

# Oregon Trail

## 俄勒岡小徑

### 杯墊的世界真有趣

文圖／呂鴻賓



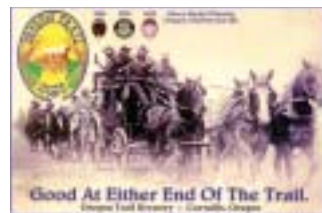
啤酒文化是個非常特別的主題，涵蓋層面既深且廣，常常有令人意想不到的相關歷史事件，表現在啤酒館招牌（Pub sign）和啤酒杯墊（Beer coaster）的設計上。讓我印象十分深刻的啤酒杯墊之一，是來自美國俄勒岡州柯瓦利市（Corvallis, Oregon）一家名叫「俄勒岡小徑啤酒廠」（Oregon Trail Brewery）的杯墊，他們的商標設計採用特別的橢圓形圖案，而不是常見的圓形或長方形外框。

OREGON TRAIL的字體放在圖案的上方，ALES放在下方，兩側用大麥和啤酒花做裝飾，標示出啤酒的主要原料，最特別的圖案就是中間大型的篷車隊，踩在崎嶇不平的路面上，堅定不移的向著目標邁進。

我初次看到這個圖案是1994年9月前往亞特蘭大參加啤酒設備展覽會的會場上，當時只感覺這個圖案設計得很漂亮。後來看到1996年元月號「釀造技術」（Brewing Techniques）的一篇報導，卻提醒我仔細去欣賞他們精美的商標圖案設計。原來1994年我參加展覽會的那一年，他們才剛剛度過一段經營危機，並且藉由參與「美國啤酒節」（Great American Beer Festival）啤酒工藝競賽獲獎的鼓勵，才脫離財務危機的險境，轉危為安。他們的故事鼓舞了美國的精釀啤酒界，也讓「俄勒岡小徑」的故事再度重現於媒體上，引起大家熱烈的討論。

「俄勒岡小徑」距離現在不過是160年前左右的故事，引發美國好萊塢電影界於1950年代競拍的大量西部片，正是脫胎於「俄勒岡小徑」歷史故事。1840年代初期，美國聯邦政府除了開放大量外國移民進入美國，還決定開發廣大而陌生的大西部，1842年起第一批約4000人的車隊，從密蘇里州獨立城（Independence City）出發，向西部的俄勒岡州、華盛頓州，以及加州邁進，經過約半年的長途跋涉，克服沿途無數的危險，抵達青山綠水，一望無際的卡斯卡達河谷（Cascade Valley），在那裡建立新家園。他們成功的消息傳回到美國東部後，不但帶動更多美國人移居西部的熱潮，也因為在加州發現了黃金，將加州命名為「黃金之州」（Golden State）。

50年代的美國西部片經常描述的景象，是西部紅蕃槍劫車隊，官兵和英雄奮力擊退紅蕃的場景，但真實的故事裡車隊遭到紅蕃槍劫的事很少發生，真正的剋星殺手反而是崎嶇難行的山路和難以預期的天候變化，以及凶猛的蚊蟲。好萊塢的西部片劇情大多沒有充分反映歷史的真相，反而喜歡以「官兵捉強盜」的劇情吸引消費者，而消費者在茫然不知的情況下樂得跟著唱和。我卻從一塊啤酒杯墊中發現西部大開發的歷史樂章，不能不衷心感佩設計者的真誠和用心。



# 小麥啤酒 的世界

Weizenbier  
World



文圖／呂鴻賓

1998年春節期間，我和內人專程前往日本，探訪新興的十多家小型啤酒廠，發現最喜歡的型式和口味是「小麥啤酒」，這理由應該和我在烘焙業工作多年的經驗與感情有直接關聯，品嚐「小麥啤酒」時，我會直接聯想並感受到白吐司的芬芳滋味。

當時國內的啤酒進口商，已經將德國知名的「艾丁格小麥啤酒」(Erdinger Weissbier)引進台灣，命名為「艾丁格香草啤酒」，但由於這種啤酒只有在西式餐廳和Pub型式的餐飲店中販賣，加上進口商並未大力宣傳，一般消費者並沒有什麼機會認識它，以致於知道「小麥啤酒」的人很少。事實上，在「精釀啤酒」的世界中，「小麥啤酒」受歡迎的程度，是一般人很難想像的。

「小麥啤酒」是啤酒型式(Style)和種類中極具特色和魅力的產品，主要產地集中在德國南部、奧地利和比利時，採用「上層發酵法」(Top Fermentation)，原料為

大麥麥芽和50%以上的小麥麥芽，啤酒花，酵母和水。

「小麥啤酒」的德文是Weizenbier，英文為Wheat Beer的意思，所以中文稱為「小麥啤酒」。這個說法起源自德國西南部Schwaben(英文為Swabia)的地區，「小麥啤酒」還有另外一個名稱叫「白啤酒」，取自德文的Weissbier，英文則稱為White Beer。「白啤酒」最知名的代表為產自柏林地區的「柏林人白啤酒」(Berliner Weissbier)。除了Weizenbier和Weissbier這二種一般性的稱呼以外，不經「過濾」(Filtration)而看得到酵母沉澱的「小麥啤酒」，在標籤上通常會標示為"mit Hefe"，也就是「含有酵母」(with yeast)的意思。這種型式的「小麥啤酒」又會標示出Hefe-Weizen或Hefe-Weiss等字樣。

## 源起德國

早在巴比倫的遠古時代，已經有人將小麥當成啤酒的原料來使用，但是後人並不知道古代的德國人如何將小麥製造成啤酒，但Weizenbier這個名稱被保留下來。十五世紀前半，德國一個地位較高的貴族Degenbengers開始製造這種似乎失傳已久的Weizenbier，使得Weizenbier又受到宮廷貴族的喜愛和賞識，但因為製造技術和小麥種植的權利，一直掌控在貴族手中，平民百姓沒有機會接獲到「小麥啤酒」，也使得「小麥啤酒」在很長的一段時間裡，成為神秘的傳說。

「法國大革命」以後，歐洲許多貴族失去權勢地位和金錢，原本為貴族工作，製造



德萊寶小麥啤酒



啤酒的技術工人流落到民間，「小麥啤酒」的製造技術才逐漸普及到平民階層，在德國南部的巴伐利亞地區，「小麥啤酒」成爲非常受歡迎的時髦產品，釀酒廠生意興隆，日夜趕工，都來不及製造。有些釀酒廠甚至在廠內設置教堂，以方便酒廠工人做禮拜的需要，不必匆匆忙忙趕上班。可見「小麥啤酒」在當時的巴伐利亞盛行和受歡迎的景象。

「小麥啤酒」進入平民化的時代後，連個人也可獲准製造，反而使「小麥啤酒」失去其神秘性和稀有性，不再那麼受到重視，這時一種新的啤酒，採取「下層發酵法」(Bottom Fermentation)的「皮爾森啤酒」(Pilsner)乘機崛起，快速風行起來，「小麥啤酒」逐漸式微，差點被遺忘了。直到二次大戰後，德國檢討啤酒工業政策，「小麥啤酒」喚起大家的美好回憶，德國因此進行了大規模的「小麥啤酒文藝復興運動」，把「小麥啤酒」的釀造工藝重新振興起來。

如今在巴伐利亞和奧地利大約有200家小麥啤酒工廠，都是具有地區特性的小型釀酒廠，各有其風味和特質，其中最受歡迎的是Hefe-Weizen。爲了恢復小麥啤酒曾經有過的輝煌時代，大型啤酒廠也開始生產小麥啤酒，把小麥啤酒的文化傳播到全球各地。1994年底，日本第一家小型啤酒廠，位於新潟縣卷町的「越後啤酒廠」(Echigo Brewery)率先推出「越後小麥啤酒」(Echigo Weissbier)，讓日本人不必遠赴歐洲，在自己的土地上就能喝到新鮮香醇，妙不可言，叫人入口難忘的小麥啤酒。

德國無疑仍是小麥啤酒的大本營，生產出來的小麥啤酒不僅種類眾多，製造方法也同樣是五花八門，其中Pale Hefe-Weizen最受歡迎。巴伐利亞的小麥啤酒有四個共通性：(1)使用小麥麥芽爲主要原料；(2)比美國和德國其他地區的Lager系列的啤酒有更多的碳酸；(3)具有啤酒花的苦味；(4)具有獨特的果實香味。

小麥啤酒是很受德國人、奧地利人以及比利時人歡迎的特色啤酒之一，由於小麥啤酒的酵母含有對人體有益的多種維他命，蛋白質和鐵質等成份，對皮膚保養具有明顯的效用。風味迷人，只要喝500C.C.就能攝取人體一天所需的營養素。所以，對大多數喜歡小麥啤酒Weizen的人而言，從小麥啤酒得到的滿足感是其他型式的啤酒無法企及的。

## 台灣現況

自2002年開放民間釀酒以來，率先把小麥啤酒推出市面販賣的是設於中和員山路工業區中的利誠餐飲公司，他們投資設立的卓莉餐廳從2002年10月起販賣小麥啤酒，其產品屬於Pale Hefe-Weizen的型式，頗受好評。繼利誠餐飲公司之後推出小麥啤酒的是土城永豐路上的昇輝生物科技有限公司，我一直到最近才親自品嚐到昇輝公司的小麥啤酒，光看外貌便令人驚豔無比，賣相極佳，口感清淡順口，應該是Kristall Weizen的代表作，據瞭解這個產品贏得「手釀啤酒」網站討論區中排名第一的贊美，的確名符其實，當之無愧。

其實早在台灣正式開放民間釀酒之前，高雄市的「美啤斯鮮啤酒主題館」已經率先推出「小麥啤酒」，當時命名爲「高雄濃霧」，頗爲傳神。



## 【小麥啤酒的型式和種類】

1. Pale Hefe-Weizen：其特徵是淡淡的橘色，具有碳酸(Phenol)和酯類(Ester Fruity)的風味和香味，在巴伐利亞地區特別受到推崇。
2. Dunkel Weizen：黑色的小麥啤酒，和Pale Hefe-Weizen很像，黑色的麥汁，具果實香味，酒精濃度較低。
3. Weizen-Bock：屬於比重較高的小麥啤酒，酒精度數在7%到8%之間，顏色較Pale Hefe-Weizen深，具有濃厚的麥香和啤酒花的香味。
4. Kristall Weizen：經過濾後呈現清澈的色彩，是一種淡味小麥啤酒，德國以外的地區，以奧地利生產的「小白花」(Edelweiss)小麥啤酒最具知名度。
5. Leichtes Weizen：屬於熱量和酒精度都較低，口味也較淡的小麥啤酒，苦味不強，整體感覺是清淡爽口的口感。
6. Berliner Weissbier：以德國首都柏林爲中心生產出來的小麥啤酒，都掛上這個名號，輕微的乳酸發酵，有一點酸味，酒精度在2.5%到3.8%之間，在低溫下可以長期保存。

## 【小麥啤酒的飲用要領】

1. 瓶裝的Weizen碳酸氣的壓力很高，倒的時候要注意泡沫。使用的杯子必須非常乾淨。飲用Weizen前要冷藏到8°C到10°C之間，風味才會完全發揮。
2. Hefe-Weizen有沉澱的酵母，倒酒時先倒出2/3，輕微搖動後再全部倒入杯中。
3. 喝Weizen時不可一口喝完，這是喝Weizen特有的習慣和文化表現。乾杯時從杯子下方碰一下，讓酵母浮起，放回桌面，淺嚐一口，讓舌頭的味蕾充分感受Weizen特有的風味。
4. Weizen跟各種料理都很搭配，尤其適合當開胃酒。



北台灣白啤酒

提醒您：  
飲酒過度，有害健康。