

17世紀以前啤酒是歐洲人的主要飲料，茶葉和咖啡都是17世紀後才傳入歐洲的舶來品。傳說啤酒是修道院裏的修士們發明的，古時的啤酒都是自家釀造自給自足。至今比利時修道院出產的水果香味啤酒仍名噪於世別無分號，尤其為女士們青睞，但價格不菲是普通啤酒的雙倍價錢。另外比利時還特產聞名遐邇的野果啤酒，馳名品牌有：Lambic，是利用比利時山區特有的野生酵母釀製而成；而Framboise則是選取野生灌木樹莓的漿果，發酵出來的。

歌德說：啤酒令世人歡樂無窮

德國是聞名世界的啤酒王國，其啤酒消費量居世界第一。大詩人歌德甚至著有一首讚美啤酒的詩歌：「堆積如山的書籍布滿塵埃，最偉大的人與啤酒為伴，啤酒令世人歡樂無窮，書本卻令我們痛苦。」

傳統悠久的德國啤酒，馳名天下的品牌不勝枚舉，如：

Doppel bock超濃黑啤酒，稱得上是德國啤酒中酒精度數之最；Diat低糖啤酒，原是為患有糖尿病的啤酒迷們發明的，但在試圖保持身段又不願放棄口福的人群中亦廣為流行；Moorzen紅啤酒，顧名思義顏色微紅，從前德國人每年早春開始釀造供夏天時享用，如今這種啤酒變成稀罕物了，只有待到秋天慕尼黑啤酒節時才露面，演變為特為慶祝啤酒節預備的佳釀；Weissbier白色啤酒，其德文名稱為白色之意，由於這種啤酒的原料不僅有大麥，還含有一半的小麥，故呈現異乎尋常的淡雅顏色；Rauchbier煙香啤酒，這種號稱風味獨特的硬漢啤酒，其大麥芽原料事先用燃燒時產生大量煙霧的山毛櫸木反覆燻烤，因而製成的啤酒擁有煙燻火燎的獨特風味。

歐洲獨一無二的 特色 啤酒



■英國的古老酒吧。

想喝現代口味啤酒，一定要到西歐去。這已成為西方善飲之士不言而喻的事實；因為歐洲各國自家特產的風味啤酒，皆以祖傳秘方享譽天下。

德國啤酒浴讓你消除緊張

對啤酒情有獨鐘的德國人，最近更是獨樹一幟地發明了啤酒雪糕。味道的確很似啤酒，有點苦澀並且在雪糕內果真摻有少許酒精，故這種啤酒雪糕不建議售賣給16歲以下的青少年，稱為成人雪糕，它一上市立即受到啤酒愛好者們的青睞。

德國人還推出啤酒浴新花樣，標榜啤酒浴包治各種疼痛和皮膚病，還能加速血液循環，消除肌肉和關節痛，甚至利於神經系統失調症。據稱，其治療功效應歸功於啤酒的釀製原料，酵母菌有助於乾而粗糙的皮膚恢復光滑柔潤，麥芽能消除皮疹，蛇麻子則可以發揮安神作用。啤酒浴中的碳酸能夠促進血液循環從而舒緩血壓和心髒緊張。

只是啤酒浴費用不菲，浸在滿缸摻有一點溫水的啤酒中20分鐘需破費40美元。啤酒浴雖有益身心健康但啤酒癮君子卻只能望物興嘆不敢享用，因為味道令人吃不消。此外啤酒商更趁機推出一系列啤酒護膚新產品，包括啤酒肥皂、啤酒洗髮水以及半公升罐裝沐浴啤酒等等，以滿足啤酒迷的愛好。

東歐啤酒濃度高

東歐人喝酒真正玩的就是心跳，除了喜愛豪飲烈性伏特加聞名外，啤酒對他們來說只能算是“軟飲料”。俄羅斯人告訴我，他們喝啤酒根本就如同喝汽水一樣，因此東歐出產的啤酒就頗具“古典口味”，其特點是酒香刺鼻酒精含量令人眼暈。我在莫斯科旅行時有俄國人曾請我品嚐一種波蘭啤酒“Zywiec”，其酒精含量高達40度，“Zywiec”的發音聽上去就像“即暈客”，果然名符其實一喝即暈。



■ 酒吧櫃臺的啤酒貨價。

英國啤酒窮講究

我們日常喝的所謂“熟啤酒”，英文稱為“Lager”，英國人乾脆把青島啤酒就稱為“Chinese Lager”。“Lager”是19世紀中葉由慕尼黑、布拉格、維也納等中歐地區人們發明的，是通過低溫發酵釀造而成，發酵周期較長口味清淡，目前這種啤酒的銷售量占世界啤酒市場的90%。

而英國較多流行的是麥芽酒（Ale），採用頂餾法釀造，其色澤和香味都比熟啤酒濃烈許多，酒精含量也更高。Barley wine大麥葡萄酒，堪稱酒精含量最高的啤酒，接近葡萄酒的酒精度數。Bitter苦啤酒，由於啤酒中蛇麻子的含量高，造成獨特的苦澀口感，因此英國人稱其為苦啤酒。

倫敦哈羅斯百貨公司，為迎合西方人對啤酒的狂熱興趣，特別推出了舉世無雙的三千多年前古希臘皇室御用啤酒。這一遠古啤酒是由考古學家與釀酒商合作，採用三千二百五十年前的古希臘宮廷配方釀製而成。共製作了一千瓶全部附上編號，標為一號的那瓶啤酒因其特殊的收藏價值，售價為五千英鎊，其餘二號至

一千號，每瓶為五十英鎊。此獨一無二啤酒的問世，是源於考古學家從法老出生地阿瑪拿城發現了一個完整的古希臘御用廚房，內有三千多年前的啤酒殘渣，經化驗得出釀造秘方，又匠心獨運地利用埃及尼羅河水精釀出來的。此啤酒實在不能以啤酒的價值來衡量了，稱得上是古董藝術珍品。

愛爾蘭黑啤酒最道地

西方善飲人士還特別偏愛愛爾蘭黑啤酒，這種黑啤酒就好像不加牛奶和糖的純黑咖啡一樣濃烈強勁。黑啤酒顧名思義，色澤黑亮其頂部漂浮著一層乳白色泡沫，煞為誘人。雖說歐洲許多酒廠皆出產黑啤酒，但唯有愛爾蘭地區的產物堪稱最正宗地道，“Guinness Extra Stout”是首當其衝的名牌。愛爾蘭人照顧他們

的黑啤酒就如同料理嬰兒一般殷勤周到，他們的酒窖也要比其它地方的更為低深。這般精心調理出來的黑啤酒享有“母親的奶水”美譽，是當地人的驕傲。

愛爾蘭人喝酒的另一特點是，斟酒方式與眾不同，酒保在杯中倒入四分之三的酒後就將其放置一旁，靜候十分鐘再將酒杯全部注滿遞給顧客，據稱這種別具一格的斟酒方式，令黑啤酒的滋味更加美妙。

東西方不一樣的飲酒文化

值得一提的是，西方人喝酒的方式與中國人大相逕庭，中國人喝起酒來極講究配以下酒小菜，邊喝邊吃有滋有味。就連魯迅先生筆下那個站在櫃檯邊喝酒的窮困潦倒書生孔己己，尚且還有一碟茴香豆佐酒呢！



■ 售酒商店。

反觀洋人飲酒的習慣就簡單多了，無論是啤酒、葡萄酒還是烈性威士忌，他們都只管一杯接一杯地往肚子裏灌酒，什麼也不吃，似乎專心致志地品嚐美酒便已能令老外心滿意足了。顯然喝酒方式東風西風互不相識。

西方人飲酒有一套規矩講究，餐前喝啤酒、杜松子酒或法國、意大利加了特製香料的開胃葡萄酒，比如著名的馬爹利等等；佐餐時邊吃邊喝與主菜相配合的葡萄酒；餐後則是享受白蘭地、威士忌以及各種甜酒的專用時光。

在西方無論是家庭晚宴或任何形式的宴會聚會，都無緣見識到老外拚酒的鏡頭，各種酒水都統統任其自選各取所需。主人還特別會為不飲酒的賓客準備些不含酒精的飲品，喝與不喝，喝什麼以及喝多少，一律悉聽尊便。近年來英國節飲成為社交場合的新風尚，首先倡導這一形式的是英國的一些大公司，尤其在午宴桌上以往的那些美酒逐漸開始被礦泉水、果汁等無酒精的軟飲料所取代。

西方人在熱衷將洋酒傾銷給中國人，覬覦我們荷包的同時，私下裏卻嘲笑中國人飲洋酒的方式形同“牛飲”，凡與中國人聚過餐的老外對國人的飲酒拚酒態度，皆大感詫異和不以



■這位住在柏林的啤酒迷，收藏了5500支來自世界各國的啤酒瓶。(Inter Nations)

為然。感嘆珍貴的名牌陳年佳釀，中國人都捨得掏腰包，只可惜不懂得如何去欣賞。甚至有老外痛心地聲稱，中國人在一口氣仰脖子乾杯的一剎那，把他們的美酒都“浪費”了，而西洋美味佳釀尤其講究一口一口慢慢品評，絕不能還未等嚐到什麼滋味就已經全部澆到肚裏去了。

翹