

笑談 德國人



(圖片來源 / Inter Nations)

■葡萄品質是影響葡萄酒好壞的先決條件。

這是德國一處葡萄園採收的情景，園區雖小，卻有千年歷史。

《賞酒篇》

的飲酒哲學

文圖 / 韓選棠 台大農工系鄉村建築與環境組教授

早年初來德國留學時，滿腦子還是台灣式的教條「好學生不喝酒」，但是從上飛機起一路都在看外國人喝酒；到了德國大學，見到德國同學，天氣好則成群結隊在庭院中喝啤酒，德國教授也鮮少有不喝啤酒的，於是「好學生不喝酒」的觀念，在心底產生了疑問，難道外國學生都是壞孩子？當觀念動搖時，行為也跟著改變了，於是在一次聚會的機會，因接觸了「壞」朋友，就偷嚐了「禁酒」——德國啤酒。

人生中的第一次喝酒就喝了德國的一小杯(0.5公升)，後續的經驗是在回家的路上感覺一直斜斜的無法走上正路，被人一路扶到學生宿舍，當晚一夜沒睡，頭一直在旋轉，全身起紅疹，好不容易熬到天亮去看醫生，才知得了酒疹。一輩子第一次喝酒，當然會生病，回到宿舍問德國同學，他們說：正常啦！換個牌子喝就好了。結果換了另一種牌子的啤酒再喝，果然沒事，從此就這樣步上了喝酒的不歸路。

所以，我喝酒的養成教育是在德國留學期間累積起來的，以下所述皆是當年對德國人與酒的一些觀察，還有以身試酒的經驗。

酒能養身但酒多人癩

酒能助興亦能敗興，酒能養身亦能要命，其中分寸之拿捏，端視個人而定。喝酒時人若不對不喝、時間不對不喝、目的不純不喝、場合不對不喝，當然在台灣還要加上酒路不明不喝，要不然喝完雙目失明，那才冤枉呢！

酒在德國人眼中也是養身的補品，飯前酒開胃，飯中酒去油解渴，飯後酒助消化，這三種酒之酒精濃度不一，當然功能就多元化了；若再加上不同口味的選擇，真是讓人心猿意馬，眼花撩亂。德國有一種Malzbier，台灣現在也有進口，稱為「紅糖麥汁」這種啤酒無酒精成份，喝起來甜甜的，老少咸宜，孕婦也可以當做產後補品飲用，就像中國人的麻油雞一樣滋補養身。

在德國求學時，有一次去拔牙，德國醫師發現我牙床流血狀況不是很好，就建議我每天早上起床後空腹喝半杯紅葡萄酒加生雞蛋黃，若嫌難喝，可以加一匙蜂蜜。於是我就遵照醫生囑咐，每天早上喝半杯這種奇怪的葡萄酒飲料，一週後覺得身體及精神都好多了。看來這種德國醫生的獨門秘方酒還真是可以治病強身呢！各位不妨也照上述配方試試看。還有一次到一間酒廠參觀，發現主人年逾七十，仍能扛著四、五十公斤的酒桶走路，我請教他怎能擁有這麼好的體力，他用手比了一個喝酒的姿勢，這讓我再一次深刻驗證了酒對身體的重要。



■裝潢典雅的室內啤酒屋。



■具有兩百年歷史的 Felsenkeller 鄉村酒店。

喝酒若是喝到酒氣醺天、瘋言瘋語、口出穢言、嘴吐穢物，最後喝成了酒糟鼻子，那就是不會喝酒了。

德國街頭也會見到一些男女流浪漢，人手一瓶兩公升的廉價酒（Tafelwein），隨地而坐，搖搖晃晃的對著瓶嘴猛灌，這些人是在具有喝酒文化的國界中，被淘汰出門的，大多數的人，都已酒精中毒了。德國有個笑話：一個愛喝酒的流浪漢，跑到醫生那裡去看病，他跟醫生說：「我的手抖得很厲害，可不可以請您幫我治治。」醫生檢查後說：「你喝酒喝的太多了！」流浪漢回答：「沒有啊！醫生，每次我要喝的時候，都是灑出去的比喝進去的多。」



■圓桌飲酒是德國人的最愛。

這就是中國諺語說的「酒多人癩」。

酒能助興亦能敗興

但是酒可以消除人與人之間的藩籬，大家都會同意。德國人來台灣做生意，得到一個小結論，他們說台灣人談生意，好像都不是在辦公室談成的，多半是在飯後上酒館，三杯下肚後，氣氛熱絡了，杯酒釋（識）英雄，生意就好談了。何況酒後吐真言，行的就行，不會裝腔作勢，不行的也就直說，反正藉酒壯膽，平時不好意思開口拒絕的，這時都變的無所謂了，因此，酒的功能不可說不大。

古時曹操煮酒論英雄，不會喝酒的人，在那個時代是無法做英雄的，今天的社會何嘗不是呢？沒兩下子“表面張力”功夫，還能做官肯定是異類。

德國人喝酒是各喝各的，一般喝第一口酒的時候，碰個杯禮貌上致意一下，然後就依酒量及嗜酒程度喝自己的酒，少見台灣的拼酒場面。有兩位德國商人來台吃飯，當兩種不同喝酒文化的人碰在一起，那就有好戲看囉！

德國佬不知中國人喜歡叫別人乾杯，尤其是一杯接一杯，德國人對這樣喝法不太習慣，於是大喊“停止”，喊停之前慎重聲明杯子中還有酒，但這是最後一杯，中國人這邊也同意了。當德國佬一口氣乾了之後，中國主人那能讓客人的杯子空著，於是習慣性的把杯子酌滿了。

這下子德國佬生氣了！他說：你這中國人說話不算數。他殊不知喝了酒之後那有說話算數的，他真是太不懂入境隨俗，也不事先看看旅遊指南，了解我們的喝酒習俗。這下子生意談不成了，原因是：德國佬認為這位中國商人，連喝酒都不講信用，那以後做生意伙伴一定不可靠，於是一樁好事就在雙方喝酒文化不同的背景下而告吹了。

私釀酒與獨門秘方

德國釀造的葡萄酒是不加糖的，不像我們公賣局賣的“小紅莓”之類的葡萄酒，甜度有如果汁。在德國，葡萄收成時之甜度決定了當年葡萄酒品質的好壞，影響甜度的因素很多，如：葡萄園之座向、地區性之微氣候、當年之日照、施肥條件...等等。德國政府允許私人釀酒，所以有各種類型的私人酒廠，風味各異，優勝劣敗，各憑本事，能留存下來的酒廠都是有市場的；而坊間出現了各種釀酒的獨門秘方，還有膾炙人口的傳說故事，都增添了酒的神秘感與醞釀然的文化氣息。

德國南方Baden邦有個小鎮Maulbronn，鎮上有一座修道院，院中釀製的佳釀稱爲“Elf-Finger-Wein”（十一指酒）。傳說以前釀酒的修士，常忍不住美酒的誘惑而偷喝，卻從不會被發現，原來他是用看不到的第十一根手指來蘸酒喝。這些傳說都是伴隨著酒的名氣而流傳下來的民間故事。

■以釀製藍莓酒馳名的香堡餐廳。



■德國南方小鎮修道院的釀酒房。



■設計精緻的啤酒杯墊。



有一年帶著我的研究生到德國研習，有一天早上經過一個名為 Schaumburg 的古堡，這家古堡以私釀的水果酒馳名遠近，櫻桃酒、藍莓酒、草莓酒等，這些研究生們與我當年一樣都是滴酒不沾的“台灣好學生”。我請古堡主人倒了一些秘方酒給大家“聞”隨機誘導學生免費品嚐，這一嚐，大夥的眼睛一亮，舌頭舔呀舔的，都說很好，結果我們一行 18 人，不是論瓶買酒，而是請古堡主人一箱一箱從地窖抬上來。回到住宿處後，由淺酌到大口喝，一夜之間，每個房間都丟出了好幾個空瓶，大夥翌晨居然還精神矍矍，直喊買的太少了！看來台灣的孺子真是可教，當然這也要歸功於古堡酒的品質與導遊的推薦了。

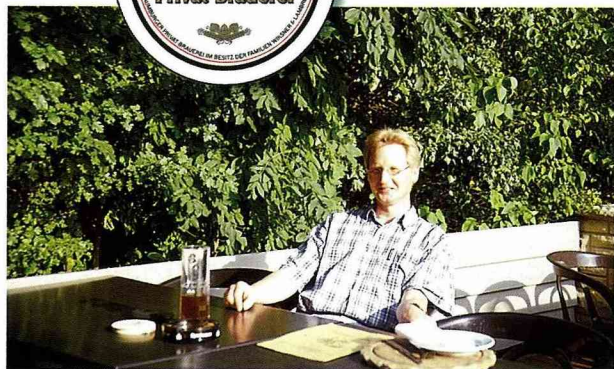
台灣菸酒公賣已行之有年，由公家統一釀製，品質有保證，立意雖美，卻也因此阻斷了民間的釀酒文化，很多祖傳的釀酒秘方無以為繼，個中翹楚，無以出人頭地，也不能藉以養家活口，偶爾偷偷的以“醇”“露”為名販售，要是被抓，還有被冠上私釀酒的危險。因此台灣幾無好酒，這要拜公賣制度所賜。

酒具要配套

除了酒好之外，酒杯也要用對，甚至紙杯墊也要有質感，可說要配套，喝起才對味。

一般喝白葡萄酒要用廣口杯，喝紅酒要用橢圓杯，水果酒用高腳杯，啤酒用大肚杯；道具如果用錯，那喝酒的美感與氣氛就差了。

譬如啤酒杯為什麼造型都是大肚型，也就是杯口小杯肚大，主要是要倒入杯中的啤酒，減少與空氣接觸，不然啤酒很快就會變苦不爽口了，所以杯口要小；但啤酒容量也



■最小杯的啤酒量也要有 0.5 公升。

要夠多，不然頻頻加酒也會掃興，所以杯肚要大；為了減少啤酒與空氣的接觸，倒啤酒的技術也十分重要，在打生啤酒時，標準的打一杯的時間最少要等 7 分半鐘，因生啤酒由桶打出時，多會起泡，這些泡沫對阻絕空氣與啤酒氧化起了很好的作用，這些泡沫又會慢慢化成啤酒，因此一杯啤酒表面約要有 1/4 的泡沫，才算合格的啤酒。

當泡沫消失時，也就是啤酒該喝完的時候了，不然就要慢慢變苦了。因此要喝好酒從杯子選擇到倒酒的方式都得注意才行。

在台灣餐廳或啤酒屋，喝茶或喝啤酒都用一般的玻璃杯，喝起來味道差多了，有的店甚至以紙杯代替，讓喝過德國啤酒的人有嚴重的失落感！有些打著酒店招牌的商家，送上不冰的酒後還附上一桶冰塊，殊不知啤酒一定要冰透才好喝，冰塊加下去等啤酒變冰了，酒質早就氧化了，變苦了，而且啤酒濃度變淡，喝啤酒有如喝冰開水。國內啤酒專賣店的喝酒文化，有待大力提升，不要讓台灣人喝啤酒的水準繼續往下沈淪才是。

講到這裡又讓我想到另一個故事。在中國上海市的一家麵館吃麵，時值盛暑，排隊買了一瓶冰啤酒，結帳後，我問侍者：能否給個玻璃杯（不敢奢求標準的德國啤酒

杯)？侍者一臉驚愕，然後叫我去拿一個麵碗倒酒喝，這下輪到我一臉驚愕，但到底是中國人，很快入境隨俗，去拿了一個看似乾淨的麵碗，誰知啤酒倒下去後，酒面上竟浮起了點點油星子，原來碗沒洗乾淨。結果那瓶啤酒，我就用灌的喝掉了！由此來看，台灣喝啤酒的配套，比德國是不足，比大陸卻綽綽有餘。

慕尼黑啤酒節

巴伐利亞邦每年甚至在9-10月間要舉行世界性的“十月啤酒節”。慕尼黑市每年吸引了數以百萬計的人潮來喝啤酒與觀光，它真有這麼大的吸引力嗎？當然不喝酒的人，亦可來此感受歡樂的氣氛與見識酒鬼百態；能喝酒的人則來此大顯身手，與同好一較高下，開懷暢飲。

在一望無際的帳篷下，人手一杯1公升冒泡的沁涼啤酒，大口喝酒、大聲唱歌、大嚼香腸，那份淋漓盡至的豪放熱情與四海一家的融洽氣氛，非身臨其境難以體會。帳篷中的侍者，無論男女都是體型粗壯、力氣其大無比，端酒的技術更是令人歎為觀止，侍者雙手拿1公升的啤酒最高紀錄是12杯，各位要知道1公升的啤酒重約1公斤，一個杯子也有幾百公克，12杯啤酒粗估至少15公斤，光拿12支杯子就不容易了，還要加上酒重。尤其當你看到身材壯碩的女侍端起12杯啤酒的時候，不得不懷疑她們是否靠胸前的一對豪乳來支撐才辦得到呢！

在這裡酒杯都是1公升，各家酒廠搭起自己的帳篷，推出印有自己招牌的特製酒杯，供應典型的德國香腸與麵包，篷中客人坐在粗曠的大長桌上開懷暢飲，歡樂無限；



■慕尼黑每年舉行的「十月啤酒節」，是國際性的觀光盛事。(德國在台協會/提供)

台上演奏著德國民謠，大夥興緻隨著酒量步步高升，交頭接耳吱吱喳喳，左鄰右舍三杯下肚後皆變成了熟透了的爛朋友，無所不談。接下去就是整排桌上的客人，不管熟不熟、願不願意，勾肩搭背跟著音樂伴奏，哼起了德國民謠，從“Teo”、“Hoch auf dem gelben Wagen”、電影主題曲“坦克大決戰”都有，那種引吭高歌，那種天涯若比鄰的感覺，絕對讓你值回票價。酒後，各走各的“歪”路，好不愜意，這種舒解壓力的方式，可能只有參加過啤酒節的人，才能體會無憂無慮的暢快。



■超過攝氏20度才賣酒。

喝酒隨興，賣酒看天意

有一年入秋時節在北德史坦戶德村莊旅遊，見到一家湖濱啤酒屋，想進去吃飯，誰知這家啤酒專賣屋柴扉上掛著一支溫度計，招牌上面寫著：溫度不到20°C，不開店營業，當時的溫度計指著19°C。這麼舒爽的天氣，大概店東自己也出去玩了，

如此認真“靠天吃飯”的餐飲店也是世界少有，想必是某個性情中人在經營這家啤酒屋吧？

德國人拼酒—憋尿

德國人喝啤酒如同喝水，對從小喝到大的德國人來說，要喝醉實在不容易。因此在德國喝啤酒比賽，他們不是比誰先醉了，而是在比誰喝的量多，而且還能不上廁所，也就是說大家坐下來喝啤酒，誰先站起來誰就輸了。怪不得德國人都有大大的啤酒肚，還有……

喝酒漸進法

滴酒不沾的人，人生旅途中可謂少了一種嗜好，十分可惜；想喝酒卻不會喝的人，依據個人親身體驗與觀察，其實是可以慢慢養成的，如何練習呢？啤酒對從不喝酒的人來說可能有點苦澀，可以加半杯芬達或可樂（Radeler），如此啤酒濃度稀釋了，苦澀感也就降低了，講究的人還可加一片新鮮檸檬，這樣酸、甜、苦、澀，一應俱全，一杯飲料中包含了各種人生的種種體驗，不是很美嗎？於是不知不覺中喝一杯、兩杯Radeler...解渴了，也醉了，如此經常練習，再逐漸減少芬達添加的比例，最後功力夠了就能單“喝”啤酒了，保證最後必能練就一身喝酒的好功夫與好身材了（啤酒肚）。



■啤酒節遊行隊伍中，兒童也是主角，小推車上裝飾的植物「蛇麻」，就是釀製啤酒必須添加的「啤酒花」原料作物。（德國在台協會/提供）

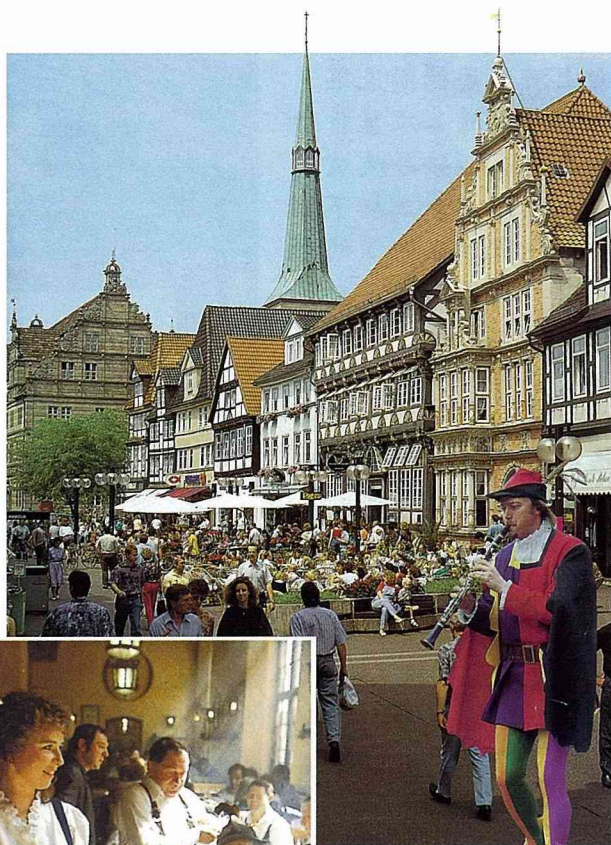
《賞酒篇》笑談德國人的飲酒哲學



■ 鄉村節慶，啤酒是村民的最愛。

另外白葡萄酒加入有氣的蘇打水，也可以做為喝葡萄酒的入門，這種混了汽泡蘇打水的白葡萄酒（Wein-Schöle）酒精濃度變淡了，又帶汽泡，宛如葡萄汽水，很能解渴，解渴之餘還讓人微醺，感覺很不錯。

在德國秋冬之際，市面上可以買到一種新酒（Neu-wein），是葡萄剛開始發酵帶一點酒味，但是還沒發酵完全；這種酒喝起來有點像果汁，又有酒味，喝時不會嫌多，因



■ 老鼠城街邊露天啤酒座。



■ 端啤酒的女侍要有真本事。



■ 啤酒屋前集滿了酒客。



■酒酣耳熱之際，在德國民謠伴唱下，大家跳舞助興。(德國在台協會/提供)

口感像果汁，但其中酒精含量不低，所以半瓶下去，酒的後勁對不喝酒的人來說，往往就會顯現，令人醺醺然。但是選這種酒當入門酒，我認為十分適合，因為它像果汁酒。

酒鄉實兵演練

回憶去年北德之旅，隊中有許多不會喝酒的人，大夥在餐廳吃飯，多數點可樂或果汁為飲料，經過我一再遊說，大夥總算同意跟我一起去喝正統的德國黑啤酒，結果我們到了一家有200年歷史的啤酒屋，屋內有一對擦得雪亮的蒸餾槽給客人觀賞，意思是說：這麼大的槽不必怕不夠喝，室內窗明几淨，佈置典雅而高貴，旁立的侍者高大英俊，重要的是身上穿著筆挺的黑夾克、白上衣，一塵不染，整體散發出來的專業感，讓你還沒開始喝酒，就感受到這家老店的治酒嚴謹與一絲不苟。

餐廳旁的庭園是露天啤酒場，園中央種了一棵百年大樹，樹冠遮蓋了整個庭園，為

喝啤酒人提供最好的遮陰，遠眺青山與田園風光，單單坐在這裡賞景就值回票價了，何況再慢慢啜飲一杯數百年歷史文化薰陶的黑啤酒呢。

大夥在這一趟旅途中，其實多多少少已經練習了“漸進式”的喝酒法，如今正是實兵演練的大好時機，於是除了兒童之外，每人都點了道地的黑啤酒，等了約莫一根煙的時間，才見侍者端著冒泡流汗的黑啤酒出來，每杯都是1公升，這下子大家才意識到擺在面前的任務艱鉅，於是在導遊的帶引下，不管會不會喝，第一口許多人都拚命喝掉了，但是酒才下肚氣氛就開始熱絡起來了，天南地北的談天說地，沒大沒小的開玩笑，盡情享受鄉村啤酒廠的田園氛圍。

為使大家酒興不致中斷，我說第二杯酒我請客，結果許多人硬著頭皮續杯，這都是酒精作怪才能達到的效果，一場啤酒宴就在酒言酒語的歡娛氣氛下進行，直到夕陽西下，大夥才拖著一身“酒皮囊”踏上歸途。 圖