

## 採葡萄記

陳智倫

「你剪這一排葡萄…你這一排…你這一排…」莊主邊吆喝邊指揮；而我一手提著籃子，一手握著剪刀，望著我要剪的這一排葡萄樹，天啊！居然看不到盡頭呢，此時的我，已經累的說不出話來，我的腰、膝蓋、大腿已經酸痛到沒有知覺了，儘管疲累不堪，還是蹲了下去準備開始採摘葡萄，拿出口袋裡的相機，拍下這排似乎一望無際的葡萄園後，繼續重複同樣的動作，把眼前的葡萄葉抓掉，熟稔的剪下整串葡萄往籃子裡丟，剪完這株葡萄樹，我真沒力氣站起來，只能坐着，用雙手撐在地上往前挪動，繼續剪下一株葡萄……

來到法國也幾個月了，當初為了能一邊學法文，一邊品嚐最愛的葡萄酒，毫不猶豫的選擇Bourgogne，來到這個傳統又孕育着頂級美酒的搖籃，這裡出產的葡萄酒令愛酒人狂迷着，唯一的葡萄品種黑皮諾，不論香氣、味道、質地均無以倫比，它有着無法抗拒的櫻桃、覆盆子等濃郁果香或木質香氣，纖細複雜又變化多端的口感，優雅柔細的單寧裹覆着舌頭，以及有着悠長的尾韻，喝一杯令人唇齒留香、難以忘懷，這就是這裡勃更地人的驕傲，勃更地葡萄酒！

學習永遠都是最枯燥乏味的，每個禮拜最企盼的就是週末的到來，跟著來自世界上不同角落的愛酒同好、侍酒師，一同喝酒、慢慢的品飲着手上那一杯淡紅色的葡萄酒，看着搖晃過的酒液慢慢的沿着杯身流下，貪婪的吸着它所釋放的

香氣，一同討論着每一瓶不同產區、不同等級的佳釀有着什麼樣的香氣、口感、層次的變化以及酒體，望着這些垂手可得的葡萄酒，這是身在台灣的朋友所不能想像的；在台灣想要品嚐這些佳釀，必須掏出更多鈔票才能滿足這慾望，有些酒還不是想買就能買的到，真的很慶幸自己有機會能來一趟法國一圓這夢想。而隨著夏天的慢慢到來，我也期待着能去葡萄園親身參與採摘葡萄，想像着自己在充滿陽光下的葡萄田裡，感受和徐的暖風吹拂，親手摘下每一串葡萄，天啊！這將會是多麼美好難忘的經驗阿？

好不容易捱到了九月，經一位法國朋友父親的介紹，可以到一家靠近Beaune的酒莊採葡萄，他父親知道我一直嚮往着去採一次葡萄，特別找了他這位朋友，說要讓我體驗最傳統的勃更地採摘、包吃包住包喝還有薪水可拿，並似笑非笑的說着我將會終生難忘；當時沒太在意他父親臉上



的表情，我光是聽到可以採葡萄長達六天，開心的說不出話來，滿腦都是以前想像的情境及書本上看過的圖片。在採葡萄的前一天，朋友父親好心的開車載我去酒莊，沿着74號公路上行駛，沿途都是美麗的葡萄園；他還細心的告訴我現在正經過哪一個產區，雖然這些我已經倒背如流了，但仍聽他介紹着，心想就是這些葡萄，釀出那麼多美味的佳釀，這下總算可以親自體驗了；在過了Beaune之後，轉入一條小路，好漂亮的鄉村景致，原來這酒莊在蠻鄉下的地方，連公車都沒有呢！

簡單跟莊主寒暄後，莊主就帶我去房間，房間已有個法國女生跟一位比利時男生，接下來這幾天他們兩位就是我的室友了，那位女生已經在薄酒萊採了一個禮拜了，累的說沒幾句話倒頭就睡著了，而那位比利時男生則是一家設計公司的經理，因為太喜歡勃更地葡萄酒所以決定來體驗一下採收的盛況！原來這莊主擁有14公頃的葡萄園，幾乎附近的產區都有，所以我們這次的採收大隊將近30個人呢。第一天的晚餐是在莊主的大餐廳裡，同時塞的下30幾個人的餐廳，每個人簡單的自我介紹後，因為我是唯一的亞洲臉孔比較受到大家的關注，仔細觀察後，發現銀髮組的阿公阿嬤居然佔了大部分呢，心理暗想他們還做的

動嗎？其他青年組的大部分是住附近的居民，還有幾個來自北方的年輕人；負責掌廚的一對老夫妻是特別為了採收季請來的大廚，負責我們這大隊的三餐，聽說他們最擅長的就是當地的傳統料理，心理真是越來越開心呢，餐餐特色料理跟隨便我喝的紅白酒，嘖嘖……，這樣好的打工機會哪裡找阿？

第二天早上天還未亮，大家就集合在酒莊前領雨衣、雨鞋，「咦？幹嘛拿這些呢？」跟這大家上了小巴士，一行車隊浩浩蕩蕩的開往葡萄園去；走到一半下起傾盆大雨，大家便紛紛套上了雨具，到達目的地之後，「天阿！好冷阿」，莊主也沒多說什麼便指揮大家到葡萄園開始採收葡萄；走到我採收的葡萄樹前，看着眼前的葡萄，「這就是黑皮諾！」我壓抑着心中的激動，從前這些葡萄只在書本上見過，現在我就站在它前面，怎能叫人不激動呢？釀酒師過來教我怎麼把葡萄葉拉掉，用剪刀沿着葡萄梗剪下，再把整串的葡萄扔到身旁的小桶裡，等快滿了，再叫背着大桶的人過來，倒在他背的大桶裡；我拉掉滿滿的葡萄葉，不由分說，抓起一把葡萄往口裡塞進去，「這就是黑皮諾的味道啊！」激動的我在心裡大聲叫着，接下來趕緊跟著大家採着，但是



大雨似乎沒有要停的意思，沿着斜坡往上採，每採完一株葡萄，往上走一步時，踩在泥濘不堪的土裡，泥土瞬間淹沒腳踝，每往上一步是那樣的艱難；頂着七度的低溫，我的滿腔熱情漸漸被澆熄，後來幾乎是顫抖着手撥開葉子剪下葡萄；過沒多久就聽到有人大叫，原來是有人一不留神，剪到了手指，看着他按着滿手是血的走下坡去車上包紮傷口，心裡暗暗告訴自己要小心，那剪刀連剪葡萄枝可一點也不費力呢！剪了兩塊葡萄園，莊主讓大家稍作休息，拿出了一堆麵包、巧克力、紅白酒水，大夥吃吃喝喝後再上車出發往下一塊田工作去。

將近中午時再上車返回酒莊，一下車後，大家都往同一地方走過去，那是一間只有屋頂的屋子，中間就是一個水泥做的水泥槽，大家沿着水池邊坐下，清洗雨靴及雨褲上那厚厚一層的泥巴。午餐一樣都是先上沙拉，還有濃濃的熱湯，大概因為我們淋了一早上的雨吧！主菜是牛肉，但是從沒吃過那樣香郁濃稠的醬汁，搭餐的紅白酒是一般餐酒，但這麼大口吃肉、大口喝酒，讓大夥心情都好點；下午一點半集合後上車往其他葡萄田裡去，天空仍是灰濛濛的，大雨仍舊不停的下，滿臉的雨水，又濕又冷，我邊打著哆嗦

邊剪着葡萄，大家話也不多，就這麼工作到傍晚才驅車回酒莊。晚餐時莊主說據氣象報導，這幾天都是大雨的天氣，但不能再拖下去了，再拖下去會影響釀酒的時間，希望大家多多忍耐一下，今天法國的天氣非常糟，一整年好天氣不多，下雨也多，葡萄又一直很多黴菌病害，所以今年的產量非常低。經過一天非常辛苦的工作後，我早早就上床休息；第二天天還沒亮被大雨聲吵醒，起床後發現我的腿好像有千斤重，我的腰部痠疼到直不起來，吃完早飯後那些老太太發現我不良於行，問我是不是腰部很痠？笑笑的轉身回房拿藥給我，她說他們也一樣，吃了一片今天就能繼續工作了，我道謝後回房一看，止痛藥嘛！還是600g，這比台灣一般止痛藥還強呢，平時雖常上健身房鍛鍊、跑步，我知道這只是乳酸堆積而已，我可不想靠這東西止痛連吃六天呢。接下來兩天仍是不停的轉換地方採收葡萄，但是每到新的地點，都有不同的景緻，我隨身帶着相機，拍了不少葡萄生長情況及風景，今年的葡萄真如莊主說的，偶爾幾株葡萄是長着一串的葡萄，很多葡萄未成熟或爛果，再加上這幾天大雨，吸飽了水份，掉了滿地，看來今年真不樂觀，但是釀製白葡萄酒的品種Chardonnay，情況就好多了，這



品種的韌性較強，我往往能邊採，邊吃個一整串，雖說冷到說不出話，但能這麼隨意吃葡萄可真是新鮮。

第四天久違的太陽終於露臉了，大家脫掉厚重的雨衣，開心的大叫，是嘛！這才是我嚮往已久的採收嘛！看着陽光灑落在葡萄田裡，這樣的景緻真是美麗，我不停的拿出相機拍照，一邊剪葡萄時，女生都開心的一直唱着歌，男生不停的開玩笑，還拿未熟的葡萄互相丟擲，呼，終於擺脫連日來的陰霾。莊主連日來每到一塊葡萄田裡就告訴我這裡是哪個產區，是一級田還是村莊級的葡萄，還一邊教我如何從葉子上分辨Chardonney（夏多內，勃更地的主要白葡萄品種）跟Aligoé（阿里哥蝶，次要品種）這兩種品種，並透過嚐葡萄去了解兩種的甜度及酸度的不同以及成熟度。後來莊主指着葡萄樹下的蹄印說昨晚應該有野豬來吃葡萄，我還是第一次聽到野豬也吃葡萄呢！仔細看看周圍，很多葡萄樹下都有野豬刨過的痕跡，話說完沒多久，不遠的山上就傳來好幾聲槍響，莊主笑笑的說應該是他父親要幫我們大家加菜吧！果然晚餐主菜就每人面前都一盤黑呼呼的肉塊，老莊主自豪的笑着說，這些野豬老來吃他的葡萄，下午就帶獵犬上山打了一隻野豬給大家嚐鮮，莊主補充說他父親還曾打過一隻137公斤的大野豬呢，還把頭做成標本；第一次吃這野味，肉質異常鮮嫩，加上掌廚阿嬤的手藝，大家吃的津津有味，我問莊主路上有看到一個「有鹿出沒」的標誌，這邊真的有野生的鹿嗎？老莊主豪邁的拍着我肩膀說改天你就會知道了，莊主笑着朝我眨眨眼，我想應該是又有鹿要遭殃了吧。

隔天仍是陽光普照的好天氣，看着綠意盎然的葡萄田，心情好不暢快；剪了幾天的葡萄，手腳也熟練多了，但我才發現，大家明明同一時間

開始採集，但往往我抬起頭來叫背大桶的人過來收葡萄時，大家都已經採一半了，我還只採了三分之一，其他阿嬤採完她那一行葡萄時，還會過來幫我採剩下的，真是汗顏啊，前幾天還懷疑他們做的來嗎？一問之下，大家已經來這邊採了好幾年，最久的已經連續採了七年了呢！連採了幾天，膝蓋、大腿、腰部越來越不聽使喚，而有的葡萄樹旁往往長了一些滿是刺的小野草，在扯掉葡萄葉時，一不留神也把野草一把抓下，頓時整個手掌扎滿了小刺，手上大大小小的傷口也越來越多但還有一天就咬着牙繼續撐下去吧！

『最後一天了！加油！』雖然臉上都已盡是疲態但一大早大家還是互相鼓勵着，最後這幾塊葡萄田都在莊主家附近，所以都是步行過去；大家似乎特別有幹勁，剪的特別快。前幾天我剪到後來還勉強能用蹲或用跪的剪葡萄，但地上滿是石頭，常常跪在石頭上，兩腳膝蓋也紅腫的厲害，但最後一天我的大腿蹲下去後真的很難再站起來，所以只能兩手撐着用臀部在地上挪動，兩隻腳像廢掉了一般，我總算了解朋友父親當時那表情了！這傳統的採摘可不是一般人能受得了的。採完了一塊田，繼續往下一塊走去，我是扶着別人的肩膀走的，我知道我在走着，但下半身的感覺又似乎離我好遠，好像這雙腳不屬於我似的。而午餐果然是鹿肉，沒吃過這樣的野味，肉質也是非常軟嫩，但我只能說這口感非常微妙，老莊主走過來跟我說，你說的鹿，就是牠囉；唉！這感覺好像是牠因我而死的呢。下午還是在附近收，大家心情也越是浮動，因為今天收工後，要大肆慶祝一番，大家似乎都很期待。下午五點十二分，終於採完了最後一塊葡萄園，那一剎那所有的人瘋狂的叫喊着，過路的車子也似乎知道我們完工似的，也長按着喇叭道賀，整個小村莊裡都是我們呼喊的聲音及喇叭聲，好不熱鬧。

完工後大家走回餐廳前的庭院，那裡已經擺滿了好幾箱香檳，等莊主來之後，莊主舉杯向所有人道謝，感謝大家連日來的辛苦，大家也紛紛舉杯暢飲，這時好像酒不用錢一樣，杯子空了，立刻有人來斟滿，有人拿着小喇叭出來吹着，那些阿公阿嬤就跟著音樂跳起來，旁邊的人跟著打著拍子，整個場面非常的熱鬧，四十幾個人一下就把那些香檳喝光了，大家就紛紛回房梳洗去了，我是攤坐在陽台上，看着遠方餘暉的葡萄園，而空氣中瀰漫着一股鄉間的燒木柴的氣息，我一個人喝着香檳，享受這片刻的寧靜氣氛。沒想到晚餐才是正式的慶祝，菜色非常的豐盛，許多我沒見過的菜色及肉類菜餚，盤子一空馬上有人再拿一盤過來，廚房旁的門就是通往酒窖，莊主不停的來回拿酒出來，最後莊主居然拿出了幾瓶1933年的Côte de Beaune 1er Cru，這幾瓶外觀非常的陳舊，瓶身都有霉了，而且連酒標都沒有，我眼睛頓時亮了起來，這……可是珍釀啊！長睡了將近80年，他們還活着嗎？望着那像赭石般的淺琥珀色的酒液，聞到香氣後，我的嘴角彷彿快咧到耳朵一樣，一開始那含蓄內斂的香氣，一點也不顯老態，經過了多年的陳放，現在正慢慢的甦醒過來，展開後它優雅的木質香氣、帶着些許甘草、皮革的氣息，入口後單寧柔細也不咬舌，有着古典的架構，木質氣味稍微強勁，風味純淨直接，還帶點煙燻烏梅，尾韻中短，再放幾年可能就過了適飲期了吧！真慶幸還能在這時候品嚐到它；莊主看着我享受的表情，問我它表現如何，我只能說目前非常的完美，謝謝他讓我喝到這樣棒的佳釀。再來似乎是活動的高潮，莊主跟莊主夫人輪流的發送紀念品，原來是有每個人

相片的石頭杯墊，我才想起前幾天莊主夫人拿着相機追着大家拍照，原來是製作這麼好的禮物阿！真是太意外了，期間大家不斷拍着手、敲着桌子唱着勃更地之歌，簡單的旋律非常容易朗朗上口，酒酣耳熱的我也感染了這熱鬧氣氛，跟著拍桌唱着歌，大口乾杯喝酒；後來銀髮組的阿公們合唱每次採收完之後的歌曲，搭配一位阿公演奏着手風琴，輕鬆明快的節奏，非常好聽；大家就在這麼熱鬧歡樂的氣氛中喝到半夜踢開空瓶才逐漸散去。

隔日，大家紛紛踏上歸途，熱烈的互道再見並約定明年再來相聚，我回到房間收拾行李，看了看這生活了一星期的地方，依依不捨的關上房門，跟幾位朋友一起搭莊主的便車到Beaune車站，莊主跟莊主夫人一起來送我，他們那麼熱情的款待我這個外國人，並毫不藏私的教了我許多有關葡萄酒的相關知識，我真的好感動；但很快的火車就來了，我不停的回頭說再見，眼前也慢慢濕潤模糊了，真是不爭氣阿！

回想這次採收季的經驗讓我受益良多，真正體驗到傳統的勃更地的葡萄採收，除了親身下田參與採收感受他們辛苦的工作，也學到了許多以前書本上無法學到的知識，身體上的勞累是必然的，但相形之下，這一切都非常值得，問我明年還去不去？當然去！明年我還想再全程參與葡萄酒釀造的相關過程呢；現在每喝一杯酒，都能依稀感受到個莊園及釀酒師的熱情與辛苦，每一口都倍覺可口沁喉，這寶貴的經驗將是我人生中在法蘭西最難以忘懷的寶物，今晚再來開一瓶吧！

（本文作者為國際侍酒師，現於法國進修）