

開瓶器

目前在市面上最常看到的開瓶器有五種：T型、服務生之友、蝴蝶型、傻瓜型、氣壓式。另外有一種叫領班之友，就比較少看見。不管種類有多少，其目的都是萬變不離其宗——取下軟木塞，以便喝到酒。以下就逐一介紹各種開瓶器的形狀及使用方法。

T型開瓶器(T SHAPED CORKSCREW) 形狀就是T字型，其上橫條為手的握柄，中間橫條是螺旋釘，此型開瓶器最簡單，但最費力。

使用前，首先將瓶子的封錫(瓶子的封蓋)用刀子割一圈割掉，再用口布(乾淨的布)將瓶口擦拭清潔，將螺旋釘的尖端對準瓶口軟木塞的中心點，用力鑽入旋轉一圈後，(重點)保持螺旋釘與軟木塞的面成九十度角，就可輕鬆不費力地繼續旋轉螺旋釘鑽入軟木塞，才不致於螺旋釘鑽歪了，容易導致開瓶失敗。

轉到圈完全鑽入軟木塞裡，即停止旋轉，接下來一手握著開瓶器的握柄，另一手握著瓶頸，使力將軟木塞拔開。

當軟木塞拔出五分之四時，就可手握軟木塞，左右搖擺並慢慢地向上拉出。否則一路使勁地拉軟木塞，當軟木塞被拉出來的瞬間，因用力過猛，酒可能會溢出來，弄的桌面及地板都是酒。

當開瓶的人用盡吃奶的力量，正在開瓶時，其臉部表情千奇百怪，在旁觀者的眼中，可是挺有趣的，也多多少少增添了飲酒前的樂趣。但是開瓶的人若是相親的男主角，可能會造成終身遺憾！如遇這種尷尬場面，沒有



■常見五種開瓶器。

酒器的認識(下)

把握的話，可請旁人代勞。

以筆者的經驗，最好是坐在椅子上，酒瓶置於大腿之間，雙腿夾緊固定酒瓶，一手握瓶頸，一手握開瓶器的握柄，緩緩地拉出軟木塞。這樣做就比較不會出醜。



■開瓶器割瓶子有兩種割法。

如果每次要喝葡萄酒，都要如此大費周章，可能會使許多人退避三舍，聞酒色變。以下介紹一些比較優雅的開瓶方法，只需要一些技巧，而非霸王硬上弓。

服務生之友開瓶器(WAITER'S FRIEND CORKSCREW) 外形與瑞士小刀很相似，其附件具備小刀、螺旋釘及頂瓶鐵片。小刀是用來割開封錫。但要割瓶子的什麼位置呢？有兩種割法：大部份是割左圖1的位置，最近有些人主張割左圖2的位置，其理由是倒酒時，酒不會沾到封錫。

現在割的位置已經知道了，下一個問題是如何割呢？筆者學到的方法是飯店的開法，比較優雅，其方法為：將開瓶器的小刀，扳到固定處，左手握瓶頸，右手拇指扣著瓶口，在身體外

側，刀口由瓶口九點鐘的位置劃到三點鐘的位置，再用食指扣住瓶口，在身體的內側，刀口劃開另一半的封錫，這個方法比較講究姿勢的優美。

有一回筆者與法國酒廠 AUGUSTE JULLET 的酒茶區位吃飯，想看看他如何開瓶，就把酒瓶及開瓶器拿給他，見他拿著刀子劃開封錫，另一手正忙著轉瓶，積約割一圓，拿下封錫。

因此割下封錫的方法很多，只是動作是否好看，封錫切割是否平整。筆者也見過有人乾脆把整個封錫撕下來。這也是方法之一。這些沒有什麼對錯，只是有些人比較講究，有些人比較隨緣而已漫。

封錫割下後，刀子扳回原位，再將螺旋釘扳到定位，就像 T 型開瓶器，鑽入軟木塞後，將頂瓶鐵片，頂到瓶口，左手握瓶頸，利用槓桿原理，右手將開瓶器的握把後端向上提。就可將軟木塞拔出。同樣地，軟木塞拔出五分之四時，用手握軟木塞，左右搖擺並向上拉出。此種開瓶器是比較需要技巧與經驗，因一不小心，軟木塞很容易斷掉。

對於開瓶經驗少或力氣小的人，可用兩段式的開法，第一次螺旋釘鑽入時，留下二至一又二分之一螺旋圈，扣著頂瓶鐵片，把軟木塞向上拉到二分之一時，再將螺旋釘的圓圈完全鑽入軟木塞，再將軟木塞向上拉取出。這個方法很保險，很少出錯。

當我們到飯店用餐，並點了酒，在燭光下，看著服務生，在你的面前開瓶，也是一種享受。

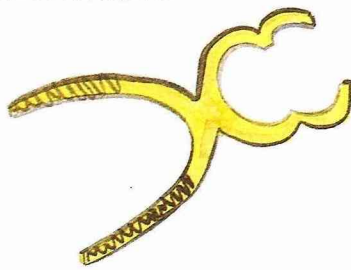
蝴蝶型全體班(BUTTERFLY CORKSCREW) 外形有兩支把

手，像蝴蝶的翅膀。割下封錫後，和此開瓶器的頭套，套在瓶口，將螺旋釘，鑽入軟木塞，鑽入時，開瓶器的翅膀就會冉冉升起，鑽到底時，翅膀就完全的展開，接下來，就將翅膀向下壓，軟木塞亦隨之被拔出瓶口。

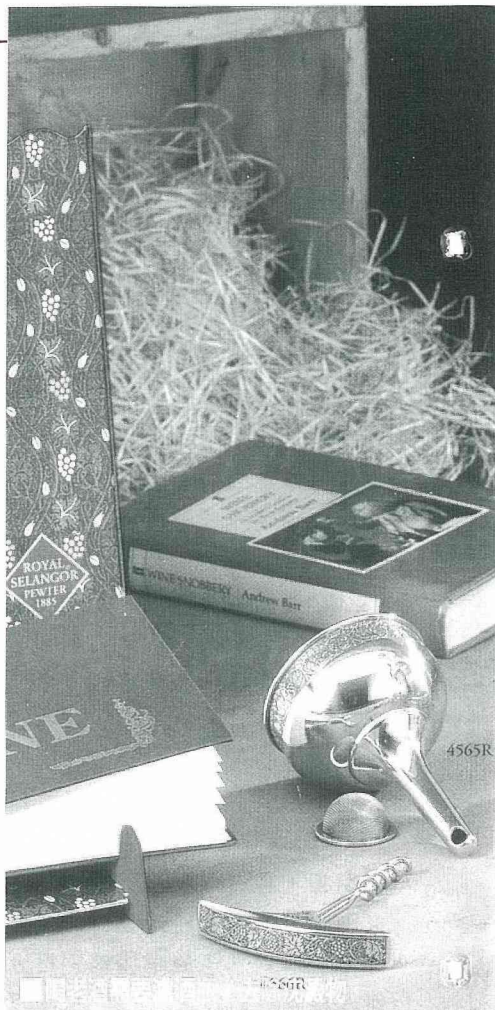
若干年前，「正隆」的總務楊經理（現在是其關係企業的總經理）問筆者，WAITER'S FRIEND CORKSCREW 與 BUTTERFLY CORKSCREW 有什麼差別？筆者回答是 WAITER'S FRIEND CORKSCREW 像手排，BUTTERFLY CORKSCREW 像自排。事實上 BUTTERFLY CORKSCREW 是陽籠罩，更方便的涼爽怡人，土壤

傻瓜型開瓶器(TWO-PIECE SCREW-PULL)，此種開瓶器就如同傻瓜相機一樣地方便又實用，出錯率也低。其操作方法與蝴蝶型大致相同，不同點在於它只要不停地旋轉螺旋釘，軟木塞就會被轉到開瓶器內，離開酒瓶，然後再反轉螺旋釘，取下軟木塞。

氣壓式開瓶器分為手壓及充氣瓶的氣壓式。去除封錫後，只要開瓶器的針頭插入軟木塞，重點要穿透軟木塞，再將氣體壓入瓶內，因瓶內的氣壓增大，軟木塞就被擠壓出來。



■軟木塞老化易碎，可利用燒紅熱的夾子解決。



領班之友開瓶器(BUTLER'S FRIEND CORKSCREW) 外形是一個拉環，還有兩片鐵片。去除封錫後，將兩片鐵片插入瓶子與軟木塞的縫隙，兩片鐵片夾住軟木塞，然後手提拉環，將軟木塞拉出。這是唯一不破壞軟木塞的開瓶方法，因它不用鑽入軟木塞。

如果開瓶失敗，部份的軟木塞掉入酒瓶內，怎麼辦？有一種工具叫「瓜子」是三支長鐵絲末端反鈎，三支鐵絲的外側被一個圓環套住。先將瓜子深入瓶內，夾住碎軟木塞，圓環向下緊扣三支鐵絲，然後就可將軟木塞取出。

前面介紹的開瓶方法都必需鑽或夾軟木塞。如果軟木塞在瓶口的時間超過25年以上，例如陳年的波特酒，軟木塞有可能不堪被鑽或夾。簡言之，它已是碰不



得，因老化而易碎。那怎麼辦呢？可用一種夾子，把它的前半部置於火中燒紅，利用被燒的紅熱圓圈夾住瓶頸，夾的位置在軟木塞下方，時間大約一分半鐘至

兩分鐘，夾子拿開後，再用羽毛沾水，在被夾的瓶頸，劃一圈，之後就可順利地將含軟木塞的瓶頸取下。

經過以上的介紹，爾後應該

就沒有取不下的軟木塞。或許有人會問香檳的開瓶不同於前面所說的，沒錯，香檳的開瓶又是另一種方法，在介紹香檳及氣泡酒時，會解說如何開香檳酒。

濾酒瓶

在喝老酒時，因瓶底或多或少會有一些沈澱物單寧及色素。此時就需要一個濾酒瓶，將酒倒入濾酒瓶，而沈澱物就留在原來的酒瓶內。

其換瓶的過程為：將濾酒瓶置於桌上，點一盞蠟燭或一盞六十燭光的燈泡，將酒瓶放在眼睛與蠟燭中間，其目的是將酒倒入濾酒瓶時，可藉由光源，看到是否有沈澱物，通常先將酒瓶以四十五度角緩緩地倒酒，當有沈澱物流到瓶頸附近時，即停止倒酒，不讓沈澱物流到濾酒瓶。有些濾酒瓶在其瓶口加裝過濾網，以防漏網之魚，過濾的更嚴密。

工欲善其事，必先利其器，現在都知道上述器具的使用。希望這些器具能使各位享用葡萄酒時，增添一些便利及情趣。 [圖]

鄉間小路 廣告服務

(02)23628148 豐年社業務部

(愛國的衛生領袖 · 飲良的桃花源)

【豐年社新書代售】

桃花源『生機食譜』

劉振瑛、邱美娥著
定價 350 元
郵政劃撥 00059300 豐年社
另附掛號郵資 60 元

介紹生機食譜素材 12 類，生機食譜菜餚 82 式，包含米食、生食、熟食、湯點甜點、飲料等，共 120 頁，全部彩色印刷。



塑膠黑軟盆 · 穴植管

專業 量產	適合山地造林及所有苗木之育苗和大量栽培使用。從 4cm 到 43cm 口徑、尺寸 20 餘種現貨大量供應
----------	--

宗慶塑膠股份有限公司 新營市開元路 185 號
TEL: (06) 636-2530 / 632-8339 (03) 337-5881 郵撥 03590449
FAX: (06) 636-2139 行動: 0932835646

助聽器 45 年老店 值得您信賴

留美專家 □ 主持驗配 ■ 保障服務

獨一專門店 助聽器世家 **25413525**
台企行 **25512525**
25637392

集世界所有名品 原台灣電氣企業行
台北市中山北路 2 段 25 號二樓 (中山分局附近)