

生活与品位丛书

啤酒之魂

A Spirit for Beer

顾松林 编著

啤酒的悠久历史
啤酒史话

啤酒的制造奥秘
啤酒酿造

啤酒的正确饮用
啤酒饮家

啤酒的佐餐艺术
啤酒美食

啤酒复兴在中国
啤酒消费

啤酒的文化内涵
啤酒随想

上海科学技术出版社

啤酒之魂



A Spirit for Beer

顾松林 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

啤酒之魂 / 顾松林编著. —上海: 上海科学技术出版社, 2001. 12

ISBN 7-5323-5984-0

I. 啤... II. 顾... III. 啤酒—基本知识
IV. TS262.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第075609号

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号 邮政编码200020)

上海市印刷十一厂印刷

新华书店上海发行所经销

开本 889×1194 1/32 印张 4.75 字数 120千字

2001年12月第1版

2001年12月第1次印刷

印数: 1-5 200

定价: 38.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向本社出版科联系调换



早在1774年，约瑟夫·普里斯特利 (Joseph Priestley) 正是由于观察一桶啤酒中冉冉上升的气泡而产生灵感，发现了人类生命之气——氧气

目录

CONTENTS

啤酒的悠久历史 啤酒史话 I A Brief History of Beer · 1

1. 啤酒的起源 Exploring Beer·····	3
一种文明的饮品·····	3
先有面包还是先有啤酒·····	4
古代的啤酒发源地·····	5
啤酒文明的轨迹·····	6



2. 啤酒的发展 Beer through the Ages·····	9
啤酒花产生真正的啤酒·····	9
啤酒从寺院走向市场·····	10
现代商业啤酒的诞生·····	12

3. 各国啤酒花絮 Beer in the World·····	13
古代中国·····	13
古巴比伦和古埃及·····	14
古美索不达米亚和古威尔士·····	14
中世纪的欧洲·····	15
俄国·····	15
美洲和太平洋岛国·····	15
非洲·····	16
荷兰·····	16



啤酒的制造奥秘 **啤酒酿造II** How Beers Made.....19

1. 神奇的啤酒酿造 Arcance Brews..... 21

百年不变的酿造工艺.....21

酿造啤酒最好的谷物——大麦(麦芽).....22

啤酒的主要成分——水.....22

啤酒的风味来源——啤酒花.....23

啤酒的神秘英雄——酵母.....23

啤酒酿造工艺流程.....25



2. 丰富的啤酒种类 Great Beer Styles..... 27

Lager型啤酒(清爽型淡色啤酒).....28

Ale型啤酒(英式啤酒).....30

其他特种类型啤酒.....35

3. 有趣的啤酒之最 The Best One in Beer.....40

啤酒的正确饮用 **啤酒饮家III** How to Drink Beers.....45

1. 啤酒的品尝之道 A Taste for Beer.....47

啤酒的选购.....47

啤酒的度数.....48

啤酒的放置.....48

啤酒的适饮速度.....49

啤酒的适饮温度.....49

啤酒的适饮酒杯.....50

倒啤酒的方式.....51

啤酒的杯垫.....52

啤酒的鉴赏.....52



星座与啤酒.....54

2. 啤酒的困惑与解答 Questions & Answers ... 57

淡爽型啤酒是不是浓醇型啤酒兑水而成.....57
生啤与熟啤究竟有什么区别.....58
如何鉴别生啤与熟啤.....59
啤酒瓶为什么会爆炸.....60
有时候未经震荡的啤酒瓶开启后为什么会喷泡...61
啤酒酿造用水与生活饮用水之间有什么区别...61
啤酒放置一段时间后为什么会变酸.....63
为什么啤酒不能解渴.....63
哪些人不宜饮用啤酒.....64
啤酒鉴赏专用词汇.....66



3. 啤酒的享受之乐 Enjoying Life with Beer.....70



名副其实的“液体面包”.....70
啤酒的保健功能.....71
啤酒带来罗曼蒂克.....74
鲜为人知的啤酒妙用.....75
享受最新啤酒成果.....76

啤酒的佐餐艺术 啤酒美食IV When Beers Meets Food.....79

1. 啤酒的烹调作用Cooking with Beer.....81

啤酒烹调原理.....81
啤酒菜谱.....82

2. 啤酒的配菜原则 Matching Beer with Food...91

啤酒与菜肴的相配艺术.....91

美食配美酒选择题·····94

3. 啤酒风味饮品 Beer Beverages····· 97

啤酒复兴在中国 啤酒消费 V Beer Renaissance in China·····103

1. 中国啤酒市场的复兴 The Renaissance of

China Beer Market····· 105

失传的中国啤酒酿造工艺·····105

中国人受不了啤酒那味儿·····106

中国啤酒业的迅速崛起·····106

中国人还在学习如何品味啤酒·····107

“啤酒大战”谁得益·····110



2. 中国啤酒市场指南 The Insider's Guide to Best Beer·····111

世界十大啤酒酿造公司·····112

国际品牌啤酒在中国·····114

国内十大啤酒酿造公司·····124

中国的著名啤酒企业·····126

中国市场上的啤酒花色品种·····130



啤酒的文化内涵 啤酒随想 VI

Capriccio about Beer's·····137

谁是世界上最好的啤酒·····138

关于啤酒的主见·····139



啤酒的内行与外行·····140

什么是“啤酒之魂”·····141



附录 主要啤酒网址·····143

参考文献·····144

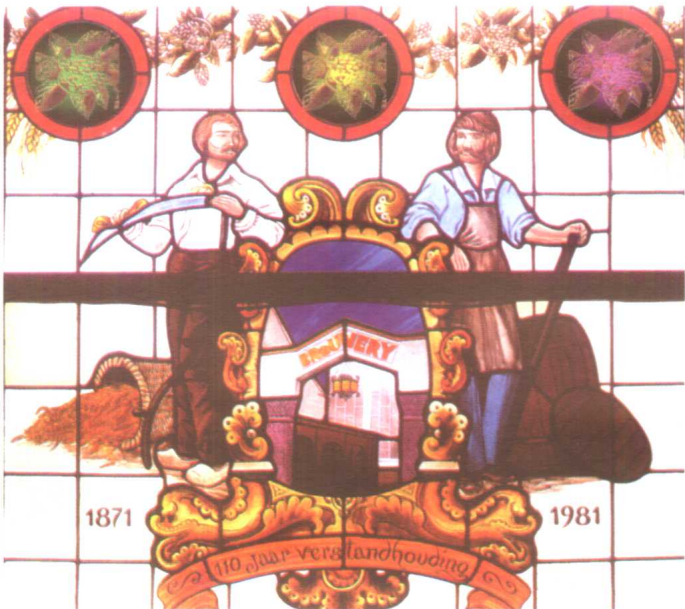
啤酒的悠久历史

啤酒史话 I



根据考古学家在今伊拉克美索不达米亚(Mesopotamia)出土的文物发现，啤酒自发明至今已有约6000年甚至更长的历史了。当年该国的女王Shu-Bad (听上去像一个Rap歌手的名字)，就是用金色的麦秆吸管来吸饮她的酿造品的。

不少科学家认为，啤酒是基于早期的游牧民族面对不断增长的谷物产量而诞生的产物，尽管它们惯常的做法是被用来制作面包，不过从除了面包之外又诞生了啤酒这一点来看，啤酒是对原始农业的一种特殊贡献。因此，不管怎么说，啤酒的首要价值是作为一种食品，其次才是起酒精饮料的作用。



1. 啤酒的起源

Exploring Beer

从某种意义上来说，探索啤酒及其酿造史，使得我们对历史的研究增添了不少趣味。

一种文明的饮品

啤酒可以当之无愧地被称为是一种文明的饮品，它甚至可以作为我们这个社会文明起源的动力之一。

为什么有如此一说呢？

也许有人会说，如果人类学会酿造啤酒是文明的一种标志，那么人类学会酿造葡萄酒对文明发展的意义也毫不逊色啊。

问题在于人类学会耕种和栽培之前，虽然野生的葡萄和谷物也许都能用来酿造饮品，但人类似乎早在8000~13000年前就已开始学会了谷物的耕种，而这比人类学会种植葡萄的时代要早得多。

可是，人类当时为什么要停止游牧流浪，开始安定下来耕种和组织家园呢？人类又是如何想到采用谷物来酿造啤酒的呢？

美国宾夕法尼亚(Pennsylvania)州立大学的



从西方教堂中随处可见的雕花玻璃上，悠久的啤酒文化随处可见

所罗门·卡茨 (Solomon Katz)教授,于1986年在《考古学和人类学博物馆杂志》上描述了一系列曾经用苏美尔(位于美索不达米亚平原的南部)文字写的世界上最古老的烹调菜单,那些早期的象形文字记载着可用发芽的大麦烘焙成面包,然后将面包磨碎,加水后成为原始的麦芽汁,置于敞开的缸中,空气中的酵母菌自然地进入缸中进行发酵,从而制成最原始的啤酒饮品。据记载,这种饮品会使饮用者感到兴奋、奇妙和充满喜悦。

相比较而言,制作葡萄酒的葡萄,只有当它们被新鲜采摘时才可用作食用,而且还受季节的限制。从这一点上来说,显然啤酒对人类文明发展的贡献要早于葡萄酒。此外,虽然葡萄能酿制成葡萄酒,但它们缺少啤酒所富含的蛋白质,也许啤酒是人类最早的人为制造的蛋白质保健品。

先有面包还是先有啤酒

谷物酿酒始于何时,有两种截然相反的观点。

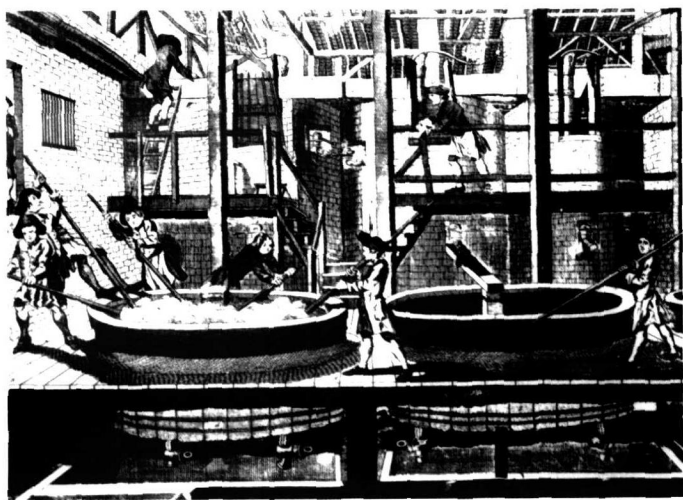
传统的酿酒起源观点认为:酿酒是在农耕之后才发展起来的。这种观点早在汉代就有人提出了,汉代刘安在《淮南子》中说:“清盎之美,始于耒耜”。现代的许多学者也持有相同的看法,有人甚至认为是当农业发展到一定程度,有了剩余粮食后,才开始酿酒的。同样仍令人疑惑不解的是,古人是先学会吃面包,还是面包并未被作为食物食用而直接用以制成啤酒?有人认为,是由于富余的面包不经意中诞生了神奇的啤酒饮品。

另一种观点认为:谷物酿酒先于农耕时代。如在1937年,我国考古学家吴其昌先生曾提出过一个很有趣的观点:“我们祖先最早种稻种黍的目的,是为酿酒而非做饭……吃饭实在是从饮酒中带出来的”。同样,卡茨教授也指出,古人不大可能一开始就学会用大麦来制作可口的面包,正是由于烘焙过的大麦衍生物(原始的面包雏形)更具有水溶性,所以面包无形中成了制作啤酒的中间产物,刚开始极有可能古人还不知道面包可以直接用作食物,只是单纯为了酿制啤酒这一神奇的饮品,随后才发

现了面包的食用价值。古人最初种粮食的目的是为了酿制啤酒，人们先是发现采集而来的谷物可以酿造成酒，而后开始有意识地种植谷物，以便保证酿酒原料的供应。这种观点的依据是：远古时代，人类的主食是肉类不是谷物，既然人类赖以生存的主食不是谷物，那么对人类种植谷物的原因就可另作解释了。并且古人还曾经创造了一种特殊的处理手段，使最终制作出来的饮品能更方便地运输和储藏，以备后用。

古代的啤酒发源地

1万年前的地球曾是冰河期。随着地球气候的变化。人类进入了新石器时代，并开始了定居生活，其中比较发达的如苏美尔(Sumer)地区及其城邦乌尔(Ur)和巴比伦(Babylon)，也就在这块位于幼发拉底河(Euphrates)和底格里斯河(Tigris)流域之间肥沃的土地上(今伊拉克地区)住有古代的美索不达米亚人。与该文明同时代的人类聚居地还有从尼罗河谷(Nile)到阿勒山(Ararat)地区(今土耳其东部)，以及从现代的埃及到伊拉克和



古代已成规模的啤酒酿造场所

伊朗。这些地区堪称人类文明的摇篮。

那时的人们对酿酒充满了崇敬之情。芝加哥东方学院的米戈尔·西弗 (Miguel Civil) 从一块迄今已有 4000 年历史的印章上解读了古人对尼卡西 (Ninkasi, 古人称其为酿酒女神) 的赞美颂歌。也正是在该印章上还记载了苏美尔人 (Sumerians) 那时就已知道如何来制作麦芽汁的事情, 并且许多证据表明, 当时的啤酒是被尊为神的祭司们的专享饮品。美国宾夕法尼亚州立大学的博物馆内就收藏陈列着大量这方面的资料与文物。

在那里工作的帕特里克·麦克哥文 (Patrick McGovern) 和他的同事们还在一只距今已有 5000 年历史的黏土缸中发现了啤酒残留物。这个容器是由多伦多皇家安大略博物馆的考古学家们从今伊朗境内挖掘出的, 那里曾是古代苏美尔人贸易之路的前哨, 后来这条贸易之路发展成为连接东西方文明与贸易的桥梁——丝绸之路。英国《自然》杂志曾于 1992 年刊载了对这一地区的考古研究成果, 并详细描述了考古学家们在挖掘出的古黏土缸中的重大发现。

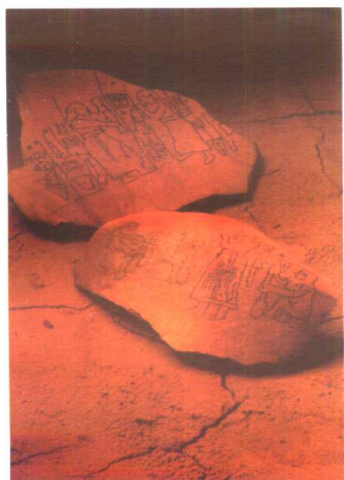
此外, 有关啤酒发源地类似的证据也曾在苏格兰的拉姆 (Rhum) 岛上有所发现, 那些文物至今也都有 4000 年的历史了。

相当有意思的是, 那时同处于新石器时代的古代中国也有用发芽的谷物酿造啤酒的记载; 商代的甲骨文中就记载有不同种类的谷芽酿造的醴; 《周礼·天官·酒正》中也有“醴齐”; 《黄帝内经》中也有醴醴的文字记录。这其中的“醴” (li) 和啤酒在远古时代应属同一类型的含酒精量非常低的饮料, 至于东西方这种啤酒文明彼此之间是否有联系, 看来还需要时间才能得到充分的证据。

啤酒文明的轨迹

到目前为止的考古发现表明, 苏美尔人在公元前 6000 年首先学会了酿造啤酒。

而到了公元前 4000 年, 古巴比伦人已能通过大麦、小麦和



我们从已出土的黏土板上所铭刻的图案可以看出，在公元前6000年，居住在美索不达米亚的苏美尔人正在捣腾大麦和其他谷物用来酿造啤酒

花蜜制造出16种不同类型的啤酒了。

自公元前3000年后，人们已经能够在啤酒酿造过程中添加苦味剂来赋予啤酒以不同的特征和记号。

公元前约2300年，啤酒在中国已相当的普及，那时称作“醴”。

在古埃及的法老时代，啤酒被称作“Hek”，那是部分采用通过已发芽的大麦制成的面包来酿制而成的。

他们将水浸泡过的大麦堆积在平整的石板上，使其发芽。

几天后让太阳晒干或用柴草烘干，把干麦捣成粉末，将其放入木桶中，加适量温水，古人就在木桶中将麦芽粉踩踏成面团。空气中的酵母菌使面团发酵膨胀，接着再将它捏成面包状进行烘烤，使淀粉胶结，蛋白质凝固。然后再捣碎，并掺入热水混合，用筛子或无花果叶过滤，就得到了麦芽汁。最后将麦芽汁倒入陶罐中再进行发酵，两天后便成为可口的啤酒。古人饮用时可用麦秆



苏美尔人在正式的社交场合用啤酒互致问候



这几乎是一幅完整的啤酒酿造图。是刻在埃及金字塔内的壁画，可见古埃及人在3000年前就已经掌握了高超的啤酒酿造技术

吸，也可倒在碗里喝。这种陶罐啤酒在古埃及常常作为供奉神灵的祭品，也用作殉葬品。

希腊人和罗马人从埃及人那儿学会了啤酒酿制技术。希腊的历史学家希罗多德(Herodotos, 史称“历史之父”)在公元前460年就有了啤酒方面的论著。

随着大麦耕种技术向北方、西方的传播，古代啤酒的酿造也得以不断发展。古罗马时代的人们更习惯于饮用葡萄酒，但越来越多的古罗马人，其中包括恺撒(Caesar, 古罗马统帅、政治家和作家)、塔西佗(Tacitus, 古罗马元老院议员、历史学家)等也注意到北方人们对啤酒的喜爱。今天，许多啤酒酿造根据地都集中于欧洲中部到爱尔兰岛地区，那里曾是早期的凯尔特人(Celtic)的居住地。

啤酒的酿造在欧洲的野蛮部落中也十分普及。他们用大麦或小麦来酿造饮品，并且加入蜜糖来增加甜味。中世纪以前的欧洲，那些还没有掌握重要的葡萄栽培法的地区，啤酒或类似于啤酒的饮料(如大麦酒)就成为他们文化中很重要的一部分。

在中世纪的早期，家庭酿造对当时人们的健康作出了不少的贡献。因为那时饮用水的质量总是靠不住，而发酵



古埃及王拉姆斯(Ramses)三世曾将466303 壶啤酒作为祭品敬献给神