

# 威士忌之旅

Richard Grindal 著 ● 常慧 / 譯



---

# 威士忌之旅

---

Richard Grindal 著・常慧譯

# 威士忌之旅

中華民國八十六年元月初版

定價：新臺幣180元

有著作權·翻印必究

Printed in R.O.C.

著者	Richard Grindal	
譯者	常	慧
執行編輯	吳	興
發行人	劉	國
		瑞

本書如有缺頁、破損，倒裝請寄回發行所更換。

出版者 聯經出版事業公司  
臺北市忠孝東路四段555號  
電話：3620308·7627429  
發行所：台北縣汐止鎮大同路一段367  
發行電話：6 號 1 8 6 6 1  
郵政劃撥帳戶第0100559-3號  
郵撥電話：6 4 1 8 6 6 2  
印刷者 世和印製企業公司

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

ISBN 957-08-1605-8(平裝)

## THE SPIRIT OF WHISKY

Copyright © 1992 by Richard Grindal

Chinese language publishing rights arranged with A. M. Heath & Company Ltd.

All Rights Reserved through Big Apple Turtle-Mori Agency, Inc.

Chinese language copyright © 1997 Linking Publishing Company.

國立中央圖書館出版品預行編目資料

威士忌之旅 / Richard Grindal 著，常慧譯。

一初版。一臺北市：聯經，民86

面；公分。

譯自：The spirit of whisky

ISBN 957-08-1605-8(平裝)

I. 威士忌酒

463.834

85009630

## 謝辭

感謝威士忌業界的許多好友的鼓勵與建議，要謝的人太多，無法一一列出，大部分的名字都出現在書中。不過我一定要向柯溫（Trevor Cowan）與派特生（Richard Paterson）致謝，他們兩位都是蘇格蘭一流的威士忌調酒師。此外，我也要向幾位蘇格蘭威士忌協會（Scotch Whisky Association）的同仁致謝：史都瓦（Quintin Stewart）、塔克（Tony Tucker）、史考特（Yvonne Scott）與艾文斯（Campbell Evans），感謝他們實質的幫助與誠心的幫忙。

# 目次

謝辭 i

第一章 緣起 1

第二章 生命之水 5

第三章 黃金之河 17

第四章 往北方之路 39

第五章 時間因素 63

第六章 法國關係 87

第七章 黃金歲月 109

第八章 口味的問題 135

第九章 十字路口 153

## 第一章 緣起

我和卻斯特（Chester）在曼哈頓的世貿中心107樓的都市之光酒吧相遇。卻斯特年近百歲，精神矍鑠，留著拿諾可門式八字鬚。我們恰巧都喝蘇格蘭威士忌（Scotch），話頭就是這麼起的，我們聊了起來。我問他結婚了嗎，他說結過兩次，但妻子都先他去世。

「第一個在禁酒時期（Prohibition）去世，」他說，「因為喝太多爛波朋酒（yack yack bourbon）。」

禁酒時代的故事我知道不少。爛波朋、笨人白蘭地、快樂莎利及肥皂丹都是在販賣私酒的酒店出售的私酒，其中有些是用足以致命的工業酒精製造的。」

「我把第二任妻子推下帝國大廈。」卻斯特作沈思狀，似在回味當時情景。

「天哪，為什麼？」

「她不喜歡波朋。」

他神情嚴肅，眼睛卻帶笑意，我敢確定他有凱爾特（Celtic）人血液。他的眼睛告訴我，他在開我這個蘇格蘭人玩笑。其實他妻子仍健在，結婚六十多年，婚姻美滿。

卻斯特雖然喝了一輩子的蘇格蘭威士忌，也喜歡談論蘇格蘭威士忌，但他對蘇格蘭威士忌的了解，尤其是單一麥芽威士忌的知識十分有限。不過我想我可以從他身上了解一些事。他的一輩子幾乎

## 2 威士忌之旅

正好與蘇格蘭威士忌名揚四海的年代平行。衆所周知，蘇格蘭威士忌早在禁酒期前就已開始外銷，但銷量不大，大多數客戶都是在大英帝國海外殖民地的蘇格蘭人或英格蘭人。現在，八十年來的努力，蘇格蘭威士忌行銷世界，在世界上兩百多個國家的飯店、酒吧與家庭都可看到蘇格蘭威士忌。

我經常想爲什麼一個國家的國酒能被世上不同文化的人接受，爲什麼那晚卻斯特與我在紐約的酒吧，可以從125種以上不同蘇格蘭威士忌中選擇，而在蘇格蘭卻只有頂多半打的酒吧供應這麼多種蘇格蘭威士忌。

許多蘇格蘭人以爲蘇格蘭威士忌受歡迎是理所當然，若是有人不喝蘇格蘭威士忌，他們會大吃一驚。這是典型英國人的反應。英國一直以爲自己的國會與司法系統舉世無雙，所以當殖民地的人民廢棄原先殖民時代的英式政治系統，自創一套適合他們生活與性情的政府與司法系統，英國人大惑不解。

我不能苟同蘇格蘭的看法。我想我可以從卻斯特身上了解，爲什麼他喜愛蘇格蘭威士忌甚於美國威士忌、干邑（Cognac）或其他酒品，我們從單一麥芽與混合威士忌的細微差異談起。話題漸漸廣泛起來。我說了一堆有關威士忌的話，也聊了許多蘇格蘭的風土人情，我敘述一些島上有名的釀酒廠，位於馬爾島（Mull）的湯伯莫瑞（Tobermory），正面對湯伯莫瑞灣。

道爾溫尼（Dalwhinnie）是蘇格蘭最高，也許也是最孤單的酒廠。它同時也是氣象台，經理的工作包括測量晝夜長短、氣溫、雨量、冬天的雪量。風雪常將酒廠與外面世界隔離。艾追多爾（Edradour）是一迷你酒廠，只有三位工作人員，位在唯一擁有私人軍隊的阿索爾公爵（Atholl）土地上。

我們聊到蘇格蘭人在十二世紀即開始製史考忌（Scotch）的歷

史，談到史垂生蘭爵士（Lord Strathallan）喪命的卡洛登（Culloden）戰場，後人用威士忌與燕麥餅紀念他；話題也帶到在法律不彰的年代，一個威士忌私酒走私者被處死刑，激起愛丁堡暴動，波提爾隊長被暴民處以私刑而死。

談到酒，就免不了要談到釀酒人。我跟卻斯特說起艾莉絲·羅絲（Alice Ross）。她父親是摩瑞吉谷（Glenmorangie）酒廠的首席桶匠，他在那裡工作了六十多年。她住在酒廠提供的小木屋八十多年，堅持每天清掃酒廠辦公室以答謝酒廠的慷慨。史凱島（Skye）上的塔歷斯克（Talisker）酒廠，經理提瑞克·巴頓摩（Derek Bottomer）多年來一直是業餘救難隊的靈魂人物。我也提到麥金雷家的第五代傳人唐諾·麥金雷（Donald Mackinlay）割掉鼻上的良性瘤。在醫院，他一直壓抑難抑的焦慮，直到他回到酒廠的樣品室，確定他在威士忌業具有領先地位的嗅覺並未受損，才放下心來。

我們的杯子空了，我又點了兩份十二年份的單 麥芽都摩爾（Dalmore）蘇格蘭威士忌。點這個酒的部分原因是卻斯特從未喝過都摩爾，另一原因是我們聊到另一位有趣的威士忌人——「海克」·麥肯企（Mackenzie），他的名字一直和克羅馬提海灣那兒的酒廠連在一起。

卻斯特把杯子對著燈光，欣賞威士忌顏色。他說：「稍早你問我，為什麼蘇格蘭威士忌是我最喜歡的酒。」

「啊，是啊。」

「其實你已回答了你自己的問題。」

「怎麼說？」

「你形容了蘇格蘭美麗的風景，你說起那些釀酒人的奉獻、技巧與耐心，你打開了深入蘇格蘭歷史與風俗傳統之門。對我而言，



#### 4 威士忌之旅

那就是蘇格蘭威士忌，這是我喝它的原因。蘇格蘭威士忌不只是一種酒，更是你的文化寶藏。蘇格蘭威士忌就是蘇格蘭。」

## 第二章 生命之水

飛過蘇格蘭西岸的人，都會留下難忘的印象。海面口是海鼻地斯群島（the Hebrides），群島交錯成內外嶼；艾路（Islay）在海鼻地斯群島的最南端。蘇格蘭的島嶼都各有特色，艾路也不例外。從地圖上看似個坐著的小象，驕傲地背對著莒拉島（Jura）與蘇格蘭。艾路與其他海鼻地斯島嶼曾有四個世紀為挪威人所有，直到1206年才又回歸蘇格蘭。

沒有人會說艾路島的人傲慢或不受歡迎。艾路人的生活日日與蘇格蘭威士忌有關，怎麼可能會不受歡迎？許多人認為蘇格蘭威士忌是好客的象徵。不僅如此，任何儀式慶典都少不了它，它是社交生活的核心；有朋友來訪，必然要請朋友喝一杯蘇格蘭威士忌，在荷哥馬內（Hogmanay），慶祝新年要喝上好幾杯，嬰兒命名後，在嬰兒頭上點一小滴蘇格蘭威士忌。任何場合，不論是寒儉或莊嚴，蘇格蘭本土的酒必能增強與促進氣氛。

艾路有八個酒廠。飛機下降時，可以看到三棟散列在藍色海岸邊的白色建築，那就是酒廠。島上八個酒廠的名字：阿得勃格（Ardbeg）、鮑摩（Bowmore）、布依屈拉底屈（Bruichladdich）、卡伊拉（Caol Ila）、拉格扶林（Lagavulin）、拉佛艾克（Laphroaig），及艾倫港（Port Ellen），都在告訴世人艾路非常凱爾特。不管在酒吧或商店，

處處可聞蘇格蘭蓋爾語（Gaelic）。

許多年前，我走海路到艾路，這可不是原先計畫好的。飛機從格拉斯哥（Glasgow）起飛到坎貝爾城（Campbeltown）暫停，後來因雲層太低，不能繼續飛行，旅客被迫改搭車到西塔貝灣（West Loch Tarbet），再改乘蒸汽船到依斯列。往西塔貝灣的路口，認識米蘭一家銷售不錯的雜誌的記者布魯諾（Bruno）。他來蘇格蘭寫一篇有關蘇格蘭威士忌的報導。麥芽威士忌這幾年風靡義大利。布魯諾矮小精悍，灰色頭髮剪成羅馬貴族樣式，前額有幾撮捲髮，和他同行的是美麗迷人的攝影師莫妮卡（Monica）。

我們上渡輪時已過中午，我邀布魯諾與莫妮卡一塊吃飯，這一舉動可以讓義大利人先見識一下待會到艾路後就會享受到的熱情。說是這麼說，其實是莫妮卡那雙又大又圓、閃爍比燈塔還亮的光芒的眼睛讓我情不自禁這麼做。

那天，正好有兩位我的好朋友喬治·格蘭特（George Grant）與鄧肯·馬奎格（Duncan Macgregor）也在船上用飯。喬治是史皮（Spey）酒廠的主人，鄧肯是格拉斯哥威士忌公司的生產部主任。

餐廳的侍者是個強壯的小伙子，但不善解人意。點了扁豆湯與小麵包片、碎肉與馬鈴薯後，我想讓我的義大利客人知道即使在蘇格蘭西部，我們也知道什麼是「甜蜜人生」（La Dolce Vita）。所以我向侍者要葡萄酒單（Wine List）。他沒有動靜，看了我一會，然後大步走開。沒一會，他就回來了，帶過來一瓶白葡萄酒與一瓶紅葡萄酒。他把酒推到我面前。

「就是這個，這個也是。」

喬治與鄧肯忍不住笑了，而我覺得我好像蝙蝠俠漫畫裏的「那位在艾路島渡輪口要酒單的人」。

喬治把身體斜向我們這一桌。「為什麼不請你的朋友喝本國的

酒？」他建議，然後又補充一句，「船上有法卡拉斯谷（Glenfarclas）。」

「太棒了！」布魯諾高聲大叫起來。他大概是已看到葡萄酒瓶上的標籤。我為五個人點了一瓶，這可是大手筆，大半輩子住在英格蘭，我身上蘇格蘭人的節儉習性已被磨掉了。法卡拉斯谷是喬治的酒廠出的上好單一麥芽威士忌。

莫妮卡喝了一口叫道：「這與我在義大利喝的蘇格蘭威士忌很不一樣。」

「你們在米蘭喝什麼？格蘭特谷（Glen Grant）？」我問她。

「對，你真聰明。」

其實非關聰明，格蘭特谷是第一個，用美國人的話說「敲開」（crack）義大利市場的單一麥芽蘇格蘭威士忌。酒香迷人固然是關鍵，進口商的行銷策略更重要。

布魯諾問：「為什麼兩瓶不同的單一麥芽威士忌味道如此截然不同？」

許多人問過同樣的問題。蘇格蘭有一百座以上的酒廠，每家酒味都不同。麥芽威士忌過濾的酒桶大小與形狀是原因之一；製麥芽的泥炭用量是另一原因。所有的蘇格蘭威士忌都是放在橡木桶中陳年至成熟，橡木桶的大小、樣式以及陳年的時間都直接影響酒的品質。最重要的因素是水質。每個酒廠都有自己的水源，通常是泉水或溪水，水源都被小心翼翼地保護著。

水質在蒸餾酒的過程的重要性可由彼得·馬吉（Peter Mackie）的故事得知。馬吉是格拉斯哥一位有錢又有精力的生意人，人們叫他「不休息彼得」（Restless Peter）。馬吉覺得拉佛艾克酒廠的翰特（Hunter）家族看輕他。拉佛艾克的酒名列艾路榜首，不休息彼得變成憤怒彼得，他發誓要建一座酒廠製出和拉佛艾

克一樣的好酒，讓翰特家關門大吉。他的酒廠離拉佛艾克不遠，蒸餾程序完全模仿拉佛艾克酒廠。蒸餾得出的酒也是絕頂好酒，味道卻和拉佛艾克不同，其中的差異就是水質。馬吉雖然也從同一座山汲水製酒，但是溪流不同，味道就是不同。

明、後兩天，布魯諾與莫妮卡有許多機會品嚐艾路島上八家酒廠所出品的威士忌。每家各有特色，不過又有一共同特色，很難形容，但每個喝單一麥芽的人都知道，八家酒廠有如交響樂團中的八個演奏者，各有各的演奏位置，但共同的主旋律微妙地、不經意地串起樂章。

船抵艾路，我們才上岸就獲邀參加一個非正式的晚宴。這種晚宴是這兒生活的一部分，也是文化遺產，源自早期人晚上在泰都（Tigh Dubh），圍著用泥炭升起的火。泰都是石造小屋，上鋪茅草，裏面住著一戶人家與他們的牛。人們說著故事，吟詩、唱歌，詩歌與傳說就如此流傳下來。今晚的晚宴是為歡迎布魯諾而開，地點在鮑摩酒廠。

鮑摩酒廠在鮑摩鎮，酒廠在因達灣（Loch Indaal）；因達灣正好在象鼻與象身之間將艾路分隔為二。和其他蘇格蘭酒廠一般，它最近蓋了一座接待中心，中心裏有一大廳，宴會就在那舉行。酒廠有一個樂隊，由送牛奶的打鼓，他妻子彈手風琴與鋼琴組成。樂隊有時演奏現代音樂，有時配合蘇格蘭舞彈蘇格蘭舞曲：八人蘇格蘭舞，快樂的戈登家族，勇敢的白中士。歌唱穿插在舞蹈之中。曾在蘇格蘭蓋利民謠大賽得過獎牌的裏理艾文·卡它那（Evan Cattanach），另一經理的美麗妻子梅麗，及島上的郵差都曾獻唱。一位壯碩的女士吟一首長詩，一位小女孩表演一段劍舞。

布魯諾勉強同意為大家唱首拿坡里民謠，他有一副很好的男高

音嗓子。雖然手風琴的調子和布魯諾所唱出來的調並不一致，大家仍報以熱烈的掌聲。

那晚的客人大多是酒廠的工作人員、他們的家人、艾路島的居民、消費稅務人員、旅店老闆及農夫。客人裡有兩位當地名人，其中一位是拉佛艾克酒廠的主人員絲·坎貝爾（Bessie Campbell），她也是蘇格蘭目前唯一的一位女酒廠主人。她成為酒廠主人的故事值得一述。

若干年前，酒廠主人艾恩·翰特（Ian Hunter）希望有人幫他處理業務。他喜歡釣魚、打高爾夫球，就是不喜歡辦公室。他也許不好相處，因為他總是找不到合適的人。貝絲的父親是他的好朋友，他勸女兒放棄格拉斯哥的教職到艾路幫翰特，她答應只做一年。結果她和翰特相愛了。有人說她是能幹的女人，照料大大小小的事情。翰特去世時，把酒廠留給她。

她在艾路待了五十多年。她的威士忌知識豐富，人又隨和，贏得其他男酒廠主人的尊敬。報紙媒體稱她為「威士忌島女王」。

貝絲的娘家姓威廉森（Williamson）。她最近才再嫁威沙·坎貝爾（Wishart Campbell）。威沙是加拿大演藝人員，他來依斯列尋根，結果是娶了妻子，成為酒廠股東，住一棟可以看到海洋的高級住宅。屋子裏有一白色三角鋼琴，心情壞的時候，威沙就唱起哀傷又多愁善感的愛爾蘭歌。

晚會進行一半便停下來吃晚餐。晚餐有成堆的蘇格蘭麵包（baps）、三明治、派、蛋糕，放在長條桌上供客人取用。很多人在下班後喝了些茶，就沒吃東西了，跳完蘇格蘭舞胃口變得奇佳且口渴得不得了。我和布魯諾、貝絲都在酒吧，因為我們三人都已吃過了。

莫妮卡一直在幹活，拍每個人，每件事，一會躺下，一會爬上

樑柱尋找最佳角度。我終於勸她停下工作陪我跳一段蘇格蘭八人舞。雖然她從未聽過這種音樂，但她跳得好極了。我可以感覺到宴會中的每位男士都很嫉妒我。

布魯諾在旅館的酒吧品嚐拉佛艾克。他問貝絲為什麼拉佛艾克氣味比較強。布魯諾用比較級形容，但正確地說應是辣。高爾夫球友佩特曾在免稅商店買了一瓶拉佛艾克，在家裏嚐了一下，立刻送給我，而且堅持不收錢。她當然不是蘇格蘭人。以我的經驗，第一次喝拉佛艾克的人都不會喜歡，但不久會深深迷戀。生命中的好東西要努力才會得到，拉佛艾克是一種要爭取才能獲得的品味。

貝絲說：「我們放比較多的泥炭在麥芽窖裡。」

黃昏時，我們繞著島開車，我們經過一個泥炭場，我們停下來看泥炭如何被挖出來。有兩個人在工作，其中一位在大約三呎深的溝中，熟練地挖下泥炭，鏟到上面，在上面的人將之集成一堆放在溝邊。後來我們到艾倫港，我們聞到木屋煙囪裡冒出的泥炭味。

麥芽威士忌是從大麥麥芽釀出來的。拉佛艾克與鮑摩是蘇格蘭現存少數在石板麥芽房釀麥芽的。麥芽從蘇格蘭運到之後，先浸在水中，然後散在石板地上幾天。麥芽會發芽，這時要翻麥芽數次，以便控制發芽速度與溫度。兩、三人一組拿著木鏟子，又叫席爾（shiel），鏟起發芽的麥芽再從空中灑下，動作優美，有如跳蘇格蘭高地舞。可嘆的是這種景觀已不多見，現在大部分酒廠的發芽過程都在機器麥芽房進行。

「何時用泥炭？」布魯諾問。

貝絲說，發芽差不多了，麥芽上有澱粉，就可停止。把麥芽放在窖上的網上。窖裡燒著泥炭，絲絲炭煙裊裊升起，穿過麥子，整個窖瀰漫泥炭味，帶給蘇格蘭威士忌特有的燻味。

「先用泥炭燒窖，」貝絲解釋說，「整個去濕過程最後用煤

炭。泥炭量的多少，決定麥芽香氣及威士忌的煙燻味。」

我們在酒吧聊天時，晚宴中另一名人加入我們，他就是秀恩·歐利爾瑞（Sean O'Leary）。他是愛爾蘭畫家，他家離拉佛艾克不遠。他擇艾路為家，就跟畢卡索、莫迪里亞尼與布朗庫西在世紀初期選擇蒙馬特一樣，生活費較低，當地人又能忍受他們波西米亞式的生活，甚至拿他們的畫抵作食物與酒的花費。

艾路的居民是蘇格蘭人，他們可沒有這麼大方，只有阿得勃格酒廠的經理海密斯（Hamish）不加考慮就請秀恩為他家客廳的一面白色的牆作壁畫。秀恩很興奮地接下工作，但也沒有很急要作完。工作期間，海密斯美麗又溫柔的妻子蕾為他做飯，並供應威士忌。壁畫十分壯觀：是酒神祭的情景，少女裸體快樂跳躍，男士在依斯列海邊月光下狂飲。海密斯工作太忙沒有留意秀恩畫什麼，直到壁畫完成，才發現裡面的人物都是從真實生活中找模特兒。每個裸體少女與略略酒醉的男士都有些像他的朋友，籌畫整個狂歡宴的魔鬼則毫無疑問是教堂的牧師。

那晚沒費多少力氣，我們就說服秀恩喝點鮑摩。他自認是島上的威士忌專家。那時他很討厭拉格扶林威士忌，這其中有段故事。

秀恩為自己做了一艘獨木舟，每天晚上划著獨木舟到艾倫港的飯店找買主。有一次浪太大，打壞了獨木舟，秀恩掉進海裡，他努力游上岸，發現自己在拉格扶林酒廠附近。酒廠的人讓他進去烤乾衣服。秀恩說：「裡面有上千加崙威士忌，他們卻給我一杯茶，茶！你聽過這種事嗎？」事後，他氣得不得了。「這種事決不會發生在愛爾蘭。」

一邊喝酒，我一邊告訴布魯諾，我對艾路酒獨特酒香的看法。我說艾路威士忌有一點藥味，像加了碘，這種獨特酒香可是海的氣息？埋在地底的泥炭一定吸收了海的氣味，泥炭把海氣傳給麥芽，



麥芽又傳給威士忌。

正當我一邊解釋我的理論時，喬治·巴林格（George Ballingall）加入我們。喬治與他太太溫尼（Winnie）都是我們的老友。喬治那時是酒業股份有限公司（D.C.L.）的檢查員，負責三家該公司在島上的酒廠。

「我不認為是泥炭使艾路威士忌有獨特酒香。」他說。

「為什麼不是？」

「有些酒廠從蘇格蘭買麥芽，這之前麥芽可能已經經過當地的泥炭燻過。他們的威士忌也許比拉佛艾克淡一些，但仍有艾路威士忌的特有風味。」

「那麼到底是什麼使艾路威士忌與眾不同，有一種藥一般的味道？」

「應是水質。別忘了釀酒的水流經泥炭層，而泥炭有蘊藏你所說的那種海味。」

我聽酒廠說過流過泥炭和花崗岩是最好的水質。花崗岩堅硬，水中不會帶有討人厭的礦物質，但泥炭層會使水變軟。

我們繼續談論艾路威士忌的氣味、泥炭、水、海洋和麥芽。秀恩很不耐煩，也覺得爭論很無聊，他始終念念不忘他在拉格扶林酒廠所受的待遇。他拿著空杯子敲桌子，「當然是海使艾路威士忌有獨特酒香，」他一副很權威的口氣，「我應該知道，兩者我都嚐過。」

第二天，我成為莫妮卡的司機；收集資料時，布魯諾不願攝影師跟著，他說攝影師要花很多時間拍照，而他得要跑來跑去訪問人們。所以他和莫妮卡各自工作。布魯諾到拉佛艾克酒廠，他可以在那裡訪問貝絲，然後再到拉格扶林與阿得勃格。莫妮卡則安排晚一