀出來的白蘭地根本沒有銷路，公賣局想到的辦法竟然是強制配售，逼零售商扛下鳳梨白蘭地的銷售額，零售商囤貨還要押本，根本不堪經濟重荷，不得已找上當時的省議員白金泉投訴，白議員深入了解鳳梨白蘭地的問題，也喝了公賣局的鳳梨白蘭地，因此提出了〈請菸酒公賣局停止配售鳳梨酒及鳳梨白蘭地案〉，要求公賣局停止製造這種難喝又沒人買的鳳梨白蘭地。要做到議員認證的難喝，也是一種才能。原以為這樣就能拉住公賣局這頭巨獸，讓錯誤的政策盡早喊停，誰想公賣局的回應居然是：「鳳梨白蘭地係為利用無用之鳳梨為製酒原料，似無須停製，惟品質須再改良及廣為宣傳。」雖然有檢討強制配售的不合理，但公賣局鐵了心要釀造鳳梨白蘭地，而所謂的品質改良也不曾發生過，一直到採用金香葡萄作為原酒的白蘭地問世才結束鳳梨白蘭地的鬧劇。金香白蘭地囤了一千座 101，不曉得鳳梨白蘭地的原酒又囤了幾座 101？

想要效仿外國經驗的心情，我能理解，畢竟臺灣剛開始研究植物系烈酒的釀造與蒸餾的時候，也是對焦在世界知名的成功範例，日本人用山椒，我們就用馬告；冰島人用他們的岩高蘭，我們就想辦法用自己的洛神花。但是公賣局囿於固化的觀念，技術不成熟又不聽勸，寧願自己做壞做爛，始終不肯開放民間釀酒，不讓民間協助解決果物過剩的問題，拖垮了臺灣釀酒業的發展與進步，間接導致臺灣品酒文化過於單一，完全就是釀酒界的罪人。

尚未開放申請酒莊的年代，楊老闆就已經在釀酒了，所以警察突襲臨檢跟政府罰鍰對他來說，都是一日三餐。冒著風險也要釀酒的理由很簡單，那些超過一甲子的老藤葡萄每年都在開花結果，他的父親沒有放棄這片葡萄園，他就更不可能放掉金香葡萄最後的五公頃淨土，如果他也放掉了，那臺灣的葡萄酒歷史將會從此斷根。苦撐到 2002 年，政府終於開放民間申請酒莊，楊老闆趕在 2005 年申請通過，成為合法酒莊，也因為有前面的忍辱負重，所以很快端出可以在國際舞台散逸芬芳的臺灣葡萄酒，不出十年就用「深耕園」系列震撼臺灣

葡萄酒界，除了金香之外，也讓原先種植在臺中后里為主，後來也移植到二林的「黑后葡萄」大放異彩。而 2014 年獲得國際獎項的「渣釀白蘭地」，讓西方的白蘭地飲用大國都驚艷不已，近年更援引了彰化二林的平埔族巴布薩為文史背景，打造「BABUZA Pomace Brandy」，這種先以「Babuza 紅酒」作為原酒進行釀造，以二次蒸餾，將不同階段風味完整萃取出來，還要拌入上百斤的臺灣在地水果包括彰化社頭的荔枝、本島產的芭樂、百香果、楊桃共同蒸餾，然後在跟原味白蘭地浸泡發酵，完整時程長達半年，才能將兩者風味完全結合。如此曠時費日，果真也在酒體上呈現出二林農民堅忍不拔的深厚生命力，濃而不烈的酒香在鼻腔裡流轉，跟像二林其他的在地葡萄酒莊一樣，見證了釀酒用葡萄在臺灣的興廢過程。

釀酒用葡萄引進臺灣的時間，幾乎與二林農民的抗爭重疊，雖然農民運動烽火四起，但推動「農業臺灣」的腳步絲毫沒有停下來，臺北帝國大學在 1928 年從北美引進了專門釀酒用的葡萄品種「奈加拉 (Niagara)」，並將苗栗以北視為重點栽培區域；後又引進主要以釀造白葡萄酒為主的品種「金香」，種在臺中后里。雖然這兩種葡萄礙於氣候因素，一直難以擴張種植面積，一直到日本戰敗都未能成功釀出葡萄酒，但臺灣也從此留下了釀酒用的葡萄樹種，讓後來接收的公賣局可以應用。但如果沒有楊老闆跟其他二林農民的堅持，我們今天是不可能喝到品質這麼高的臺灣葡萄酒與臺灣白蘭地的。