

到日本雪鄉 尋找啤酒館

文圖／呂鴻賓



電影海報

畫家筆下的上杉謙信

日本文學桂冠川端康成以「雪鄉」榮獲1968年諾貝爾文學獎的最高禮讚。他在小說的開頭這樣說：「穿過縣界漫長的隧道，便是雪鄉。夜空下一片白茫茫。火車在信號所前停下來。」「雪鄉」出版後50年，我和內人因為探訪啤酒館之便，來到文學作品中的真實世界。我們在接近中午時分抵達新潟車站，傾盆大雪從天而降，裏裏外外同樣一片白茫茫。

我們要造訪的這家啤酒館，名叫「越後」，出發前我們甚至還不知道日文的Echigo，就是中文的「越後」，乃是新潟的古地名，「戰國時代」為名將上杉謙信所治理的「越後國」所掌控。西元1561年4月中旬，上杉謙信率領的越後軍和甲斐國（現在的山梨縣）名將武田信玄率領的「甲斐軍」，在「川中島」（現在的長野市）展開殊死戰，是日本史上最著名和最慘烈的戰事之一，雙方的傷亡都極為慘重，而且還沒有明顯的輸贏。日本知名歷史作家新田次郎因撰寫「武田信玄」



畫家筆下的川中島大戰

而留名青史。日本名導演黑澤明根據「武田信玄」的故事，拍成名片「影武者」，為他奪得許多國際影展的大獎。新潟出身的日本首相田中角榮執政時，規劃出「上越新幹線」，旨在帶動日本西北地區的經濟發展和觀光事業的繁榮，「上越新幹線」通車後，果然對新潟地方的高速發展起了極為有效的作用。

新潟是日本的第五大縣，也是日本最為知名的米鄉，更是日本傳統酒最重要的產地。明治23年（1890年），生產清酒的「越後鶴龜株式會社」開業，到1990年上原誠一郎接手成為第五代掌門人，「越後鶴龜株式會社」生產日本傳統酒的歷史和經驗已經整整一個世紀了。該公司生產的「吟釀酒」，曾獲日本皇室賞識，成為皇太子婚禮的皇家御用贈品，名滿天下。在這樣的背景下，上原誠一郎卻想開設啤酒廠，向啤酒的世界挑戰。他有什麼成功的機運和條件呢？

上原誠一郎自東京藝術大學畢業，專攻義大利美術史，27歲到羅馬學習古典戲劇7

上原誠一郎自東京藝術大學畢業，專攻義大利美術史，27歲到羅馬學習古典戲劇7

年，然後又到德國雷根斯堡大學修博士學位，總共在歐洲待了13年，精通英、法、義、德4國外語。在羅馬進修時認識了日後的老婆，恰好是德國雷根斯堡出身的才女，在太座的引介下，上原認識了雷根斯堡的每一家啤酒館。這些啤酒館的特色啤酒和愉快熱絡的氣氛，讓渾身藝術細胞的上原著迷不已，他立志要在家鄉創辦新的啤酒館。

1993年，上原得知日本即將解除啤酒廠禁令時，立即回到雷根斯堡拜師學藝，取得品酒師的執照。1994年3月，日本國會通過修正酒稅法，上原立即遞送啤酒廠的申請書，3個月後他就得到日本第一張新的啤酒製造許可證。1994年8月，他將製造出來的新鮮啤酒給當地人試飲，獲得熱烈迴響。1996年6月，該公司參加美國舉辦的World Beer Cup，以Stout贏得銅牌獎，消息傳回日本，立即造成轟動。那年10月，他又推出日本啤酒節，主題是「波希米亞節」(Bohemia Fair)。上原不惜重金，從捷克邀請9位女性藝術家，連續演出十多場的沙龍音樂會，使得那一整個月的新潟充滿波希米亞的迷人風情。

讓上原誠一郎打響全國知名度的不是他藝術家的身份，而是身為啤酒館的主人，再佐以藝術家的熱情，讓啤酒和藝術做了最優雅美麗的結合。啤酒讓上原誠一郎嚐到成功的甜蜜滋味，倘若他當年不抱有這樣的理想，今天的上原恐怕仍然只是個藝術家吧。



東京市中心的一家啤酒餐廳，是老車站改裝而成

什麼是啤酒品評師？

取材／日本地啤酒協會(Japan Craft Beer Association) 譯者／呂鴻賓

- 一、Beer Taster的資格由日本地啤酒協會授證和認定。日本地啤酒協會簡稱JCBA，其扮演的角色和功能有：(1) 普及和推廣日本地啤酒的發展；(2) 提供全國地啤酒和地啤酒製造商的情報；(3) 為消費者建立取得地啤酒的管道；(4) 舉辦地啤酒的試飲會和發表會；(4) 日本Beer Taster的培訓和認證。
- 二、Beer Taster是Micro-Brewery和消費者之間的橋樑。自從日本「酒稅法」修正以來（最低產量設定從2000KL降低為60KL），日本出現許多Micro-Brewery，每家啤酒廠都可以生產出具有特別個性的啤酒。以前的情況對消費者而言，生產者和消費者的互動關係是單向的，廠商怎麼促銷，消費者怎麼跟隨。所以希望培養一批人，能夠很正確判斷啤酒的風味，然後以消費者的立場用很正確的專業術語，把消費者的意見傳達給啤酒廠。如此，啤酒廠才能製造出令消費者滿意的口味，消費者才能喝到「對味」的啤酒。過去很長的幾十年裡，日本啤酒的口味都是那些大型啤酒廠自行決定的，消費者的選擇很少，不太會混淆，但隨著地啤酒的抬頭，每家啤酒廠都必須製造出自己獨特的口味，才能獲得消費者的認同。
- 三、Beer Taster的工作重點有二：(1) 配合主廚的料理，選出最恰當的啤酒種類和型式。(2) 可以做beer producer或beer manufacturer的顧問。Beer Taster必須去研究啤酒和料理之間的關係，啤酒和料理不再是「井水不犯河水」，反而要變成「一家親」的緊密關係。
- 四、有些Beer Taster擔任美國啤酒比賽的評審，稱為Beer Judger，由美國的Association of Brewers所認定。日本和美國合作，所取得的Beer Taster的資格是同樣的等級(Level)。
- 五、Beer Taster分成二個等級，即Evaluate-Aid和Judger。
- 六、成為Beer Taster的條件有五：
 - (1) 必須成為日本地啤酒協會的會員。
 - (2) 必須接受6-7個小時的講習。
 - (3) Beer Taster的考試分成筆試和啤酒樣品測試。考試成績50分以上，75分以下的人，為Evaluate-Aid的等級。75分以上的人，可獲得Advanced Evaluate-Aid的授證。
 - (4) 要成為評審(Judger)，首先要通過Advanced Evaluate-Aid的考試，接受五天的講習。講習內容包括3項：香氣流失(Beer off-Flavor)；啤酒型式(Beer Style)；品評實務演練(Tasting Practice)。評審的考試同樣為筆試和樣品測試。
 - (5) Evaluate Aid的考試時間為45分鐘，但考評審要3-4個小時。考試內容有：啤酒的釀造方法；啤酒的歷史；味覺的感官度測試等，考試範圍很大，總分60分以上才算及格。
- 七、Beer Taster的考試一年舉辦2次，分別在東京與大阪舉行。上講習課程時會邀請名家來演講，還會品嚐到世界各種著名品牌的啤酒。