

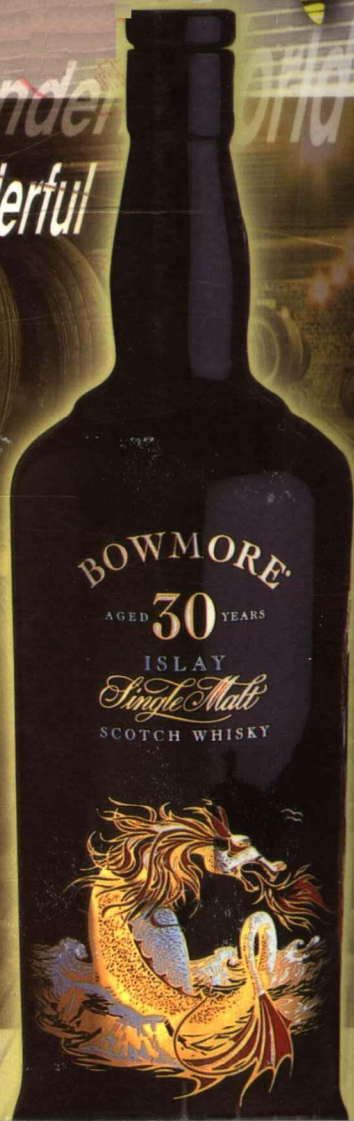
o the Wonderful World of Whisky 探訪威士忌的故鄉

黃金活水

Welcome to the Wonderful
World of Whisky

作者 菊谷匡祐

攝影 立木義浩



特價
NT 199 元

原價 NT 300 元

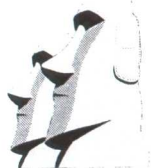
生活小舖

生活典藏



GAME BOOK

健康加油站



SUPPLY

珍饈館



GASTRONOME

生活小舖

財經鐵則



SUPPLY

■ 企業成功寶典

一時俊彥的出版事業群

- ◆ 發行人／胡人賓
- ◆ 行銷企畫／陳曄・李旭東
- ◆ 叢書規畫／王寶玲・歐綾纖・廖麗萍
- ◆ 品質總監／梁晏齊・李玉雲・羅慧
- ◆ 電腦排版／凱立電腦排版有限公司
- ◆ 製版印刷／凱立製版・喬盈印刷
- 郵撥帳號／07846211 王寶玲
- 門市部／台北市中正區博愛路36號3F

黃金活水

探訪威士忌的故鄉

*Welcome to Wonderful
World of Whisky*

作者 / 菊谷匡祐
攝影 / 立木義浩



立木 我們兩個這幾年幾乎跑遍了世界各國的蒸餾廠 (distillery)，你 (菊谷) 只會喝酒，老是笑咪咪的，精神總是很好的樣子。

菊谷 還不是爲了工作！(笑) 實地去探訪蒸餾廠，如果一點興趣也沒有，還真是沒意思呢！

立木 儘管我心無雜念，但在拍照的期間，還是會忍不住爲之心醉傾倒(笑)！

菊谷 我在蘇格蘭真的喝了很多。還好天氣冷，很快就清醒了。每到一個採訪站，都因天氣太冷，免不了又再喝一次。一天大概勘察了兩、三個地方吧！

立木 在美國喝酒，印象反倒沒那麼深！

菊谷 甚至拿到啤酒，我們還會用功的鑽研，相對地，對城鎮設施的了解研究倒是

進步不少！(笑)

立木 不過我們到了美國最南邊的酒吧，站在吧台前，清楚感覺到背後冰冷的投視，當時驚嚇得手心直冒汗，就在神經繃到極點的瞬間，猛然灌下一杯威士忌純酒。像那種西部片式的飲酒風格跟美國威士忌很配，不是嗎？我覺得威士忌有兩種喝法，一種是強調瞬間的爆發力；另一種則是靜靜的品嚐。

菊谷 但有人認爲一口氣喝完一杯威士忌，很沒禮貌。立木 光用喉嚨喝，是無法細細體會它的香醇。好比一架往南飛的飛機，從嘴脣經由身體各地，最後抵達胃。說實在的，好酒並不適合搭乘直達班機。現在最流行的還是兌水(加水威士忌)喝法。其實，反倒是兌水(加

一粒麥 VS. 黃金時間

Life a game but who can play it all the time?

立木義浩 × 菊谷匡祐

Yoshihiro Tatsuki

Kyosuke Kikuya

青筋激隆的手抖落著綿延不斷的創意，男人振筆疾書。

他一邊想像著酒桶內的麥粒受到天使的祝福，逐漸昇華成黃金活水的過程。

赴東奔西的男人們，最後回到了故鄉，他們一口接著一口啜飲著威士忌，

澈夜聊到天明，言語宛若徐徐綻放的花束。

水威士忌)喝得才多吧!不太能喝的人,不妨試著慢慢品嚐純酒的滋味!

菊谷 對,要慢慢品嚐。

不,應該說啜飲比較貼切吧!這種可以稱之為乘船派(shipping whisky)的飲法。

立木 不錯不錯。就在這裡鼓勵各位,努力開創新飲法吧!

菊谷 另一種漂浮派(floating)的飲法也不錯喔!就是將水注滿杯子,再從上面注入威士忌,浮在最上層的威士忌,會因比重而逐漸下沉,威士忌天然的醇味和香氣,能與Chaser(酒後水)譜出美妙的樂章。

立木 這種喝法恐怕要儘早喝完吧!要慢慢品嚐實在有點強人所難。

菊谷 那可不,味道這玩意

兒,開始很重要,之後混在一起倒無所謂。至於最初必須注入多少量,就需要經驗與嘗試的熱情了。

立木 說起來怪不好意思的,有時候我覺得冰威士忌蘇打(highball)的味道還不錯呢!光是威士忌與蘇打的調法,每一家店都有不同的絕妙差異。

菊谷 這是因為酒保的配方不一樣。以前鹹豌豆與冰威士忌蘇打(highball)是最佳拍檔。一杯斟滿威士忌酒杯(shotglass)的得利士(torres)好像要收三〇日圓,冰威士忌蘇打(highball)大概是四〇日圓吧!

立木 雖然大家都說喝酒前最好先吃點東西墊墊胃,但是,空腹喝威士忌的滋味最棒!

菊谷 真的!那種滋味真是



妙不可言哪！

立木 雖然對身體不好，卻能品嚐到最美味的威士忌。

菊谷 這是師父（開高健）的教誨，純酒為先——他老是說：「威士忌就是要」青（意指鮮純）！」

立木 回顧戰後的威士忌發展，第一個就是紅牌的約翰走路。黑牌的約翰走路是我到學生時代才曉得的。隨著國內經濟的高度成長，威士忌的品牌似乎也跟著改變，只要從國外旅遊回來，送給親朋好友的禮物清一色都是起瓦士（chivas regal）。

菊谷 首先風行的是約翰走路（johnnie walker），再來是起瓦士（chivas regal），接著是老伯（old pan），然後是格蘭菲迪（glenn fiddich）。

立木 看著酒名廠牌不斷變

遷，實在有趣極了。我家曾經在德島開了一家照相館，在我高中時代，為了歡迎遠從東京來的秋山庄太郎老師及林忠彥老師，於是想準備些聊表心意的茶點，結果雀屏中選的正是三得利（suntory）的角瓶威士忌。

菊谷 我想在昭和時期（一九三〇年左右）出生的酒友，大都是和三得利一起成長的吧！

立木 當時我並不認識開高健老師（後來結識了），只

是被他撰寫的廣告詞字裡行間的幽默深深吸引。

菊谷 以前，開高健先生與柳原良平先生兩人前往新潟市的越乃寒梅，並刻意隱瞞身分。因為他倆均是壽屋（原是販售祝賀祭祀用品的店，也就是現今的三得利株式會社）的文案撰稿員，不少知名廣告在他們手中誕生，至今仍被世人傳頌不已。結果，現場我的同伴們大放厥詞：「使日本酒墮落的就是國產威士忌！」他倆

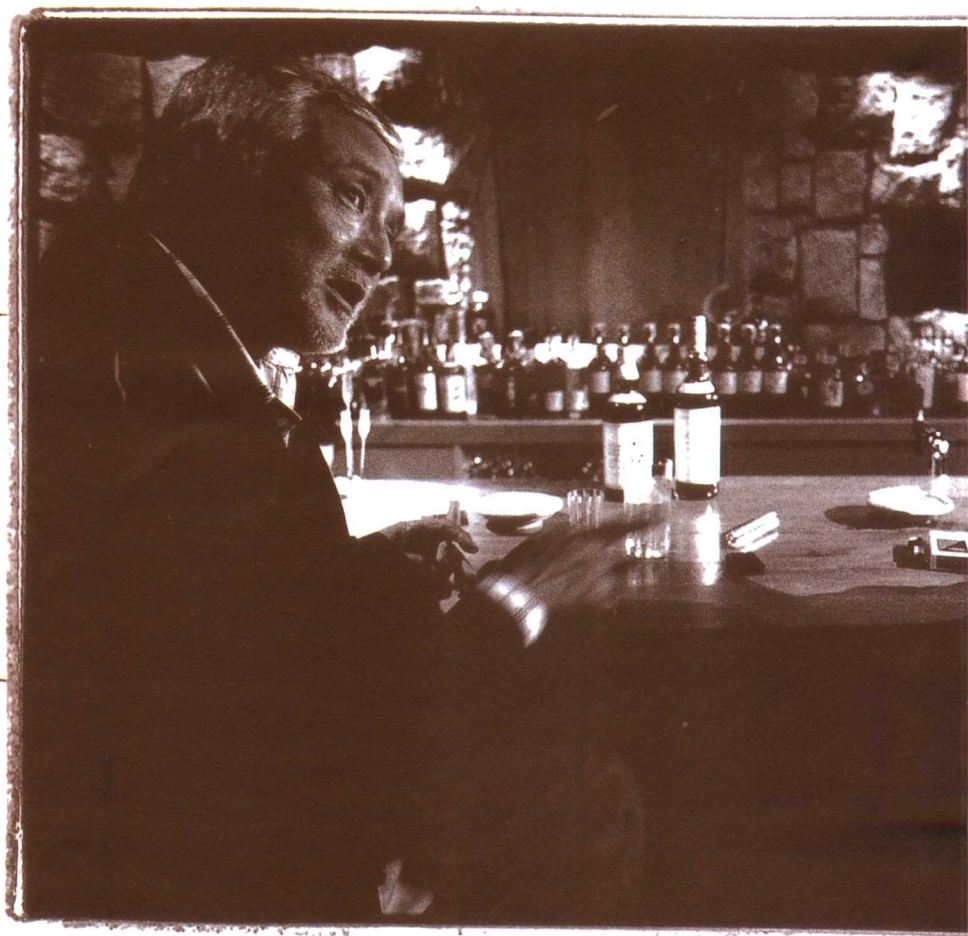
縱橫於電影、攝影、文化領域的威士忌，常在主角對話的情境中，靜謐而不斷的流動著。

聽罷，不禁怒火中燒。（笑）
後來他們不得不表明真實身分，只見大夥羞愧的頻頻道歉：「千錯萬錯，都是我們的錯。」

立木 還記得當時最累人的是，回程時的禮物竟多到提不動，好比是越乃寒梅呢！
菊谷 提不動的只好委託日通快遞了。拜託他們把多的禮物及兩打瓶裝水運回。用越乃寒梅的水釀成的酒，真是世間極品！絕對不蓋你！等我從冰箱取出來，你就知道啦！

立木 怎麼說得像自己變出來似的！（笑）菊谷兄，如果你要你幫蘇格蘭威士忌排名，你會怎麼排？

菊谷 在我心中獨領風騷的瑪加蘭（macallan）是第一名，第二、第三名從缺，第四名是波摩（bowmore），



第五名是the glen-livet。

立木 瑪加蘭 (macallan) 的酒質相當濃哩！加水稀釋後，又別具一番風味。

菊谷 我們前往當地，將瑪加蘭 (macallan) 與斯佩河伏流水，以一比一的比例調和飲之，的確別具風味，不過瑪加蘭 (macallan) 的純酒之名，到底是當之無愧！立木 姑且不論飲量問題，它的酒質確實濃稠紮實。相較於京都的淡雅，堪稱濃烈好酒的代表，真的只有像瑪加蘭 (macallan) 這種酒才夠格！

菊谷 這就好比日本菜和中國菜。

立木 蘇格蘭人看到靠著酒桶打盹的孩子，會拿水把他潑醒，真是殘忍！

菊谷 標名蘇格蘭威士忌的酒，至少都要在酒桶裡睡上

七年。像開高健門派釀的酒，也要在酒窩裡奮鬥七年。

立木 睡上七年的酒，未必會花七年的時間才把它喝完，所以我真的很想為威士忌的人生立命。多麼希望威士忌能說幾句話，他一定會想警告我：「喂！小子，我不想被你喝掉！」（笑）

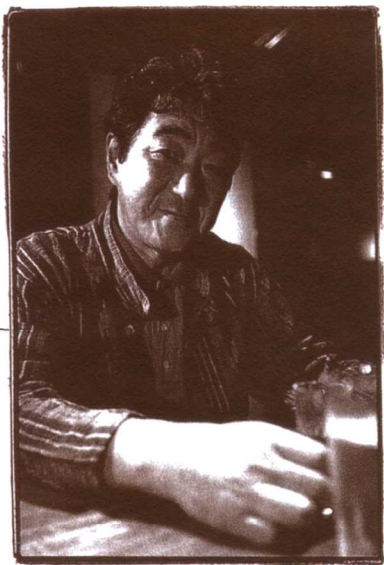
菊谷 可能喔！有的威士忌如果被天使取走了應得的配餉，還要與時間搏鬥四十年，甚至六十年呢！

立木 而且一動也不能動。管理酒桶的工人，對酒桶也不必玩弄什麼人情世故。

菊谷 我總覺得威士忌一直在酒桶中，冷眼看待人類緩慢的歷史發展。

立木 說的也是！瑪加蘭 (macallan) 長眠的好地方，就在貯藏庫的旁邊，大

麥的麥穗迎風搖曳，原料與酒桶之間的距離，近到能夠彼此寒暄。酒桶長年傾聽小溪川流的聲音，以及來自大麥的種種呼喚。如果不用心品嚐，如何嚐得出其中情呢？



菊谷 十年前，開高健先生與英國的休謨爵士相約釣魚，之後帶回一瓶瑪加蘭 (macallan)。由於那是近年

作家言靈的慶祝之友就是單一麥芽威士忌 (single malt whisky)。也許受了酒神指引，言語有如九天玄妙之高，想像力也無遠弗屆。

來發表的新酒，當時國人普遍都還不曉得。

立木 以前那些愛好杯中物的前輩們，就流傳給後世許多酒醉顛狂的故事哩！

（笑）

菊谷 飲遍世界各國成千上萬的酒，而喝酒喝到成精的開高健先生，真該贏得最高殊榮。有一天，開高健先生邀我品嚐年份二十五年的酒，那實在是酒中的極品。這瓶二十五年份的陳年老酒，身為啤酒評論家，且對威士忌感覺敏銳的麥凱傑克森，就滿分一百分而言，就給了它九十五分。而在他筆下得分超過九十分的有雲頂（springbank）二十一年酒——來自低地坎培爾鎮的威士忌。接著，波摩

還有瑪加蘭（macallan）十八年份酒。蘇格蘭的酒吧裏，瑪加蘭（macallan）的年份至少都有十年，有的店會擺上十二年份的，不過二十五年份的並不多。

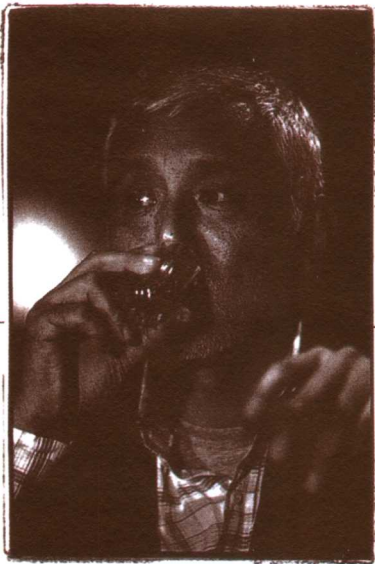
立木 不只蘇格蘭，就連威士忌品質名列第一的倫敦，在英格蘭市區的酒吧裡，也很少看得到喝威士忌的客人呢！

菊谷 真的很少呢！客人幾乎都喝黑啤酒。

立木 威士忌似乎被當地人土視為一種國家資源，沒什麼大事慶祝，就不會想喝。所以喝的盡是淡啤酒。

菊谷 以麥芽酒商來說，瑪加蘭（macallan）可以說是「一家老字號」。在雪莉酒睡過的酒桶中，讓麥芽酒在其中成熟，這是忠於蘇格蘭威士忌的大原則，不過，儘管很

想徹底實踐，卻愈來愈難辦到。有的人甚至武斷地說，威士忌飄散著難以言喻的葡萄香，就像白蘭地一般。這



習慣過著閒雲野鶴般生活的攝影師，他所執著的是一杯純淨無雜質的蘇格蘭威士忌。目視著百態變幻成未知光景，杯中世界彷彿可以窺透歷史的秘密。

種把威士忌與白蘭地相提並論的說法，實在令人難以原諒。從這點來看，愛爾蘭島的波摩（bowmore）威士忌，不但散發出海潮的幽香，還隱含著獨特的泥煤煙薰氣息，真是世間傑作！

立木 戰後時期，爲了迎合女性族群，日本酒的口感變得很甜。電影的照明技術，也從聚光燈轉變成間接打燈。結果在二十世紀末的今日，似乎只有軟性訴求才容易被接受。

菊谷 不過，在威士忌的世界裡，流行的並非調和威士忌 (blended whisky)，而是單一麥芽威士忌 (single malt whisky)，這可能是拜復古之賜。連相片也是白黑照 (monochrome) 最受人注目！

立木 這裡我要澄清一下，其實正確的說法不是白黑，而是黑白。

菊谷 喔，黑與白應該顛倒才對！（笑）

立木 哈哈，我們兩個講話有點顛三倒四。（笑）也許應該安靜一下吧！所以有

點想暫停討論。

菊谷 酒的口感變甜，可以舉大吟釀（酒名）爲例。各位讀者難道不覺得，沒有一種酒比這過份迎合大眾口感的酒，更容易讓人墮落？

立木 當我第一次嚐到真正的日本酒，心裡的感動真是無法言喻！

菊谷 那是一種 rice wine（米酒），算是與清酒不同的另類派別。釀米釀製的製造過程雖然相當費時。可是在市場上卻能與清酒相抗衡。

立木 現今這個世界，不同流派層級的東西有如龍蛇混雜，教人不知所措。就像把以前的照片與數位照片擺在一起一樣，實在亂七八糟。菊谷 數位相片一面倒的現象有夠怪！雖然很像，還是不對勁哪！

立木 不不不，應該說，我

們在等待一個能夠對我們詳細解釋數位照片好處的年輕人。而且還要能設法說服我們。

菊谷 以前的酒保不會給喝酒的客人惹麻煩。他會告訴你關於賽馬或是其他一些小道消息，從不高談闊論。有人形容得好：「什麼人寫什麼書」，當你酒杯空了，他會開始思索你的需要，在你不經意的時候，出現在你的視線裡，用目光徵詢你，我們就像個學生，而他則是大人！他是職業酒保，我們也許只是登上他早已踏過的最底下的一階罷了。

立木 在靜默中交換彼此言語的那種愉悅，在一般生活中再也難覓了。

菊谷 未來依賴機械信仰的現象會一直且加速發燒。

立木 在炎熱的日子裡，我

在攝影前會事先將拍立得照相機（Polaroid camera）的自動功能關掉。因為感度太高，很容易讓影像過份顯現。雖然不會超過標準，不過我比較信任可以藉由眼睛控制的拍立得照相機。人類革新技術的智慧雖然讓我敬佩，卻無法令我感動。

菊谷 二葉亭四迷將崔爾格芮夫的英文重新詮釋，將「I love you」譯成「死亦無惜」。如果以追求數位式的正確性來說，根本譯不出這種譯文了。

立木 我記得井伏鱒二老師曾將一首漢詩翻譯如下：「感謝您為我斟酒／就請您將酒杯注滿吧／繁花隨時可能被狂風驟雨吹落／人生也不免生離死別道『再會』」。菊谷 井伏先生還有幸田露伴、泉鏡花，都不折不扣地

繼承了先人的文學素養。正因如此，才能完全做到文化的傳承，文化的翻譯。

立木 開高健老師形容起越前螃蟹的滋味，字字有如驚濤駭浪，令人拍案叫絕！

菊谷 時而婉轉，時而纖細，時而豐潤，時而精緻。

立木 最後，如果有人問我對威士忌聖地巡禮的感想，我會說我體驗到一種似曾相似（analogue）的力量！看見人類處於人間的種種因緣際會，我重新感到一股可喜的歡暢！

菊谷 為了讚美人类的智慧，最後讓我們乾一杯威士忌純酒吧！





*Inspiring bold John Barleycorn!
What dangers thou canst make us scorn!
Wi' tippenny, we fear nae evil;
Wi' usquebae, we'll face the devil!*



PROLOGUE 目錄

一粒麥 VS. 黃金時間……2

立木義浩×菊谷匡祐

第一章

甘霖與雙手◎蘇格蘭

PART ①

斯佩河的豐饒……………14

PART ②

艾勒島的黃昏……………30

第二章

循環的生命之水◎愛爾蘭……………43

第三章

諸神的熱情恩寵

PART ①

草原、馬、波本◎肯塔基……………59

PART ②

生命之水與流瀉的爵士樂◎紐奧良……………66

第四章

祝福之河的美酒◎加拿大……………74

第五章

淨化大地的音樂◎日本……………91

EPILOGUE 結語

成人時段的完美句點……………113

威士忌的恩惠……………114

一杯醇美的威士忌……………122

威士忌用語集……………124

COLUMN 專欄

長眠的酒◎麥與桶的故事……………41

暗藏愉悅秘密的隱者◎PUB的快樂……………55

惡法尚未終結◎騷擾不斷的禁酒法……………73

甘醇、完美的酒◎酒後水的常識……………88

搭配純酒的肖像圖◎文人們與威士忌……………103

APPENDIX 附錄

品味精典・高尚的貴族風範……………105

叫好又叫座的明星品牌……………107

沈睡的酒之子，
酣眠於瓶裝工廠裡層層交疊的酒桶中
世人莫不翹首盼望地
等候其甦醒的那一刻



蘇格蘭

SCOTLAND

第一章

甘霖與雙手

So they loved, as love in twain / Had the essence but in one.

邊塞之國的天使們翩然起舞，大地精靈熱誠的帶來螢綠的微風以及海浪的潮香。
使人們心情歡暢的天使降臨人世，祂教導我們如何釀製染紅面頰的甘醇之水，
你，是不是至少每年都會品嚐一下這難得的滋味？





人們非常樂見關於釀酒的兩三事，彷彿身負天職般相當滿足。一聊到酒，不善言詞的人也變得滔滔不絕了。

瞬間傾覆世界的近代風潮，在堅持手工製造之處，我們看到的是沒有偷工減料的真誠。

混沌之初，便有酒史——此乃人類史的另一篇章。酒，可能擁有遠比人類誕生更為悠久的歷史。果實成熟之後落地，在岩石暗影下自然發酵——也許這正是酒的開始。

後來我們的祖先出現了，不巧地喝下它。一種異樣的、暈眩的陶醉震撼了祖先的神經，彷彿魂魄暫離塵世，神遊於太虛夢境，心情格外舒暢……

自此之後，我們的祖先——人類竭盡有限的知識，一次又一次的將果實、穀物



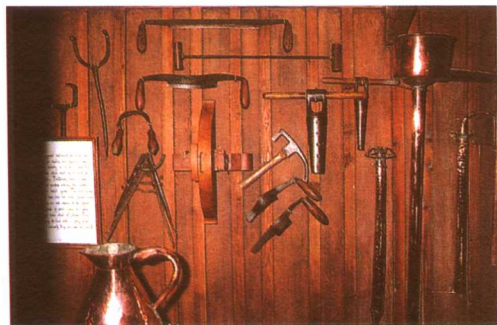
PART ①

斯佩河的豐饒

The night is long that never finds the day.



這是在統一碾碎的麥芽內加入溫水，使澱粉質轉變成糖分的糖化過程。糖化槽又稱 mahsertan，威士忌就是在這搗拌的過程中產生。



蒸餾廠內隨意擺放的器具，
具有等身大的包容力。
俐落整潔，不必費心。
一邊想像著使用的樣子，
步履不由得緩慢下來。



釀製成酒。他們將果實與穀物放在口中咀嚼，明白了何謂發酵。世上除了阿拉斯加的愛斯基摩人外，只要談到酒，大多認為酒是人類生活不可或缺飲料之一。

身為人類子孫的我，對酒產生興趣則是源自於得利士 (torres)。那時正是我重考的時期。

