

兰迪是一位啤酒传道者……他在拯救灵魂，每次一品脱。

——山姆·卡拉乔尼 角鲨头手工精酿啤酒厂创始人

TASTING BEER

啤酒圣经

AN INSIDER'S GUIDE TO THE WORLD'S GREATEST DRINK

兰迪·穆沙 (Randy Mosher) | 著 高宏 王志欣 | 译

★★★★
美国最畅销的

啤酒
百科全书

世界最伟大饮品的专业指南

探索

啤酒风格世界

飨宴

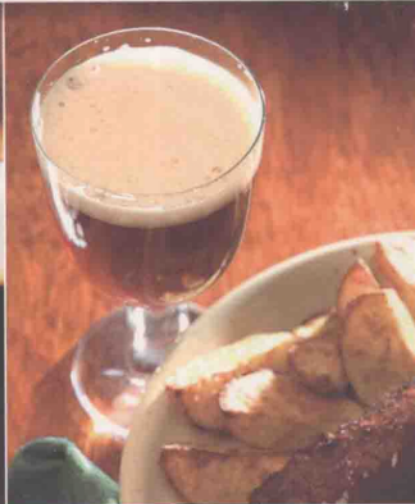
啤酒与美食搭配

发现

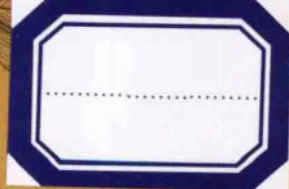
你的品酒秉赋

畅享

啤酒



机械工业出版社
China Machine Press




啤酒圣经

世界最伟大饮品的专业指南

(美) 兰迪·穆沙 著
高宏 王志欣 译




机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



谨以此书献给我的父亲。

他自己并非啤酒爱好者，
但在我很小的时候，
他就耐心教导我如何弄懂
世间一切如何运转。

Copyrights ©2009 by Storey Publishing, LLC
All rights reserved.

Simplified Chinese Character rights arranged with Storey Publishing, LLC
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

本书的中文简体字版由机械工业出版社出版，未经出版者书面允许，本书的任何部分不得以任何方式复制或抄袭。

版权所有，翻印必究。

北京市版权局著作权合同登记图字：01-2014-1845号

图书在版编目（CIP）数据

啤酒圣经：世界最伟大饮品的专业指南 /（美）穆沙（Mosher, R.）著；高宏，王志欣译。—北京：机械工业出版社，2014.8

书名原文：Tasting beer: an insider's guide to the world's greatest drink

ISBN 978-7-111-47763-1

I. ①啤… II. ①穆… ②高… ③王… III. ①啤酒—基础知识 IV. ①TS262.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2014）第195760号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）
责任编辑：坚喜斌 於薇 杨冰 责任校对：赵蕊
责任印制：乔宇
保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2014年9月第1版·第1次印刷
170mm×230mm·15.5印张·295千字
标准书号：ISBN 978-7-111-47763-1
定价：49.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换
电话服务

社服务中心：（010）88361066

销售一部：（010）68326294

销售二部：（010）88379649

读者购书热线：（010）88379203

网络服务

教材网：<http://www.cmpedu.com>

机工官网：<http://www.cmpbook.com>

机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

封面无防伪标均为盗版

序

当我遇到兰迪·穆沙时，他正朝我走来，手里抓着一把锤子，脸上挂着癫狂的微笑。那是1998年，我们正在参加在芝加哥举办的散装啤酒节，兰迪正在帮忙准备一桶桶未过滤的、未杀菌的、天然碳酸化的散装啤酒，以供啤酒节使用。他的热情极具感染力——就像那些酒桶里装的啤酒一样鲜活。过去5年里，我和兰迪都担任“酿造商协会”的董事会成员，我对他有了更深的了解。他在代表“美国国家酿酒师协会”的桌前赢得了一个席位，但不久大家便明白地认识到：他的视角、知识和激情已经将整个啤酒爱好者和酿造者的世界容纳了进来——狂热分子、门外汉、专业人士等。兰迪是一名真正的啤酒传道者。在他的书中，在他那浸泡在啤酒中的生活的方方面面，他一直在拯救灵魂，每次拯救一品脱。

《啤酒圣经》传授给我们的是这样一种经验：如何恰到好处地运用科学与技术知识来选择和饮用啤酒，这样既能对一些事件做出解释，又不至于让啤酒新手感觉无所适从。兰迪在本书中并未就他的个人喜好进行说教。他赞美了这样一个事实：我们每个人的味觉都像雪花一样独一无二。《啤酒圣经》好似一本将很多好书装订在一起而成的选集。啤酒历史、酿造科学、品尝与评估的原则、五花八门的啤酒风格、食物与啤酒的搭配、啤酒术语——应有尽有。这本书就像一个装满知识的帝国啤酒杯，兰迪在其中道不尽、说不完。我相信《啤酒圣经》不仅会受啤酒爱好者的欢迎，就连专业人士也会将其捧回家。所有啤酒业从业者——酿造商、调酒师、鉴赏家、大厨、销售人员以及所有其他人，如果他们想提高自己的啤酒智商，我想

不出任何比这本书更好的工具了。

啤酒的历史与葡萄酒一样古老，而且风格和口味比葡萄酒还要多，但太多美食家和鉴赏家依然认为，啤酒这一饮品不似葡萄酒那么复杂。在《啤酒圣经》一书中，兰迪破解了葡萄酒的神话。目前全球销售的大部分啤酒都是淡拉格风格的轻微变体，但兰迪指出，早在“纯净法”出现之前，人们就用蜂蜜、香杨梅、蔓越莓和香菜等多种多样的原料来酿酒。今天的手工精酿啤酒使用香料、草药、糖、水果和很多其他原料，使这一古老传统重现焕发了光彩。对于那些饮酒者梦寐以求的变幻多姿的、动人心魄的啤酒——从泛着异域风味的古怪啤酒到受大众欢迎的经典风格，兰迪都倾注了相同数量的笔墨。

随着国际啤酒文化的不断进步，生产精彩手工精酿啤酒的酿造商所取得的发展和得到的认可已非那些齐聚一堂的淡味中浓度工业啤酒的酿造商所能比肩。读过本书后，你就很容易明白为何如此了。啤酒文化极其丰富、卓越、精微。兰迪这样写道：“和艺术一样，啤酒业需要一个合适的背景，这样它才能大放异彩。”《啤酒圣经》绝对给了我们这个背景。当你在品读这一世界上最富传奇、最为人喜爱的成人饮品时，也请尽情品味杯中的啤酒吧！干杯！

——山姆·卡拉乔尼 (Sam Calagione)

角鲨头手工精酿啤酒厂 (Dogfish Head Craft Brewery) 老板，《酿造企业》(Brewing Up a Business) 一书作者

前言

当你阅读这些文字时，想想你手中盛满啤酒的酒杯。请研究一下杯中液体那饱满的色泽和轻微的黏度，注意光线在闪烁的亮点上跳动的样子。观察那些气泡：它们慢慢形成，在啤酒中慵懒地升起，徐徐进入顶部那堆奶油般的泡沫中，然后安静下来，如落雪一般静谧。

请将酒杯举至唇边，不，请先停下来，先吸入酒香，然后再品味这香气。请吸入作为基础的面包味、焦糖味或烘烤味的麦芽、与之相对应的活泼的绿色酒花、令人眩晕的满满一橱柜的香料以及水果、泥土和木头。这些香味向你记忆中那些被遗忘的幸福角落发射光波，带给你所有艺术形式所能给你带来的强大体验。

最后，请尝上一口。啤酒涌入嘴里，或凉爽、清脆或温暖、浓郁。留意第一口滋味带给你的红晕和碳酸带给你的刺痛感。啤酒在你的

嘴里渐渐温暖起来，这时它又释放出新一轮的口味和感觉：麦芽的甜味、轻快的草药型酒花和些许烘烤味——所有这一切都引领你走向一个又甜又苦的胜境。这不是某种单一的味觉，这是不断变化的电影般的体验，你一边喝，它一边上演，轻轻地吸一口气，又搅动了新一波的啤酒香。这种乐趣人们已经享受了上千年。

如果你能读懂这些感觉，整个酿造历史都将向你敞开，啤酒酿造的漫长过程将在你眼前展现——从金色的大麦麦田到热气腾腾的糖化间，再到首类人工培养细菌——酵母——所进行的不知疲倦的劳动。

余味慢慢退去，嘴里残存着一缕缕松香、烤面包和蜂蜜的味道——华丽的最后乐章响起，温柔的酒精在你的喉咙里留下了热乎乎的感觉，结束。空荡荡的酒杯——酒已喝光——杯壁披上了一道道恣意滑落的蕾丝花边。



没有啤酒在手，
请勿翻开此书。
想都别想。



致 谢

只有在那个一心扑在北美上好啤酒的群体里才可能诞生这样一本书。这个群体的创造者和维护者数不胜数，无法一一提及。但其中的每个人都知道自己的角色。

具体来讲，要感谢西贝尔学院的 Lyn Kruger 和 Keith Lemcke 为我提供大量的技术信息，并在他们的学生身上磨炼我的技巧、讲述我的故事。感谢我的技术编辑 Stan Heironymous 和下面几位，他们部分或全部审阅了本书：Ed Bronson、Steve Hamburg 和 Tom Schmidlin。感谢 Dick Cantwell、Adam Ellis、Ken Grossman、Jim Koch、Marty Jones、Mark Linsner、Andy Musser 和 Charlie Papazian 为我提供了各种趣闻。还要特别感谢 Jonathan Levin 提供了人物摄影。

其他协助本书问世的人还包括 Sam Calagione、我的经纪人 Clare Pelino 和 Storey 出版社的那些好心人：Margaret Sutherland、Molly Jackel、Sarah Guare 和 Dan Williams。感谢 Ray Daniels 的真知灼见以及与我的友情，感谢他让我保持诚实的品质。还要感谢已故的迈克尔·杰克逊先生，他为我提供了一些关于出版界的精辟且深邃的看法，还有他为我所做的其他一切都那么出色。

感谢包括我自己在内的芝加哥啤酒协会的那些由专业和业余人士组成的温暖群体，感谢他们的支持。没有他们，本书不可能问世。当然还有我的妻子南希和我的家人，对他们，我感激不尽。谢谢！

目 录

序
前言
致谢

啤酒欢迎你 / 1

第一章 啤酒的故事 / 6

第二章 感官评估 / 30

第三章 酿造及有关啤酒风味的词汇 / 38

第四章 啤酒的品质 / 65

第五章 品味、鉴定与评估 / 80

第六章 上酒 / 98

第七章 啤酒与食物 / 117

第八章 风格解剖 / 134

第九章 英式爱尔 / 146

第十章 拉格家族 / 167

第十一章 欧洲大陆的爱尔、小麦啤酒和爱尔——拉格
混合型啤酒 / 182

第十二章 比利时啤酒 / 190

第十三章 美国和其他地区的手工精酿啤酒 / 209

第十四章 意犹未尽 / 222

后记 / 233

啤酒和酿酒术语汇编 / 235

关于啤酒风格、口味、历史和其他方面的延伸阅读 / 242

啤酒欢迎你

我希望啤酒永远能让人欣喜若狂。啤酒的状态良好时，确实能做到这一点。说实话，我们并未一直给予啤酒应有的关注，而且我们越发不擅于此。若想淋漓尽致地享受啤酒，你需要教育、经验和一个正确的心态。用心生活，一切皆如此。

我并非在夸大了解和鉴赏啤酒的难度，这反而是你所能做得最开心的事情之一。但若想获得最大收获，你就必须得花些工夫在上面了。本书采用系统和逻辑的方式，向你展示最辉煌的啤酒体验。啤酒或许卑微，但绝不简单。

几乎所有能生长粮食的地方，都有人酿造啤酒，除了在啤酒自己的故乡——中东，这太具讽刺意味了。啤酒跨越了神圣和世俗这两极，还怀着同样的兴致参与了古代神秘的宗教仪式和现代喧闹的兄弟会狂欢。无论是提供核心营养、安全水源还是充当稀有、昂贵的奢侈品，啤酒总能满足各种各样的需求和兴致。啤酒可以用镰刀收割，可以用篮筐酿造，可以用芦苇当吸管来喝；在一家自动化酿酒厂里，还可以简单地按一下按钮就能像变戏法似的变出来。啤酒可以是毫无个性的工业商品，也可以像精致的葡萄酒那样成为受人珍宠、令人惊叹的艺术品。浅色、深色、浓、淡、有气泡、无气泡、罐装、瓶装或者纯生，啤酒在为其定

制的各种角色中穿梭流连、应付裕如。啤酒是全球性的饮料。

然而，尽管啤酒拥有如此不凡的履历，人们对啤酒的了解却仍然少得可怜——真是没想到。就连一些最基本的概念在人们眼中都很模糊：“什么是啤酒？”“它是用什么做的？”“深色啤酒为何是深色的？”如果我们继续蒙昧下去，就可能被羁绊在有限的啤酒世界中，浑然不觉自己错过了哪些乐事——譬如，哪种啤酒搭配烧烤三明治最好？何时将变质啤酒退回最为合适？只需掌握些许知识，便能开启神奇的啤酒世界。

啤酒是个复杂的话题，酒杯里装的到底是什么？这比葡萄酒还难以把握。啤酒可以用数十种原料来酿造，而这些原料又以上百种不同方式加工而成。与葡萄酒酿酒师不同的是，啤酒酿酒师首先设想出一种配方，然后使产品符合他们的设计。每次酿造时都需要选择、再选择，如果你了解了这一程序，你就可以品尝杯中的每一个选择。那百十来种啤酒风格也并非固定不动的灯塔，而是随着各个时代的潮流发生变化的游弋的鱼群。每种风格都有自己的过去、现在和未来。最后要说的是，啤酒的世界里流传着各种谬误——关于啤酒的谬误实在太多。



“欢腾的琼浆，你那麦芽与汁液中的油脂使我的缪斯比赫克托尔还英勇。”

——理查德·布拉斯韦特，巴纳比·埃提纳拉瑞姆，1638

啤酒的深度与广度

本书简明扼要、图文并茂，旨在引领读者进入广阔的啤酒天地，提供给读者一个了解啤酒、更重要的是享受啤酒的工具。

啤酒的历史早于人类文明，它以自己的方式塑造了我们，正如我们曾塑造了它。我们与啤酒的关系是了解啤酒在社会中的众多角色的钥匙，而啤酒的这些角色又反过来使构成啤酒家庭的那些令人困惑的色泽、浓度和口感等名词有了意义。

啤酒是民主的，它靠的不是最精美的不动产或有限的指定产地。麦芽生产者和酿酒师的多样选择带来了各种香味、口感、质地和色泽，把简单的商品转化为了精美的艺术品。任何人——只要有技术、热情和创造力，就能学会自己酿造好喝的啤酒。作为一名品酒师，每一道视线、每一次耐人寻味的吐气和每一口仔细斟酌的啜饮都仿佛在窥视酿酒人的灵魂。好啤酒靠的是人，而非上天的神来之笔，这是啤酒的诸多妙处之一。

作为一名狂热的啤酒爱好者，你有时会受人之邀去介绍啤酒的魅力。上酒上得得体是成功的一半，这是真理。它不会骗人。在最佳场合、以最适宜的温度将上好啤酒倒入完美的酒杯——这应该是啤酒爱好者不懈的追求。任何比这逊色的上酒都不仅是在欺骗酿酒师，而且是在欺骗品酒人。

千白葡萄酒让戏中人剑拔弩张，
在争吵中结束痛饮；
而一桶桶的爱尔却熄灭了怒火，
变斥骂为笑声。

——摘自《歌颂爱尔》，1888年，古代英国
啤酒诗选，作者不详

在你即将读完本书之时，由于你已经有了大量的亲身实践，你将逐渐明白：很多因素汇集在一起，才使用心酿造的啤酒如此美妙，可供人尽情享用。

啤酒社区

GEMÜTLICHKEIT 是德语中的一个词，意思是“温馨”，常常用来描述美国威斯康星州等地用圆木和动物标本装饰的酒吧所特有的温暖、欢乐的氛围。这是一个了不起的单词，因为它有着更广阔、更重要的含义——我愿意把它理解为“如表兄弟般的亲切感”。我这里指的是一种轻松的小社会的感受，在这里——一个特定的空间内——人们决心放下差异和猜疑，用心营造出欢饮的感觉。捷克人、荷兰人、俄罗斯人和丹麦人的语言中都有类似概念，但英语却不得不从德语中借用这一术语。

啤酒绝对不简单。看看这些勃鲁盖尔画作中喷涌而出的欢声笑语——弗拉芒农民虽然生活艰辛，却喝着啤酒、跳着舞。有啤酒罐的地方，就有文明和礼仪。啤酒使人们有了共同语言，把人们聚到了一起，几千年来，它一直在做着这样的事情。啤酒业也同样充满了互助友爱。在一个大多数企业的市场竞争对手像冷战仇敌一样彼此憎恨的时代，在酿酒业中却很难看到这种敌视。市场营销人员可能会全力进攻，但酿酒师们却都是伙伴。他们是一个由深知自己的谋生手段能让很多人快乐的人组成的小群体的成员，这一点让他们心满意足。

今日啤酒

对于啤酒来说，这是一个有趣的时代。少量真正经典的啤酒风格得以流传，但在欧洲



收割者，1565年，彼得·勃鲁盖尔（Pieter Bruegel）

无论他们收割的是小麦还是大麦，这些粮食中的一部分毫无疑问地会酿造当地的啤酒。
注意他们收割时带在身边的几个大啤酒罐。

各处，经典风格正在与如潮水般席卷欧洲一百年、占据了大众市场的皮尔森啤酒^①进行殊死搏斗。大酒厂越来越大，风味越来越淡，越来越国际化。那些不大不小的酒厂的日子就更难过了。许多经典的老啤酒厂被大酒厂鲸吞，大酒厂并不赏识经典啤酒的魅力，这往往会带来灾难性的结果。具有传奇色彩的酿酒坊纷纷关闭，那些为人喜爱的啤酒也被改造得面目全非。但是，随着啤酒的过去渐渐消逝，一个新的未来正在崛起。一些小酿酒厂正在为一个人数量有限、但极具鉴赏力的客户群生产充满个性、热情向上的啤酒。

曾经是英国全民饮料的散装啤酒，现在也已经成了特色啤酒，而且在高成本、开车限制和其他因素的驱使下，人们逐渐偏离了在酒馆喝酒这一传统，令人担忧。我们喜爱的奇妙、经典的比利时啤酒只占自己国内市场的15%。

德国人确实很爱自己的啤酒，但考虑到他们的啤酒千人一面，是应该将各种品牌合并一下了。

人们深切怀念的已故的迈克尔·杰克逊最喜欢说美国是地球上最好的喝啤酒的地方，令欧洲观众十分震惊。但他说得对。与世界上其他地方相比，美国的啤酒风格更多、选择更多，而且口感好、充满个性的啤酒也更多。但并非一直如此。在20世纪70年代中期之前，值得一喝的啤酒少得可怜。正因为没有值得保留的啤酒传统存世，我们才可以随心所欲地白手起家、创造一种新啤酒。

尽管很多手工精酿啤酒精细到令人敬畏的程度，但多数还是很大胆，甚至很粗犷。对于市场上众多淡而无味、面目模糊的啤酒而言，风格粗犷的啤酒简直就是一味解药。酿酒师可能会满怀敬意地沿袭英国、德国和比利时

^① 皮尔森啤酒是一种贮藏啤酒，色浅，酒体偏淡，味干，具有典型的酒花香味和苦味。

来吧，给我倒上一杯，多倒些，
满满的一杯，我要满满的一杯：
谁要害怕谁就是傻瓜，我连眼睛都不会眨一下，
哪怕把我自己喝进坟墓。

来吧，我的小伙子们，举起酒杯，到处喝吧！
我们要把整个宇宙喝干，我们就要出发，把它全都喝干，
等我们一清醒，我们就死去。

——菲利普斯先生，“酒神曲”，出自《歌颂爱尔兰》，1888年

的伟大酿造传统，力求原汁原味；也可能将这些传统当作一个大致的起点，从这里开始，创造出一种又一种口感。无论哪种方式酿造的啤酒都很好喝，而且风味俱全。

如果某地有历史上著名的酿酒传统，当地的手工精酿啤酒师们就会想方设法地将这些传统有意义地利用起来。从阿拉斯加到南、北卡罗来纳，酿酒师们推出了原浆爱尔^①、气泡爱尔、奶油爱尔、禁酒令^②前的皮尔森啤酒、带八角味的宾夕法尼亚斯万基（Swankey）啤酒和肯塔基大众啤酒。还有人尝试融合各地原料酿造啤酒，如南方的高粱、阿拉斯加的云杉叶尖、西南的白鼠尾草和各种各样的地方产水果和蜂蜜。

美国各地的酿酒师都在研究比利时酿造业的方方面面，力图将其打乱重来，生成某种全新的、具有美国特色的技术。他们的手法就是随心所欲，对各种风格、橡木桶熟成、酒香酵母和野生拉比克式发酵法都不屑一顾，但他们才刚刚起步。

水果啤酒终于精妙起来。一些酿酒师正在按照精品葡萄酒的方向酿造水果啤酒，糖也走出了壁橱。酿酒师们开始使用具有异国风情的墨西哥锥糖（piloncillo）、原蔗糖（rapadura）和比利时酿酒师常用的焦糖等具有异国风味的糖来淡化酒体，增强高酒精度啤酒的可饮用性。小麦、燕麦、荞麦和其他一些不常见的添加了辅料的啤酒丰富起来。万圣节前后，南瓜爱尔很受欢迎；时不时地会有辣椒啤酒冒出来；石头啤酒、烟熏麦芽等古代酿造技术也会时有出现。

美国手工精酿啤酒界正在进行军备竞赛。从啤酒花的大规模轰炸到将任何能想象到的啤酒风格“帝国化”，在精酿啤酒师们的手下，啤酒的风味层出不穷。拔得头筹的是目前测得酒精度为27%的超高浓度啤酒，它和波特酒差不多，已经接近烈性酒的水平了。有些啤酒——如塞缪尔·亚当斯·乌托邦（Samuel Adams Utopias）——售价高达200美金，对于啤酒界来说，这已经是最高档


① 爱尔（Ale），即爱尔啤酒，也有译为麦酒，麦芽酒的，是一种上层发酵啤酒（在发酵过程中，酵母会移动至液面），发酵温度较高（20～25℃），发酵时间较短，口感浓烈、酒体饱满。

② 此处的“禁酒令”是指美国宪法第18号修正案——禁酒法案。此法案于1920年1月17日起实行。该法案规定，凡是制造、售卖及运输酒精含量超过0.5%以上的皆属违法。

的了；但按照异域风味烈性酒那些严苛的标准而言，它还算是便宜的。啤酒可谓世界最佳饮料，它能解渴、亦能滋养，可凉爽、亦可温暖，简单、亦值得深思；它是一种有千般香味、缤纷色彩的饮料；它的品质丰富多样，酿造、享用啤酒的人也形形色色；它拥有一万年的历史，众神和英雄们纷纷称颂它的伟大，人们也用歌声赞美它的光荣。啤酒

使我们走到一起来，啤酒赐福于我们。


我希望《啤酒圣经》一书能指引大家对那些令啤酒和我们的关系变得如此神奇的众多因素拥有更好的了解。有了知识并付出努力，你便能获得力量，了如指掌地窥探啤酒琥珀色的深度，带着更敏锐的感觉靠近它，从深处发现啤酒的意义。



第一章

啤酒的故事

啤酒是不用蒸馏法制作的淀粉基酒精类饮料大家族的一员。在当今工业化世界中，啤酒通常用大麦麦芽酿造，为降低成本、丰富质地、继承传统，酿造时还会添加大米、玉米、小麦或燕麦等谷物，并会使用酒花调味。但这不过是整个啤酒大军中的一支小分队。在漫长的历史过程中，在前工业化社会的多样文化里，产生了很多啤酒的变体。任何一种淀粉植物——只要你想象得到——都用于酿造啤酒，包括树薯和小米。



酿 酒师的酵母并不能使谷物中的淀粉立刻

发酵，因此必须运用某种化学反应来使淀粉降解为可发酵糖。安第斯山脉的吉开酒（Andean chicha）是这样酿造的：妇女们在嘴里咀嚼玉米，她们唾液中的酶就起到了作用。清酒在酿造中使用曲霉菌来提供所需的酶。幸运的是，如果时机得当，大麦和小麦这类谷物中所含有的酶便能够胜任这一工作。

如今，我们眼中的啤酒仅仅是一种可口佳酿，并非生命之本，但在卫生条件差的时期——仅仅一两个世纪前——啤酒是屈指可数的几种廉价、安全的可携带水源之一。有些酿造方法还能给啤酒带来大量的蛋白质和碳水化合物，这为它赢得了“液体面包”的绰号。啤酒中的酒精给酗酒的人带来风险，但它也能缓解社会冲突、制造一种安宁的感觉，因此长期以来备受赞誉。

酿造啤酒可能是为了适应众多不同口味，也可能是出于各种各样的其他目的。在大多数文化背景下，啤酒由淡至烈，呈阶梯状分布，用来满足特定日子、特定年份和特定社会的不同需求。那些研究文明的出现和啤酒的诞生的人发现，这两者几乎是在同一时期产生的。大麦是人类最早种植的谷物之一，它以栽培形式出现，而且其特点恰好符合酿酒要求——这一事实说明了很多问题。为了一罐稀粥放弃游牧生活——很难说是否值得，但如果把罐里换上啤酒，人们就会欣然成交了。

我相信，把人们塞进拥挤的城邦会产生某种程度的骚动和摩擦，但这可以用啤酒这类“社会润滑剂”来缓解——它们在另一个人所喜爱的、紧随啤酒后登场的机构——酒馆——被端了上来。

在很多时期和很多地方，啤酒并非是一个

可供消费者随意选择的商品，而是更具深意。古代中东地区有专司供奉啤酒的神，人们还把啤酒的发源故事融入到了自己的史诗传说中。在埃及的传说中，啤酒拯救了世界。几千年来，一个又一个的文明赋予了啤酒最高的地位。是啤酒帮助我们理解文化、滋养文化、尊重文化。和人类所有艺术形式一样，啤酒能否活下来，完全看我们的意愿。我们投入什么，就得到什么。

啤酒小史

啤酒的历史是一个广阔的、深具魅力的话题，它需要的关注远非我这短短的一章所能给予。我在这里所能做的一切，便是勾勒出几笔粗线条，这样一来，其他的一些细节——尤其是与啤酒风格相关的一些细节——便会融入到我给出的框架中。

故事发生于约公元前一万年，就在最后一个冰河时期的冰川撤退到北方之后。冰川退却后，露出来的土地变成了草原。生活在今天库尔德斯坦山区的新石器时代的人们开始把草当作一种营养来源。他们把最好的种子保留下来，年复一年地重新种植。最终，这些草变成了大麦和燕麦。这就是农业的开端。

没过多久，这些聪明人便开始诱使各种草类植物结出大颗粒、膨胀着淀粉的种子，这些种子非常适合生产他们感兴趣的食物和饮料。早期的各类小麦含有适量被称为面筋的黏性蛋白质，发酵面包的结构便主要来自于它，而且那时候就已经有了可以脱掉粗糙外壳的小麦品种了。小麦的这些特点对于优质面包至关重要。那时，大麦的面筋含量普遍低于小麦，而且很多大麦品种脱粒后外壳都毫无破损——这两种



库尔德斯坦

这一中东地区的青草覆盖的山峦，被认为是很多栽培草类的诞生地。

特质对于酿造非常有益。这其中的具体故事肯定相当复杂，但早在那一时期，大麦啤酒和小麦面包的基本材料就已经具备了。

至今尚不清楚糖化——酶将淀粉转化为糖的过程——是如何被发现的。假定制麦（谷物出芽、干燥——这也将激活降解淀粉的酶）这一关键步骤最初是为了保存粮食、增加其营养价值而使用的。在一个每天重复喝粥、单调得令人忍无可忍的年代，有人发现，把麦芽在热水中泡几分钟后就能得到既营养又甘甜的清汤——其实味道特别像葡萄榛子坚果麦片，这很可能让人欢天喜地。

对于这些古人来说，把自己的命运押在种植这些细小的草籽上无疑是大胆的一步。放牧牲畜非常适合游牧这种生活方式，因为人们可以随季节变化赶着牲畜去寻找牧草。粮食并不特别容易携带，因此孤注一掷地靠这种农业来生活就等于失去了某种天马行空的自由。

个人以为，如果这种损失换来的是啤酒、而非面包或粥，那就更好接受了。那些比我更

博学的人声称，啤酒让人们在一些诸如城市这种并非是自然的聚居地的地方聚集到一起。确实，现如今，啤酒有助于人们磨去棱角，使城市更适宜居住。我并非是想怪罪谁，但你看看那些绝对禁止啤酒的地方。对比很明显。

葡萄酒和啤酒似乎发源于同一时期、同一地点。早在那时，葡萄酒就是奢侈品，一般为皇室和其他上流人士专享，老百姓则喝啤酒。下次你再因为葡萄酒被赋予的那种与啤酒相对的、与生俱来的阶层和地位意识而愤愤不平的话，就想想这个。我确实相信我们有力量在某种程度上改变这一点，但你得知道我们面对的是什么，这很重要。

苏美尔人具有古代中东地区最早的一个伟大文明。他们非常喜欢啤酒。他们用来指啤酒的词“kas”的字面意思是“嘴巴渴望的东西”，这形象地告诉我们啤酒在其文化中的核心地位。到公元前3000年，啤酒艺术已经相当成熟了，这从他们关于酿酒原料、酿造器皿和啤酒种类的庞大词汇中就可以看出来。麦芽干燥工艺使红啤、棕啤和黑啤成为可能，苏美尔人还酿造鲜啤和陈啤、浓啤和淡啤，甚至还有减肥啤酒——它的名字“eb-la”的字面意思是“缩短腰围”。酵母被认为是啤酒前进的推动力，但它的本质依然成谜，要再过五千年才能解开。

这个滚筒印章上的图案显示，达官贵人正在用长长的吸管啜饮一种极有可能是啤酒的饮料。





这块公元前 2550 年的石碑表现了苏美尔人享受啤酒的狂欢时刻。

那时候，酿造、销售啤酒的都是妇女，这和欧洲中世纪大部分时期的情形相似。那么，苏美尔人的啤酒保护神宁卡斯也是一位女性就不足为奇了。她是母神宁胡尔萨格的女儿。有一首详细的长诗——《宁卡斯颂》，就是描写啤酒的酿造的。

人们将大麦发芽、干燥、碾磨，然后或将其制成锥形饼进行烘烤，或原样使用。烘烤锥形饼时可能增加了某种焦化效果，并且可能启动了酶将淀粉转化为糖的过程。这时候的锥形饼可能已经变成了类似“方便麦醪”之类的东西，将其放进热水中化开很可能就是以一种

轻松、可携带的方式开始了酿造过程。人们往往把通常用芦苇做的长长的吸管直接插进公共容器中饮用这样的啤酒。

巴比伦人、阿卡德人、赫梯人和其他中东地区的人们都是啤酒爱好者，但《圣经》中描写到的闪米特人却从未对啤酒迷恋过。《圣经》上经常提到的是葡萄酒和一种叫做“shekar”（希伯来语）的酒——通常译为“浓酒”，尽管人们并不清楚它指的是啤酒还是其他含酒精饮料，如蜂蜜酒。

然而，就在埃及的尼罗河流域，我们看到啤酒拥有了壮观的规模。酿酒坊和当地的寺庙联系在一起，其规模和今天的酿造酒吧相似。埃及啤酒被称为“hekt”或“hqt”，由于其规模接近工业化生产，所以酿酒是男人的领地。啤酒是埃及人生活中必不可少的一部分，其地位如此重要，以至于人们认为拥有一间样板酿酒坊是获得来世幸福的重要途径。啤酒——与面包和洋葱一道——被誉为点燃金字塔等宏伟建筑工程的火种。与美索不达米亚一样，埃及啤酒往往也是由通过特殊方法制成的发芽大麦饼酿造而成。大部分啤酒都被装入高大的陶罐中并使用专门的泥封。



宁卡斯颂（节选）

宁卡斯，是你将煮熟的麦醪铺在大片芦苇毯上，
使其冷却。

是你双手捧着伟大甘甜的麦汁，
用蜂蜜和葡萄酒将其酿造。

——米盖尔·塞弗译

愿你拥有“永不掉屑的面包和永不变酸的啤酒。”

——埃伯斯纸草文稿，公元前1552年

埃及神话中的一则故事告诉了我们这个文化赋予啤酒的价值。塞克麦特是一位狮头女身的女神，掌管毁灭、鲜血和阶段性复兴。她的父亲拉——古埃及最至高无上的神——觉得人类在堕落，不再用他熟悉的方式敬拜他。于是他派塞克麦特出来教训一下人类。但是塞克麦特做得过了头，杀人如麻、嗜血如命。如果她继续杀下去，人类将被毁灭。于是有人想出了一个聪明的办法：如果给她红色的啤酒，那她肯定会当成鲜血喝下去。为万无一失，他们在酒杯边缘饰以曼陀罗草根——一种强大的镇静剂。塞克麦特喝下啤酒后睡着了，人类得救了。经历这样千钧一发的时刻后，有谁能不对啤酒产生好感呢？

在今天的埃及和苏丹以南依然保留着这种古老啤酒传统的遗迹——其形式是一种被称为 bouza 的原始民间酿造啤酒。在那里，灵巧的酿酒者依然制作发芽大麦饼，用以酿造这种外形敦实、富有营养的啤酒。

在希腊人那里，啤酒派不上大用场，但这并不能阻止他们从希腊以北爱喝啤酒的吕底亚人和弗里吉亚人那里窃取了半身的啤酒保护神——萨巴基奥斯（后来成为阿提斯）。他们卸下他的尊严，用树叶头冠将他打扮起来，给他起重新起名为狄奥尼索斯，并将其奉为自己的葡萄酒酒神。

弗里吉亚人热爱啤酒的证据是他们自己大名鼎鼎的统治者迈达斯王“告诉”给我们的。20世纪50年代，考古学家在土耳其戈尔迪翁



这种粗糙得令人难以置信的古埃及大麦面包，很可能注定要用来酿酒。

的一座古墓内向下挖掘时，碰到了一个笨重的木质构造；进入里面后，他们发现了一处墓穴——后经确定属于迈达斯王本人——和一处葬礼盛宴的遗址。考古人员将里面的物品挖掘出来并送去展览，将从釜鼎和酒器中刮下来的物质也存储了起来，留待以后分析。几年以后，这些刮取物重见天日——宾夕法尼亚大学的一位名为帕特里克·麦克戈温的教授开始关注它们。他运用分子考古学对葡萄酒的早期历史进行研究。他使用了诸如气相色谱学之类复杂深奥的分析方法来寻找能够说明古代食物或饮料特性的分子或物质。研究人员除了发现了一份扁豆炖羊肉的菜肴，还发现了一种含有大麦、葡萄和蜂蜜的饮料。

为宣布这些发现，有关方面举行了一个晚会，并邀请角鲨头手工精酿啤酒厂的山姆·卡拉乔尼酿制这种啤酒。这逐渐演变成为“点石成金”（Midas Touch）这一常规产品。很难说这一现代啤酒与它的古代原型之间有多少相似之处，但这款啤酒很好喝，而且为我们掀开了古代那些热爱啤酒的人们的生活的诱人一角。