



黃湯故事 理想之外的人生

2015-09-24 記者 蔡家寧 文



阿馬在福州已經待十年了，福州的朋友都當他是土生土長的福州人，畢竟他說得一口道地的福州腔，他也早把自己當成福州人，對一個出身偏遠村落的年輕人來說，說到底是件值得驕傲的事。

十六歲阿馬就離開家鄉，像每個懷有夢想的人一樣，他發誓自己下次踏進村門口，從巷口賣窩窩頭的李大媽到巷尾的教書的李先生，每個人都得對他畢恭畢敬，誰都不准再提到「小馬子」這綽號。最好阿，一擺手就有人倒酒，一抖腳菸就點著，這才夠氣魄。而他是一個寬宏大量的人，所以會不計前嫌地帶一些大城市的小玩意兒讓村裡的人瞧瞧，當然，還要大手一揮的加上一句：「都是些上不了檯面的東西，別嫌棄阿。」但最重要的是，人人都必須喚他一聲王總，才能夠區別出不同的身分地位。

努力 卻不一定能出人頭地

但他來到大城市之後，才發現原來不如他想像中容易，在大城市生活猶如群居在溝渠裡的泥鰍，鑽破頭只為了生存，想找份工作都不容易；從十六歲進城到現在，阿馬前前後後幹過臨時工、水電工學徒、小館服務員等，也曾路邊搭了個棚子賣過新疆烤肉串（天知道他從沒去過新疆），當初的雄心壯志早已被壓力消磨成幾張薄薄的人民幣。二十五歲那年，阿馬在一間小酒吧當服務員，老闆看他手穩心又巧，就教他一些調酒的技巧。雖然進酒吧工作之前，除了紹興酒、老白乾，在進小酒吧之前阿馬連Whisky都沒聽過，但阿馬不但學得快，老闆也挺有耐心，先教阿馬如何品酒，記住每種酒不同的調性，再培養阿馬對酒的敏銳度。老闆是英國留學的華僑，總是一邊嚴謹的檢視每個阿馬擦拭過的杯口一邊告訴阿馬：「酒像人一樣，每個人都有他的脾氣，摸熟這個人的脾氣才能打好門路。酒，也一樣。」



英式調酒，講究正裝、細節流程以及調酒師私人配方

（圖片來源／昆明信息港）

不過好日子只持續了八個月，某天老闆沉重的告訴阿馬，小酒館將轉讓給親戚開包子店，如果阿馬有意願可以繼續留下來工作，月薪起碼有五千人民幣，每天要做的事，就是點點包子數量和趕一下蒼蠅當作維護品質就罷了，但如果阿馬想繼續幹調酒這份工，他也可以介紹阿馬去福州最大的夜場當吧檯調酒助理，月薪三千塊人民幣；阿馬在家考慮了一個星期，他想：「活了二十五個年頭，好不容易摸出一點興趣，說什麼也該繼續幹下去。」

小人物的悲哀：選擇權永遠不在自己手上

酒吧吧檯後面，阿馬左手握著一個拳頭大的方形冰塊，右手拿著一把刨刀，他一邊翻轉手中的冰塊，一邊用刨刀將冰塊的菱角削平，不一會兒時間，一顆晶瑩剔透的冰球就逐漸成形，大小恰巧小於杯的直徑一公分，阿馬徐緩的倒入威士忌，看著冰球在琥珀色的液體裡載浮載沉；他常常想：「走這條路到底對不對？」來到這間酒吧已經半年了，剛開始店家會誇獎他的謹慎小心，也大方讓他使用店裡的酒去做練習，但前陣子來了兩個花式調酒師，他們在吧檯後的表演，酒杯在空中或飛或甩，客人都給予熱烈的掌聲，對比一旁的阿馬擦杯秀冰的動作顯得格外寒酸，畢竟酒吧的客人大多是來花錢買快樂，對於喝酒別說是講究了，只要聞起來像酒，喝起來是酒，乾杯會醉

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 印度的女兒 反思性侵暴力
- 跨界 古典與流行交響
- 刻劃愛情的二十六種面貌

總編輯的話 / 楊淑斐



本期為二二三三期，共三十三篇稿件，其中以評論類文章及文化現象居多。本期側欄廣告以交大網路電臺goto&Play為題，帶大家鎖定即將開播的節目內容，令人十分期待。

本期頭頭王 / 胡浣莊



懶惰，卻有深如溪壑的慾望，我不在意開心快樂，我只要到達目標，我是胡浣莊。

本期疾速王 / 羅宛君



逃不過3.14的大臉 躲不過比胸部還大的肥肚 懇求我的眼睛 可以流的不是淚 而是油

本期熱門排行



平凡的故事 不平凡的音樂
趙廣潔 / 影評



斷尾求生 陣前拔柱驗民心
胡浣莊 / 社會議題



再年輕一次 追尋青春夢想
姚焯哲 / 影評



馬頤 孤島上的音樂詩人
唐宜嘉 / 樂評



十字架的開端 贖罪的終點
呂安文 / 書評

，這就成了。阿馬謹慎細微的動作和屬性配合的天衣無縫的酒，客人咕嚕一聲就喝掉，甚至沒品性的，還會嘲諷他龜毛、不像男人、動作慢吞吞。經理也多次勸他去學學另外兩個調酒師花式調酒的技巧，至少薪水可以調漲，也不用待了最久卻還是調酒師助理的位置；但阿馬在他前任老闆的耳濡目染之下，也養成了對調酒莫名的固執，不是沒想過去學，但他每次看到客人發出的驚叫鼓掌聲，耳邊就會響起前老闆的對花式調酒的評語：「一群耍猴戲和看猴戲的人。」手中的雪克杯又放下了。



花式調酒，又名美式調酒，追求拋接炫技的吸睛表演

(圖片來源/文化中國)

有一天，接近打烊的時刻，店裡已放起和緩的古典音樂，店裡進來一個客人，帶著一頂紳士帽和相同顏色的格紋領巾，穿著一身正式的西裝在酒吧裡格外顯眼，"Vodka Lime ,please."第一次聽到客人用英文點酒，阿馬抬起頭來「伏特加萊姆，ok?」以為阿馬聽不懂，客人用生硬的中文重複一遍，那口音是阿馬熟悉又陌生的英國腔調，"Ah ,yes ,yes."阿馬笨拙的用他淺薄的英文單字回復，手上的動作倒是一點都不馬虎，秀口杯、擦杯、秀酒、開杯、秀冰的動作一氣呵成，配合店裡的古典音樂，像是幻燈片一樣流暢，端上成品之前，阿馬將杯口最後擦拭一遍，乾淨的連杯面上的指紋都看不到，他端上酒杯，等著這位客人的反應，雖然他對這個銀髮的英國紳士完全不認識，但阿馬內心不知為何，就是有一種在給老師評分的錯覺，手心甚至緊張的微微冒起汗。果然，這名客人是個行家，他拿起酒杯檢視杯緣，再眯眼端詳酒杯裡浮晃的液體，深吸酒散發出來的香氣，最後，他將酒杯靠近唇邊，沾了一小口後就將杯子放下。這一連串的动作讓阿馬忍不住吐了一口氣，他才發現原來在客人拿起酒杯的那一刻，自己就緊張的屏住呼吸，開口的那剎阿馬幾乎聽到自己的心跳聲。「酒很差。」客人用他帶著濃厚英國腔調的口音回答：「但你很好。」客人一擺手，身邊隨即站出一名身穿黑衣的男子，在他出現之前，阿馬甚至感覺不到牆角站了一個人；那個男子對阿馬鞠了躬後才開口：「主人認為你調酒的手法很熟絡，細心程度也極好，但就差在這酒吧用的酒太劣質，這種酒精，就算你算的多精密，入口就是不對。」英國紳士在黑衣男子的耳邊悄言了幾句，隨即頭也不回地踏出店門口；黑衣男子遞上一張名片之後說：「如果你有心發展英式調酒，待在這裡沒有未來，學好英文，跟我主人聯絡。」將名片放在吧檯上，黑衣男子也掉頭離去。

阿馬看著桌上的名片，他不知道說什麼，實際上，一個小時之前他已經答應了包子店店長的位置，家鄉的人也寄信過來說已經替他訂了一門親事，就等他選個好日子娶媳婦，也到了成家之年的他也沒對象，就這樣含混的答應了；他已經決定將調酒當成興趣，頂多老了之後可以跟孫兒吹噓一下自己曾經擁有過的技巧和手法。將手心的名片揉緊，阿馬不知道自己還有沒有時間和勇氣再賭，沒出過國的他，只看過大笨鐘一張模糊的照片，如果到了國外發現一切不如他想像，他還有時間再回國重頭開始嗎？但如果放棄這個機會，就是注定一輩子含糊的過去。酒吧已歇業，店裡空蕩蕩一點聲音都沒有，除了吧檯的燈光還亮著之外，其他燈已全關上了；攤開手心，阿馬看著滿是皺褶的名片，人生沒有這一刻比現在更茫然了，阿馬閉上眼。

新世紀清流 美聲歌手恩雅



介紹愛爾蘭歌手恩雅與她歷年來的專輯。

