

## 白麴

走出門外來到遊艇甲板，玻璃將背後霓虹燈光裡喧雜的聲音隔絕開。側邊看得見漁人碼頭的情人橋，風帆造型的白色橋身，染著紅色的燈光，正轉變成紫。前方是一望無際的夜。

我想到白麴，義兄做的白麴，揉進剛煮好的飯，做出香甜的酒。那些酒現在全部轉變成我胃裡的翻騰感，腦袋在暈，想問卻一直壓在心頭的問題，不停地盤旋。

義兄的遊艇像剛剛從冷凝板滴落的米酒液，沿著河道，準備流出淡水河。霧霾將後方的城市上了層灰階濾鏡，看不清景色，像是在蒸餾的米酒，像整個臺北都醉了。

生產米酒的 SOP 是：糖化，發酵，蒸餾。

我跟義兄，政坤，學做酒是在我被資遣三年後。

原是親兄的他，五歲那年，被父親沒有子嗣的遠房親戚

收養，自那之後，父親要我改口。

家人都已無存的現在，只剩下一個最親的「義」兄。

妻子因為食道癌過世已經半年了，我常想起最後那些時光，她躺在床上，我坐在旁邊，一起從鐵窗裡望著天空、日頭與福州山，一切如同最後她在紙上寫的發展，死後送二殯，火化完不放靈骨塔，偷埋在三號涼亭旁邊，景觀平台柵欄前面的土裡，那邊看得到家，還有 101，絕佳山景第一排。

現在，鐵窗外仍看得到福州山，但多了一棟動工中的大廈，鋼筋、水泥與油漆有天會覆蓋眼前，那些投資客的錢會淹滿我眺望妻子的最後風景。

義兄正和我在客廳，他問我你在看什麼，不要再想了，不要，他一直說。

「我只是在想，她應該不喜歡一樓變成這樣。」寒風從窗戶透入，我打了個哆嗦。

他說，這是你下定決心的，把所有的東西都清空。「人生重開機。」他說這樣對你也好，照顧了十幾年，一動也不動的守在這裡，早就已經沒有虧欠，全部清掉也好，放著看了難過，像植物般好像生了根，僅僅用割草刀除去表層，根系還留在底藏。

義兄開始點著搬進廳裡的東西，米兩袋，電子秤一台，飯鍋一組，煮飯巾，攪米用的寬盆，發酵用的好幾個橘桶，打開冰箱，他自己做的，米酒的靈魂——白麴。

義兄的本業是醫師，懸壺二十年，在臺北小有名氣的陳政坤診所，全自費無健保，只看夜診週休二日，每天看診人數一百兩號起跳。同時他也是，銀露米酒的老闆。

「每個眉角你記仔細。」開工。

他將兩袋米割開，秤，一斗，洗米前，他問我有什麼不同？我回答顏色，一個比較黃。他說：「記住，黃一點的是舊米。」洗好的米裹在煮飯斤上，六點九公斤的水，將米在鍋內推平，鍋外的飯巾斤全部摺進，像一朵白色未開的花苞，開啟瓦斯，點火。

日頭的光從鐵窗外透進，落在紅綠色磨石子地板，落在水龍頭下方義兄的手上，他的手掌水中攪拌，手臂因為冷冰微微顫動。洗好，他用毛巾擦乾，雙掌搓揉起來。他在板凳坐下，說：「下一桶煮新米，你做給我看。」

冷。寒流的臺北難受，聽到外面的風聲感覺更冷了，待在飯鍋的爐火旁邊才感到一些暖意。義兄說你趕快換新的冷暖空調：「這裡人怎麼待的下去。」我打開電子秤歸零，想著舊的立式的鹵素電暖器到底放去哪裡，應該在三樓倉庫，一不小心水就超量，我用水瓢慢慢校正。

妻過世不久舊的空調也壞了，一直放在那邊沒修。我決定去把電暖器找出來。

妻買來的電暖器風扇放在倉庫深處，走進去，不能假裝沒看見——輪椅、抽痰管、舊衣服的箱子，那些，積上了一層灰，我也是如此，但更像透氣膠帶蓋住，底下還沒癒合的傷口，或是，漏水屋頂補上的薄薄防水漆，我得到妻的影子不斷滲出。拿好電暖器，我就站在門口想，想她離開那天救護車來的聲音，想起床後發現她已經沒有氣息心頭刺辣的感覺。

「人勒？」義兄在樓下喊。

「拿電暖器。」我提高音量，蓋過鼻息。

「飯煮好了，溫度在降，到底在搞什麼？」

最好的溫度不能太低，義兄說，三十七到四十度，這樣白麵才會作用的剛好。他將煮好的飯甩進橘色的寬盆裡，摻進白色的粉狀白麵，開始攪和。

他說，輕輕的拌，把麵均勻揉進飯裡每一吋，每粒飯都是酒，米殼是瓶子，破掉酒就差了，飯要完整。

「要做出最棒的酒，要細心。」

我說，像看病人一樣？

「你這什麼爛比喻。」義兄說，酒比人好多了，有些人，囉哩八嗦，好像比我還懂。或者你老婆那種，像這新米的飯，太黏太煩。他煮好第二桶時說，要我來試著攪。

我看著他，直直地朝他看。

他停下手，說：「怎麼，我只是開個玩笑，不行嗎？」那我走啊。

我說：「沒事。」

他笑了笑，指著前面的飯說，我故意加一樣的水，讓你知道，新米含水量多，不能這樣煮，太黏了。像排卵期過後的白帶，義兄比出拇指跟手指，我們醫生用這個來測。

我想像那畫面，不禁感到有些煽情，但我說：「那到底要怎麼辦？」又不是每次都能買到舊米。

「六公斤，新米你不熟你就這樣加。」之後你有經驗就會調整。是啦跟看病一樣，久了就知道，什麼症狀開什麼藥比較會好，其他的，都是命。

「那些看不好的病人呢？」我問。

「不會好的就不會好。」來我這的，歡歡喜喜，看了有好，就會一直來，或者像你老婆，藥一直拿，沒了就叫你來，不掛號，人就給我貼在診間的玻璃看，我能不叫你嗎？我說，你體諒。

我將橘色的寬盆斜靠在橘色長桶，學著義兄，慢慢將飯挖入，像在趕羊的般。慢慢將堆積的飯中央挖開。

「這些年你也真的夠了。」義兄唸著再開再開——「再開一點！」他手伸進桶裡拉著我的手轉，直到飯中間的洞十公分寬。不

夠透氣不行，你記住了。這個叫酒醅。

聞得到的米飯煮好的淡淡氣味，純粹的穀香。義兄說，接下來飯要開始糖化，米麴菌會將澱粉水解，之後酵母菌才能開始發酵產生酒精。兩天，這是米酒好壞最關鍵的階段。他說慢慢你就懂了。

「晚上你跟我送一趟酒。」義兄說。

傍晚我們開著車沿著從南機場夜市旁的西藏路直走，看到消防隊左轉接西園路。義兄問，來說一下，早上教你的，米多重？水加多少？飯怎麼拌？

我講的有點含糊。我說我背不起來，筆記放在家。

「也是，畢竟你不是我。」

我們轉進小巷，單行道到處都是機車，在掛滿門牌號碼鐵門的連排老華廈前停下，這裡每棟樓前面的線都掛著橘黃色的宮廟燈籠，巷子很窄，我跟義兄剛停就被後面的車按了喇叭。

義兄靠右，幾乎都要碰到旁邊停著的機車，還是太窄，我們只好又繞了一圈，在單行道間費盡力氣。

撥了電話不久，女人從那棟二樓掛著「華姐美容坊」，紅色的鐵門走出來，黑色襯衫領口開著，乳溝與黑色蕾絲刺眼。都不冷嗎我想。

義兄要我將車上二十公升的米酒，裝著的沒有標籤的塑膠桶拿下車。

義兄說：「兩千二。」物價貴，漲價了。

「我只有帶兩張剛好。」「上去拿啊！」

「少兩百嘛，我都老客戶了。」

「好啊。妳讓我摸個奶。」「來啊。」女人真的把義兄的手拉進右胸，我有點羨慕。然而義兄笑了一下馬上表情古怪，手要滑向左邊被女人掙出去。

「老娘乳癌，義奶爽不爽啊？」她打開藍色的瓶蓋，用手沾了一口，說：「還是哥哥你的米酒讚。」表情很滿意。

我們看著她提著二十公升的塑膠桶慢慢消失，鐵門後傳來上樓的微微聲響，一個女人居然有這麼大力氣。

而義兄只惦記沒摸到的另一邊胸部。

「她年輕的時候真的不錯。」他說。

「她？」

「我最喜歡她穿水手服扮學生妹。」像 AV 那樣，一代一代喔。

「現在呢？」早就上岸了。她那麼老，穿那個能看？

我想像她年輕十幾歲的樣子，應該是會讓人幻想。

那晚義兄載我跑了幾家客戶，遠遠望去差不多高的樓，近看千奇百種，像動過無數次刀的臉，拉皮又拉皮，加蓋又加蓋，各種鐵窗、雨遮、盆栽，相似的只有每棟都差不多老舊。

義兄說這些就是私的。

我問那有什麼差別。他從包裡拿出他賣的銀露米酒，指著上頭的塑膠標籤，這要包裝要含稅。懂嗎？這種私的我現在都叫請來的

業務去送，薪水扣一扣，沒什麼賺，當作做功德啦，給他們好酒喝。

回到家，走進房間，很暗很悶，手機傳來義兄的訊息，好幾部日本的 AV。手機屏幕的光在夜的房裡格外地亮，光，像在吸引蛾，我感覺到褲檔在動，在抖，片中的女人讓我想起剛才的黑色蕾絲。

我想起曾經剝去妻的上衣舔舐她的乳房，手不安分地游移，試圖勾起更多，也只能被推開，被病剝奪的身心不只有她。「夠了。」我對自己說，都過去了。

做了幾天我逐漸熟練，洗米煮飯，研磨酒母，測溫攪和。標準程序流程。

煮好的飯的蒸氣飄著，聞得到米的香氣，很想吃一口。白色粉末的麵，在陽光的照射下發亮，原本是塊狀的，要用玻璃瓶碾磨，直到它變成細小的粉末，義兄說這是米酒的靈魂。

「你運氣真好啦，沒有我，一般人就算想做酒，也弄不出這麼好的白麵。」只能搞出爛貨，他說。

我問這到底是什麼？

義兄說這是各種必要菌種的集合體。這是製酒最重要的。

「就這些粉末？」

「你覺得，米酒最關鍵的是什麼？」義兄問。

「飯？」

「飯是心臟，白麵則是腦。懂嗎？」他彎起食指比了比太陽穴。

「你怎麼會這個？」我問。

「養父教我的。」但那只是普通的，義兄說，這幾年不斷改良，才到現在的水準——「最好的白麩。」

我問他這要怎麼做，義兄說生米與辣蓼草，停頓了一下，說：「你還不用知道，講太多你只會更亂。」你現在只需要注意糖化。

酒醅在封蓋後開始糖化，兩天後靠近可以微微聞到清香，飯的味道再加上一層甜，我說像油漆用的香蕉油。義兄說沒那麼 low，這叫蘋果香。

他要我分別聞編號一與加太多水編號二的飯。他問：「懂？」

我說一這桶好像濃烈一點。

「這桶是好的。」應該可以煮個一百分鐘，另外一桶，有八十分鐘就不錯。

我不懂他的意思。

他說好的醅，可以萃取比較久，差的，更快就會萃出酸的，變差的酒液。

很現實。一桶酒的品質在這時刻其實差不多定型，飯糖化的情形，準備開始發酵的狀態，你再多做幾桶就懂了，這時候的味道一聞，好不好已經跑不掉了。

「但我不是說他們壞了喔。」只是，沒那麼好。義兄說。

他說完想起什麼的跑去外面，好一陣子後扛了一幅裱框過的書帖進門——

君不見黃河之水天上來，奔流到海不復回。

「你知道我扛這過來有多累嗎？」又冷又遠，義兄說，你們這裡到處都是車，有夠爛。他最後只好去停比較遠的嘉興公園地下停車場。

「旁邊鹹酥雞攤這時間應該可以停吧？」媽的，一堆機車。

「轉角那個夾娃娃店？」在整修，前面停了一台貨車。就跟你說沒位子了。

我說：抱歉。你這個是什麼？

他說：「酒仙的詩，給你當神拜。」我請人寫的，字寫得不錯，而且，人長得漂漂亮亮。

這要多少？我問。

「三萬。」蛤？

「要懂得生活的樂趣。」他拍了拍我的肩膀說。然後問我要不要去走走？

「好。」我說。

我們開著車前往義兄松河街上的住家，經過饒河夜市，記得妻很愛這裡的藥燉排骨，每次都好多人，義兄說，那種平常的娛樂，你等等自己去。

他在一樓將我放下，等，不一會他推著船從電梯裡出來，他抓著船頭，尾端有輪子，他說這叫鋁船，要我來幫他推。

我們出松河街，從堤防旁的基四號疏散門的洞進入，下斜坡，穿過河濱車道，往左側的草皮前進。日頭已下山，冬風吹拂過臉頰，被步道上的人群注目時微微發熱。

下水濺起水花，我們坐上座墊，船內是整體的銀色，屬於金屬的堅硬質感。唯一的異物，是安裝在船尾凸起的船外機，「日本製的，十五匹馬力，比你那台 YAMAHA 機車還兇。」義兄旋開油箱通風螺絲，來回抽拉啟動引擎，切入前進檔，轉動油門。

華燈初上，河面是天空的寶藍色投影幕，彩虹橋蜿蜒的橋身與黃橙色的燈，如一條鑲著寶石的蛇身在基隆河搖曳，建築物開始亮起，在河中慢慢輕晃，城市的光，那麼地虛幻，兩側的路燈在直長的河道彷彿黃色的反光導標，為我們的前進指引。

油門加速，船身搖晃，船外機在河道中切出三條水痕，水花濺起，幾隻魚在水面躍出，一小段距離後再度落入河中，泛起圓形的魚花。

風切開我們的髮，身上的羽絨，空氣中河的氣息是濕泥巴的味道。

前方的河面是金色的，麥帥一橋。右岸是內湖，左岸是松山。義兄停住油門，我們在橋前停住，船身隨著河水輕輕晃動。義兄從包中拿出寶特瓶，喝了一口：「我的酒就是這麼，香。」他將酒遞給我。

扎實，米釀成的味道，香醇在口中慢慢散開，跟外頭那種刺辣的廉價感不一樣的順，我又喝了一口。金黃色的橋與燈光倒影映在我們身上，像是，河中的 spotlight，空蕩的水面與橋上車流經過伸縮縫，轟隆轟隆的忙碌聲響的對比感。

「你看，多棒。」周末傍晚，塞成一片的城市，我們多享受生活。我說，這船應該不便宜吧？但如果是坐在豪華遊艇上感覺更爽。

義兄拿過酒，又喝了一口，笑了出來，搖了搖頭。

「看來你是沒見過我的銀露號。」改天帶你去坐。他說，就像我偶爾會想騎哈雷去走山，開這種動力小船也是。每一種娛樂我都要享受。

我想起幾個製酒的問題，例如白麴到底該怎麼做，酒之後要怎麼蒸餾？我問義兄。

「又來了。」義兄說，不要問那些有的沒的，坐下來，好好體會一下，整個河就只有我們在這，多爽，抽支菸，摸一下河水，躺下來看橋上那些忙得要死的人。「這才是生活。」

知道了。我說。

夜風輕聲，微微的寒意，用手觸碰船身，銀色的船名凸凸的，水碰及船身濺起手上，遠方的岸有釣客正拋出餌，河上的時間很慢，如果有燈，也許很適合在這讀一本書，或靜看熙攘的橋上車流。

好一會，義兄比了比手勢，示意交換。「你來玩玩。」

油門在柄上，轉動，左右移船飛快地動起來，跟機車差不多，但在水上高速移動卻是截然不同的感覺。

臺北的地標 101 在側邊，尖塔上有著象徵各種繁榮不同顏色的光。我靜靜看著。

「再快一點啊。」義兄說，看我這 15 匹馬力沒有？用力轉動，

船晃動的幅度變大，但安穩地前進著，麥帥二橋近在眼前。

二橋藍色的燈光有一種精緻質感，在橋正下方往上看，金屬材質交叉，再往上又平行排列，正下方的光是穩定的白色。

藍色的燈光切換成綠色。義兄說，他要開始「辦正事」。

他從包中拿了一疊紙，拿在手上，甩開手上金屬打火機，點火。

紙在他手中燃燒，灰燼隨著風吹落，最後剩餘一點時被拋入河中。然後義兄點起一根菸。

「那是什麼？」

「上半年診所付不起錢的借據。」「不用等他們還嗎？」「他們就是還不起才會寫。」

他搭起我的肩膀，手指向天空的星。對他們來說，我就是他們的神。

「你看過媽祖跟信徒討香油錢嗎？」他大笑，抖落手中的菸。

灰燼，菸蒂，以及臺北排出來的水都在基隆河，像一桶醞，但什麼都發酵不了，只是有著泥巴味道的濁水。

遠遠就看見大直橋。像一隻發光的釣竿，架著垂釣的鋼纜，垂釣著臺北的夜。

我們泛起水花通過光的倒影，像踩著霓虹燈走秀，人群站在岸邊觀賞，我加速駛近，有人朝著我們揮手，義兄抽著菸看著，看著那些離不開岸的人，說：「是不是很爽。」

他要我再次跟他換位。

加速，在大直橋下，大弧度急轉，感覺到向外甩出的力，但船身依舊平穩。

他說對了，剛起步，那些私的客戶全都給你了，慢慢打基礎。

我問那個送酒的業務呢？「就叫他走路啦。」「你不怕被他檢舉賣私酒？」

「我給了他三個月的薪水。」更何況，你覺得他玩的贏我？他笑了，輕蔑的那種笑。

我說謝謝。

他問，你知道要拿到製酒執照的步驟嗎？

我怎麼知道。

「設立許可，核發執照。」重要的是要在工業區，有工廠登記。除非你是農民或原住民。

「我都沒有啊。」有什麼其他辦法？

義兄拍了拍我的肩膀，說，我中和二八張工業區有個舊廠房，工廠登記，到時候變更給你，順順利利。

「你呢？」

「我的廠已經變更去內湖，北勢湖工業區，比較近。」那些申請用的廠區、設備圖啊我都有，你連動腦都不用。

「錢……」我不知道怎麼說。

「再怎麼說，我也只剩下你一個親人。」你不用擔心這些。我只是要告訴你，他拍著我，說，林廠長，接下來你就是偉大的林廠長了，他指著岸邊人群，然後指向那些人眺望的華麗、壯觀的橋：「我們要像這樣。」你自己好好想想。

「我也能變成像你這樣嗎？」我沒有說出口，點了點頭。

回程，返回松山，或者說，錫口。

他問：「你知道為什麼錫口要改名嗎？」不知道。

據說，是當初日本人覺得錫口的發音很像日文的「せいこう」，性交的意思，不雅，又覺得當時那裡很像日本四國的「松山」。

「真是很有水準。」義兄笑著說，下次，帶你見識一下，真正的「錫口」。

酒醅第三天準備加水發酵。一斗，義兄秤好，慢慢往中間的洞裏倒。「不要倒到飯。」否則，他將水柱朝醅上頭灌，一小塊米飯分離出來。他抓著。

「白麴開始發酵，這一塊上頭的量不夠，最後發酵不完全，變成爛貨。」不能這樣，你要——

他將那一小塊用力揉進大團狀的飯中。「知道嗎？」飯要完整。

加完水後義兄將帶來的舊棉被一圈圈圍在桶子上，他說要發酵溫度不能太低，這就是這麼脆弱的東西，「像照顧嬰兒一樣。」

「你又沒養過怎麼知道？」

「你也沒有啊。」他又說也病人裡也有嬰兒，我們醫生都嘛懂。

第十天，準備蒸餾的前夕，桶裡的飯浮在上頭，白的微透米殼，微濁的酒水，像清粥。我拿起裡頭的飯，一捏，那手感像是海綿，一擠，酒水冒出。酒精度大概十度，可以拿來做甜酒釀。「但我們要的不只是這個。」最好的米酒，要在蒸餾之後。

曾經以為，人生就該像是這樣子。

好好地工作，然後糖化發酵，慢慢變成甘醇的醅等待蒸餾。

平凡，那是曾經的日常。

我在三重一家印刷廠，妻在郵局上班，一直遺憾沒有孩子，但嘗試過，日久也慢慢接受。那時我們想著，以後以後，在捷運站旁買一間兩房的豪華公寓，我想要的聲控家電，廚房的水龍頭是妻想要的那種，可以切換成好幾柱水流的洗菜模式。那時我們年紀大些了，冬天怕冷，一定要有免治馬桶，當然，洗手台是洗手乾手合一的高級貨，洗完手馬上烘乾，體貼。

然後已經沒有以後了。

像準備要加水時，才發現不知道哪個環節錯了，善於精算的妻算不出身體的偏差，沒注意的地方已經悄悄變質，無聲地擴散開來。

一天義兄來看，一桶一桶翻開來聞，然後，朝我瞪了一眼，叫我來聞。

酸味。

「你是不是沒用溫度計？」

「我想說摸起來差不多。」

「拜託。」溫度太高，酵母菌全死光了。你到底在搞什麼？怎樣，你以為很簡單？



「抱歉。」我說。把壞掉的飯先拉到角落放著，明天只能當廚餘倒了。看著看著，覺得無力，無能為力。像是那天一樣。

那時我剛失業不久，四處找工作，最好朝九晚五，要離家近，中午可以回去灌食，餵妻吃飯，找來找去，怎麼可能有人要。一天沒帶到手機出門的下午，妻不舒服，急著找，最後是義兄，妻信賴的陳醫師。

「我們在開查某啦，病人好好睡覺。」

「你到底為什麼要那樣說？」「開個玩笑會死喔。」

我說，你知道嗎？她後來要我把我們全部的積蓄領出來，一疊疊捆好，放在床底。然後叫我不再去找工作了，就在家裡陪她。

「你知道那有多可怕嗎？」

受不了兩個人默默在小房間裡對看，像一齣重複播放的黑白電影，卡在中間庸俗老套的悲情片段。

「我後來不是也幫你了。」他那時嘴角斜著，笑了出來，讓人討厭。義兄開給妻的藥，後來他多開了幾個肌肉鬆弛的助眠的抗憂鬱的，反正是灌食，磨成粉之後誰也不知道裡頭是什麼。

那些都是以前的事了。

我覺得我就像義兄灌水時那片小塊的飯，妻死後散落，直到義兄將我拼湊回有白麩的那片。

我現在只需要趕快學會製酒，偶爾，幫義兄送幾趟酒，認識些以後的客人。

終於第一天做的醪，開始煮了。

「這就是最頂級的米酒。」義兄說。蒸餾的米酒正流出第一滴，他要我嚐，濃烈的酒味，卻無比醇甘，我從未喝過，米酒的香氣在嘴和鼻咽翻滾，直擊入腦，腦中有什麼正在運作，記錄。

「爽齣？」我們要的就是這個，懂嗎？真真實實的愉悅。

義兄說剛蒸餾出的米酒濃度相當高，應該有八十三度。

發酵好的飯在白鐵鍋裡悶煮，底下的爐頭不斷加熱，蒸餾出的米酒濃度隨著時間慢慢降低。

蒸餾器蓋在鐵鍋上方，裡面是雙層結構，從最上方看去，是一個倒漏斗型的白鐵隔板，隔板上方連接冷卻入口，下方發酵的米飯隨著溫度提高開始煮滾，酒蒸氣上升在冷凝板上凝結成滴，沿桶壁流進邊盤完成蒸餾。上方的冷卻水不斷流入補充降溫，形成循環。

香氣從承接的鍋中飄散在空氣中，飄散屋內，感覺置身在一片香濃的海。

義兄點起菸。跟酒氣混合在一塊，又香又臭。

舊米的這桶煮了一小時半左右，義兄拿了小玻璃杯，嚐了一口，要我試試。

「記住這味道。」微微甜味。他說這樣就差不多，再蒸餾下去會開始變酸，必須停止。

蒸餾出二十二公升。

他將蒸餾器搬下，和我一起將白鐵鍋裡的酒糟倒入空的橘桶。

飯白色的殼仍在，只是清澈的醅變成混濁的顏色，他取出其中一粒交給我。

捏。仍有液體滲出。「裡面只剩下沒有酒精的水了。」已經沒用了。

編號二的那桶開煮前，他叫我看桶裡。我說，剛才那桶浮在上面的飯比較多。

這桶澱粉糖化跟發酵比較差，義兄說。

煮了一小時，義兄又叫我嚐了味道，說已經不行。

只有不到二十公升的酒。

我說不能稍微再多一點嗎？義兄眯起眼，搖了搖頭。

「我不要那種垃圾。」接下來就是酸的。

義兄嘆氣，點開手機螢幕，滑出一張照片拿向我。

「從我去養父家以後，我才知道原來生活該這樣過。」

螢幕上是一台老車，樹蛙的眼睛，亮黃色的塗裝。

「法拉利 DINO 246GT，前幾年在巴黎展覽會拍賣上買的。」義兄說，這台 1989 年的跑車是珍稀品，里程不到十萬，保養的很好，他當時可是熬夜，透過越洋電話標下來的。

「車子現在在哪？」我問。

「放在馬賽一家飯店門口，上面有我的照片和名字。」

「你不運回來？」「誰跟你說要運回來？」我就放在那邊。

「我知道，世界上，有一台屬於我的 DINO 246GT 就好了。」

「這就是我要的。」雖然，那是我之前玩的了。義兄說。

我問，那現在呢？「你現在要玩什麼？」遊艇？

他直直地看著我，沉默了幾秒，笑了出來，拍拍我的肩膀，說：「趕快去煮下一桶。」好好努力。

我又問了他白麩的事，我說，每次都要跟你這樣拿，我聽說南門市場也有賣，那應該差不多？

「幹。」不要把那種東西跟我比，你知道研究這個花了我多少錢跟時間？

他開始講生米、大青、辣蓼草、各類菌種等等，快得我來不及寫，我請他慢一些。

「你做不來的。」你不用管，有我在，酒沒問題。

我只能說謝謝。

「你要的那個現在沒有喔。」上上期，去年的舊米。隔天在米行，老闆說。

「那有什麼？」我問。

「上一期的在來米，要嗎？」

「先不用。」在來米雖然香，但做出來的酒少，CP 值低。

「你要不要買泰國的？」剛進來這批，更便宜，而且更香，聽說還有助於減肥。

點開螢幕，想問義兄，想了想，又關了起來。

反正沒幾個錢，就賭看看。

看到煮好的泰國米比蓬萊米更粒粒分明，心中有預感，搞不好中大的。我拌的更仔細。

隔天聞醅，不輸給曾經煮過的，好像更香。

加水發酵，拍了照，迫不及待要 line 給義兄看，「你看這個，有夠讚，更便宜。」傳出去過了不久按了收回，再忍耐個幾天。義兄回了兩個問號。

義兄來的那天，我給他看了桶中的醅，飯浮起來的程度超過目前做過的任何一桶。

「你搞啥？」我說，沒想到吧？

他坐到蒸餾器旁邊的板凳上，說，你趕快煮啊。

出來的第一滴，美味，更多的是滿足，我說：「以後可以都改用這個。」他沒說話，抽了一口菸，我看著點起的火星，曾經，那是我夜裡的燈，指引我的航線，現在，泰國米將是我的新神。

義兄托著腮，乾笑了一聲：「看來你這陣子很有心得喔。」

我跟他說送酒的事。每一戶人家，每一個我猜想的故事。

「你有錢，找個業務送就好，不要想那些有的沒的。」那不是你的人。

五十分鐘，十二公升了。他說，你去試一下。

這麼早，要試什麼？

沒有味道。

我看著蒸餾器的出口，說不出任何一句話。已經沒有，沒有酒

精了。

轉頭，我看著義兄。

他的臉開始變形，笑像火一樣迸發開來。

「教你做酒果然是對的，真他媽的太有意思了。」他連眼淚都流出來了，走近，將爐火關掉。

「我做這麼多年，泰國米比較好我會不跟你講嗎？」義兄說，泰國米的澱粉太少，產酒的量太少，沒有辦法。

「但這個嘗試很棒。」真的很棒喔，我很滿意。他還在笑。

「帶你看看更讚的。」他說。

我們開著車前往他中和的舊廠房。

不鏽鋼的發酵槽與拌米桶，分裝的標籤機，都跟我送出去製酒申請的廠區圖一樣，以及——我從沒看過，更細長，更高，上方沒有開口的蒸餾器。

「封閉式的。」他說，新型的，可以煮兩倍的酒。更快，更好，更專業。我從沒用過。

「你知道研究這個花了我多少時間？」他說，去彰化芬園，臺灣私酒最盛的地方，那些做酒的一家一家看，他們只說歡迎歡迎，真的拿尺出來要量，看蒸餾器內部的構造，像要他們的命一樣。我自己研究自己畫設計圖找人做，多少年你知道嗎？

現在全部都送你，但你不用擔心，我之後教你怎麼用。

他拍拍我的肩膀說：「我很看好你喔。」

義兄幫了我很多，這是真的。

像警察來的那天，帶頭的隊長說：「我們接報這邊有人在做私酒。」酒糟的臭味嚴重，被人檢舉。

義兄說：「這做來自己喝的，沒那麼多公升，不違法吧？」邊說，邊跟隊長聊起來，你太太最近有沒有比較好一點？晚上再來給我看看？

「你趕快處理掉。」陳醫師，隊長說，你知道的，不要造成我們困擾。

「當然當然。」義兄說。

我問，該怎麼辦？毫無頭緒。誰想得到，不過是有點臭的東西，就像廚餘，檢舉的人也真是白目。

「我有個好主意。」他說，反正這邊也差不多就這樣，等牌下來，準備換去中和那邊。

我們把酒糟分裝進汽油桶，臭，味道直衝入鼻，空空的米殼成為酸臭的糟，已經沒有酒精，點火也燒不起來。

深夜，搭上義兄的船，我們沿著基隆河把酒糟倒入，腐敗發酵的酒糟是白色的，像煮到爛掉的粥，浮在水面上像一條路徑，跟著我們蛇行的船，我想起糖果屋的故事，沿著白色路徑，抵達不了任何溫暖的所在，只有我們這艘酸臭味的小船。

「誰會知道呢？」義兄說。河裡又沒監視器，反正這條河這麼大，不差這一點臭味，流一下就不見了。

我們把船上的燈通通關掉，在冷風吹拂的夜前進，麥帥二橋的光正從綠色變成藍色，橋下的燈照在我們，照在緩緩流入基隆河的酒糟，沒有人看見，有誰介意呢？畢竟這裡就是這麼包容的城市。

執照下來的那天，我傳 line 給義兄。義兄回了一個「讚」的貼圖。

又過了一個下午，義兄傳來訊息，說今晚幫你慶祝一下，慶祝你開廠。

我說：「今天剛好是我生日。」他說太好，喜上加喜。不久，他傳了一張照片，細長的腿，漂亮的瓜子臉。

「這是寫書法那個。」下午五點，我開車去載你。讓你見識真正的「錫口」。

我知道他的意思。

義兄的喇叭在樓下響起，我看著空蕩蕩的床鋪一眼，閉起眼睛，我想妻會說，你這垃圾。不對，我說，我是林廠長，這是我新的人生，妳體諒。

車潮擁擠，我坐在副駕駛座，數著紅燈的倒數秒數，義兄點著菸的手放在窗外，五四三二，再吸一口，油門催蕊。繁華的市景像走馬燈滑過窗前，一台外送的機車突然插了進來，義兄按了下喇叭。

「你看這麼辛苦幹嘛？找死。」他說。而我們是去找樂子的。

八里，大舟遊艇碼頭。白色的遊艇。

四十三呎，義兄說，花了我快三千萬。一個月停泊啊岸水岸電燃油管理費零零總總就要三萬多，請送酒的業務都沒這麼貴。

橙黃色夕陽的船邊，船長跟一群打扮時髦的年輕女人們站著，

手上是大大的板子。

「恭賀林宏鈞廠長開業大吉。」她們看見我們，開始拍起手來。

義兄手臂搭著我的背，大聲喊起來：「今天他生日，喊出來啊。」

隨著祝賀的聲音我們登船，義兄帶著我們到最上層的飛橋，圍在船長旁邊聽他講，左側電子顯示板上是左右引擎，中間畫面上像是車機，他向我們展示海圖、魚探、雷達等等功能。義兄催促著我們下去，不要在這邊吹海風，冷死了。

一樓，戶外的沙發區，透明的玻璃裡面，又是另一組沙發與電視。入內，豪華得像是別墅的內裝，客廳，吧台。

派對開始了。桌上放著好幾盤食物，豬肋排、烤牛肉、大蝦什麼都有，各種飲料，雞尾酒，啤酒，威士忌，擺滿整張桌子。

「來。」義兄從包包裡拿出三罐玻璃瓶，「銀露」白亮的字，那是他的酒。

「六十度。」他說，精華中的精華，米酒蒸餾前段的酒液，special 的，一般人想喝也喝不到。寫書法的女人坐在我旁邊，開始幫我把小玻璃杯倒滿。

牆上掛著書法字，她說那是她寫的。

燈光調降，暗色的空間，七彩霓虹開始轉，喝了酒身體逐漸熱了起來，看向義兄，他已經在女人群裡各種摟抱，我也把手勾上寫書法女人的肩，感覺身體殼內的酒液已經完全發酵，一捏，就要出水。

旁邊又換了好幾個人，「林廠長」的喊聲一個比一個還有精神，

微暈，一個比一個看起來還要嫵媚。其中一個她用嘴接了一口米酒給我，濃烈，卻香醇順口。

但人還在換，酒還在喝，身體被蹭了幾次，也感到膩，喝到終於感到撐，腦袋好像在飄，牆上的書法字扭動，好像在笑我。突然感到一陣反胃感，在鬧哄哄下感覺更強烈，女人的各種香氣在空氣中已經聞不到了，只有聞到酒精氣息，各種酒混雜在一起，愈來愈想吐。

轉頭看義兄人已經不見，往外看，他正在甲板上抽菸。

側邊看得見漁人碼頭的情人橋，紅色的燈落在風帆造型的白色橋身，正轉變成紫色。

我走出玻璃門外面，頓時感覺聲音乾淨起來，走向他，聲音離得愈來愈遠。

義兄看到我露出笑容，問：「爽不爽？」

我說謝謝。

他說：「她們演得不錯吧？」

很熱鬧。我說。我們都笑了。

酒意濃烈，全身感覺在晃，想問卻一直壓在心頭的問題，乘著酒意，開口：「其實你根本不打算教我做白麵對不對？」

他靠在欄杆上看著我，點起菸，一支又一支塞滿沉默的時間。

「你知道嗎？我人生中最感謝跟最不滿的都是我的養父。」第三支菸，他緩淡地開口。

「從被他收養後，一切都跟他規劃的一樣，我腦袋夠好，一路

考上醫科當上醫師自己開業，從來沒失敗過的人生，但我總覺得像桶被做得最好的醪，全部都在軌道上，一點也沒有驚喜與快樂。」他將手邊的菸蒂，一根根彈進河中，濺起小小的水花。

「直到有天我改良了他的白麴，做出了超越他的米酒，他那天的表情，我始終忘不了。」這就是我要的。花了十幾年的時間，不停不停地改良，做到這個已經沒有人贏得了的白麴，經過最多挫折，給我最大快樂的白麴——「我能那麼簡單教你嗎？」

我沒有說話。

義兄說：「不會不給你的。也許哪天我膩了不想再做酒，我會全部教你，連帶客戶，也全部打包。」他笑了起來，拍了拍我的肩，走啦，該去享受真正的錫口了。

「我對你來說是什麼？」我對著他說，風很冷，感覺聲音顫抖。

「你就是Dino246，我的遊艇。」

「也是，當年養父給我的白麴。」

你表現得很好喔，泰國米那次真的讓我很開心，再更努力有一天——「像白麴一樣，讓我再看到不一樣的東西。」

「對了。」他走了幾步，又回過頭來，拉起我的手。

「生日快樂。」，他將遊艇的備份鑰匙放了我的掌心。

又一陣反胃，我蹲了下來，方才酒酣耳熱的愉悅感覺，像蒸餾超過了時間，開始變酸變澀，感覺酒精正麻痺著所有的知覺，體內那些頂級白麴做出來的甘醇酒液，好像都變成腐敗的白色酸臭酒糟，已經全空了，不剩一滴酒精，什麼都沒有了。

# AB

## 個人簡介

屏東人，希望自己沒上班的時間可以種種花跟檸檬，還有適度沉迷 Switch。

但自從當爸後唯一的願望是可以睡到自然醒。

## 得獎感言

謝謝老婆，爸媽，最好的夥伴 George，戰友 Yu，以及啟發我最多的楷倫。

米酒，河濱公園，人生中具有特殊意義的事物與地點。

我沒有忘記。

## 短評

林俊穎

這是決審作品中的上乘之作，結構、人物塑造、敘事推演的熟成，如同洋溢酒香。季季老師點出了「傳承 VS. 血緣與血統」的核心，是親兄弟倆的擂台也是修煉場，智商過人也以智驕人的兄長，藉著一場培訓釀酒的過程，有節奏的讓我們看到他亦正亦邪、遊戲人間的迷人性格，然而他將獨門技藝傳授弟弟究竟是為了什麼？兄弟倆載著釀成功或釀失敗的酒，穿梭暗夜的巷弄，更別開生面上船航行發臭的淡水河上，小說的層次遂立體豐富起來，也將推理解疑的權限交給讀者，這名義上為「義兄」的親哥哥與原生家庭的錯綜心理、曲折的心路歷程，我們如何解讀？確實是一道小說好課題。