

小酒

趣话



颜坤琰 桑志樵 著

啤 酒 趣 话

颜坤琰 桑志樵 编著

世界知识出版社

(京)新登字 021 号

责任编辑:张光勤

封面设计 孙 敏

啤酒趣话

颜坤琰 桑志樵 编著

世界知识出版社出版发行

(北京东单外交部街甲 31 号 邮政编码:100005)

北京东远电子技术公司照排部排版 中国科学院印刷厂印刷 新华书店经销

787×1092 毫米 32 开本 印张:9.75 字数:242000

1993 年 3 月第 1 版 1993 年 3 月第 1 次印刷 印数:1—5000

ISBN 7-5012-0526-4/G · 120 定价:6.50 元

代 前 言

这是一本关于啤酒的书：

它把历史知识、酿造常识和饮用知识融为一体；

这是一本融知识于趣味之中的书：

它在轻松愉快的故事、趣闻中，使你不知不觉地接受了知识；

这是一本图文并茂的书：

丰富的图片资料，补充了用语言难以表述的部分；

因而，它必然是一本雅俗共赏的书：

不仅会受到嗜饮啤酒者的钟爱，还会受到啤酒专业工作者的垂青。

编写者

一九九三年一月

本书的部分资料及其译文、说明，由德国文学博士丁娜女士提供。在此，谨向她致以诚挚的谢意。

喝个明白

(代序)

摆脱了饥饿，步入“温饱”并开始奔向“小康”的人们，已不再把饮食仅仅作为果腹或满足口腹之欲的手段，他们开始注意什么饮食最有营养，怎么吃、喝最合理以及它们的起源、发展历史。一句话，人们逐渐探究饮食的科学性与文化内容了。

应该讲，这是一种社会进步的现象，而眼前您将要阅读的这本书，就是为满足人们的这种求知欲而编写的。

啤酒在国际上是发展最快、产量最高、销售最多、营养价值高的低酒精度的饮料酒。它已得到世界人民的公认，不论在哪个国家，广大消费者都欢迎它，真可称得上是风靡世界了。

我国的啤酒生产历史尚不足百年，产量由少及多，到 80 年代竟以 20~30% 的年增长速度递增。1988 年，我国啤酒的产量居然跃居世界第三，超过了日本和英国，仅次于美国和德国。预计到 20 世纪末，我国的啤酒产量将要超过“啤酒王国”——德国。

啤酒的发展历史很长，但在我国，直到现在，人们对它仍了解甚少，至于本书中描述的在啤酒漫长的发展历史长河

中有趣的事件和人物，则知之更少。随着科学文化的发展以及人们饮食观念的改变，我国人民的啤酒消费水平也将随之提高。人们将不限于在餐桌上喝喝而已，而是讲究科学饮用，喝出了“文化”，增添了情趣。

从事啤酒生产及科普创作多年的颜坤琰和桑志樵先生合作撰写了《啤酒趣话》，这本书以富于情趣的语言，从啤酒发展的历史中的趣事轶闻，阐述到啤酒酿造的方方面面，比如啤酒饮用中的科学道理，原料对啤酒的作用，啤酒的“功过”，啤酒与文化的关系等等。本书文笔细致生动，语言流畅通俗，是迄今为止在啤酒行业中第一部知识性与实用性结合较好的著作，它将给家庭文化生活、饮食生活带来乐趣，对啤酒专业人员亦有参考价值。

中国食品工业协会
啤酒专业协会会长 齐志道

1993年1月于北京

目 录

喝个明白（代序） 齐志道

啤酒的历史

啤酒之源在东方.....	1
中国古代的啤酒.....	9
欧洲啤酒业的勃兴	17
中国近代啤酒纵横谈	35
风靡世界的饮料	49

啤酒的原料

啤酒大麦浅说	60
蛇麻花开十里香	66
啤酒酵母漫谈	73
泉冽而酒香	79

怎样酿造啤酒

绝密的啤酒配方	83
啤酒酿造 ABC	88
生物工程与啤酒酿造	99
家酿啤酒其乐无穷.....	104

琳琅满目的啤酒

啤酒分类略谈	114
国际著名啤酒风韵录	120
闻名遐迩的比尔森啤酒	124
焦香诱人的黑啤酒	128
如脂似玉的白啤酒	130
国外啤酒新品种	132

啤酒的选购与贮藏

品头论足话啤酒	135
啤酒的“名片”——商标	140
啤酒之花——泡沫	144
怎样贮藏啤酒	149

啤酒的饮用

啤酒饮用有讲究	151
风味啤酒冷饮	155
啤酒调配鸡尾酒	160
啤酒冬饮杂谈	170
巧将啤酒烹珍馐	173
国际啤酒名馔集锦	179

啤酒的功过

从啤酒救命说起	186
亦饮亦药两相宜	190
哪些人不宜饮啤酒	194

啤酒致癌的风波	198
啤酒的“特异功能”	204
神奇的啤酒石	207

啤酒文化拾珠

啤酒之都慕尼黑	210
慕尼黑的啤酒节	216
啤酒名城——多特蒙德	226
欧洲的啤酒博物馆	228
奇异的爱好	233
啤酒文化的一支小花——杯垫	237
啤酒罐的历史与收藏	242

啤酒轶闻趣事录

名人与啤酒	246
马克思、恩格斯与啤酒	260
名胜古迹与啤酒的“秘闻”	265
啤酒店里诞生的奇书	271
啤酒法拾趣	274
啤酒广告趣闻	278
饮啤酒趣闻	283
笑谈“啤酒肚”	286
世界啤酒之最	289
啤酒与幽默	292

啤酒的历史

啤酒之源在东方

当今世界啤酒的巨擘是山姆大叔，每年的啤酒产量和消费量都在2300万吨左右；而德国则因人均啤酒耗量独执世界牛耳，啤酒酿造技术享誉全球，啤酒设备先进精良而荣登“啤酒王国”的宝座。然而，饶有兴味的是历史悠久的啤酒既没有诞生在北美，也未发端于中欧，古老的啤酒渊源于人类文明的摇篮——东方世界的两河流域（底格里斯河与幼发拉底河）、尼罗河下游和九曲黄河之滨。关于中国古代的啤酒，将在下一篇文字中叙述，本篇只就出现在东方世界另一隅的古代啤酒，作一概略介绍。

啤酒有着与人类文明一样悠久的历史，它先于其他酒类而最早出现在人类的生活之中，因此，不少学者把啤酒称之为“酒类之父”。古代啤酒的成因众说纷纭，莫衷一是。但不管现代人如何去揣度几千年前啤酒诞生的情况，有一点却是毋庸置疑的：大麦是啤酒诞生的物质基础。古代的啤酒全是由大麦酿成的，所以当时人们把它叫做麦酒、大麦液、大麦

酒。啤酒的名字是 14 世纪前后才在欧洲出现的，但是，时至今日仍然有一些国家和地区把啤酒称为麦酒。根据生物史记载：非洲北部及东部一些地区、美索不达米亚平原（即两河流域）、黄河流域都是大麦的原产地。国外考古学家在对古巴比伦^①遗存进行研究时，发现其中有大麦粒。经科学鉴定证实，大麦在当时已有 9000 年以上的栽培历史了。这从一个侧面说明，啤酒有可能出现在上述几个最古老的种植大麦的农耕地区。

原始啤酒究竟最先在何地诞生？在两河流域的南部。这里最早的居民是苏美尔人^②，因此，应该说是苏美尔人最先把啤酒奉献给人类的（图 1）。



图 1 这是藏于巴黎罗浮宫的一块石雕，上面刻有苏美尔人配制啤酒的场面，距今已有 9000 年了。

根据苏美尔文明时期遗留下来的刻于胶泥板上的楔形文字记载：至少在公元前 7000 多年前，他们的酿酒技术就已相当成熟了。他们知道用大麦、小麦、黑麦发酵制成饮料，在他们很原始的酿酒作坊里已出现了酿酒用的炉子、圆桶和贮酒用的大酒桶。

约在公元前 4000 年，苏美尔人就有了文字；在公元前 3000 年前后，苏美尔人建立了奴隶制的城邦国家，以后在两河流域逐渐兴起了众多的以城市为中心的国家。两河流域的城邦国家与尼罗河下游的古埃及，慢慢有了交往和贸易，古埃及人便从苏美尔人那里学会了啤酒酿造技术。根据有关资料记载：公元前 3000 多年，在尼罗河畔的孟菲斯城^③就已对最受人们喜爱的饮料——麦酒课税。1990 年初，一些寻找古埃及啤酒产地的英国考古学家，在开罗以南 300 公里处的泰勒阿马尔奈遗址，发现了古埃及第 18 王朝法老图坦卡蒙的王家啤酒作坊遗址。据负责这一发掘工作的剑桥大学教授巴里·肯普说，这个啤酒作坊原来可能修建在为奈费尔提蒂王后建造的太阳宫内。这些考古学家仔细察看了这个啤酒作坊的房基，并挖掘出好几个啤酒罐子。这一发掘工作是苏格兰啤酒酿造者斯科蒂什和纽卡斯尔资助的，因为他们两人想要重新造出古埃及法老和王公贵族们饮用的这种发酵饮料。

当时古埃及人把一般的啤酒称为“海克”，最名贵的叫“热喜姆”。从埃及一些大寺院和古代王宫的遗址挖掘出的化缘牌和古币中可以看出，当时在建造这些寺院和宫殿时，是以面包和啤酒来支付工匠的报酬。古埃及人还改进了啤酒的酿造技术，制成了凝固的啤酒酵母，并且酿出了多种不同类型的啤酒，有甜的也有酸的，风味各异。2000 多年前，古代的罗马人、希腊人、犹太人又从埃及学会了啤酒酿造技术，并把它传播到欧洲大陆。

著名历史学家希罗多德^④，被世界史学界称为“历史之父”。他对古代世界史学的贡献是无与伦比的。他曾去埃及、巴比伦等地区作过一次最著名的旅行，以后他在其重要著作《历史》中，用了整整第 2 卷的篇幅描述了古埃及与西亚各国

的历史、地理和风土人情。他在第2卷第77条（见王以铸译《历史》上册第143页，商务印书馆1985年版）中写道：“在酒类方面，他们饮用一种大麦酒。”他所指的大麦酒就是古埃及的啤酒。

纸莎草^⑤是古埃及人主要的书写材料。这种生长在河滨沼泽地带的植物类似芦苇，其茎芯经加工后是理想的书写材料。几千年前留下来的纸莎草卷，是研究古埃及历史的珍贵资料。在这类纸莎草卷资料中，常常可以见到“麦酒”的字眼。如《雄辩的绿洲人》这篇文章中，提到了一名绿洲男子要到街上去买岩盐时，对他的妻子所说的一句话：“用大麦给我做点面包和麦酒。”

以上两段文字所提到的事实，不过是在古代史书中关于啤酒的一些蛛丝马迹。由于古人没有遗存有关啤酒的专著，这些一星半点的史料就显得格外珍贵了。我们还应该感谢近百年来那些在西亚荒漠中呕心沥血，探索、寻觅、挖掘古代文物的考古学家，由于他们的辛勤劳动，使得我们今天才有可能更真实、更形象地了解到古代啤酒的酿造和饮用的一些情况。

建于12世纪的罗浮宫，是法国的国家博物馆，因藏品丰富珍贵、价值连城而著称于世。罗浮宫里的东方古物馆，以其收藏的美索不达米亚古代文物而为世所重。馆内珍藏着一块“蓝色纪念碑”，碑上的楔形文字记载了公元前30世纪左右，苏美尔人在梅斯波塔苗用啤酒祭祀尼哈罗女神的事迹。

馆内的另一珍品上也镌刻着有关啤酒的文字，这就是闻名史学界和法学界的《汉穆拉比法典》石柱。这一段闪长岩石柱，是法国考古学家德·莫干于1901年在今伊朗西南部古埃兰^⑥都城苏萨的遗址发现的。石柱原供奉在巴比伦的马都

克神庙，估计是公元前 12 世纪埃兰人入侵两河流域时掠去的。石柱高 2.25 米，顶周 1.65 米，底周 1.90 米，上半部浮雕为太阳神沙马什将象征权力的玉笏授给站在面前的汉穆拉比^⑦，下半部两面刻着楔形文字的法典。法典内容比较全面地反映了当时社会的情况，它是一部维护奴隶主阶级利益的法典。共 8000 字，282 条，其中 108 条至 111 条，就是有关酿造啤酒和出售啤酒的法律。违犯这些法律，将被处以极刑。^⑧伊拉克在古巴比伦遗址建起了一座巴比伦博物馆，馆内陈列了大量古巴比伦时期的各种文物，其中也有一段《汉穆拉比法典》石柱，但系仿制品，罗浮宫珍藏的才是几千年前古巴比伦匠人精心镌刻的。

古代两河流域的城邦国家都是用胶泥板来记事，如同中国古代的甲骨与竹简、古埃及的纸莎草。罗浮宫东方古物馆内还藏有一块刻有图案的胶泥板，是大约公元前 15 世纪由美索不达米亚北部的米坦尼王国^⑨刻制的。它描绘了一个狩猎场面，旁边有一人正在用麦管吸饮陶罐内的啤酒。

19 世纪末，考古学家在埃及赛托斯神庙的长廊里，发现了刻有古埃及第 19 王朝拉美西斯二世^⑩法老和赛托斯一世用麦酒等作供品祭祀祖先的浮雕图像。

世界七大奇迹之一的埃及金字塔，是古埃及统治者法老的陵墓。一座建于公元前 26 世纪前后的金字塔内墓室的花岗岩石壁上，雕刻有很多图画，形象地反映了四五千年前古埃及人的生活情景，其中有一幅壁画描绘了古埃及人酿造啤酒的全过程（图 2）。

后世学者根据古代啤酒酿造的有关资料进行了研究、探索、试验，终于揭示了古代啤酒的奥秘，并按图索骥，竟然酿造出了具有原始风味的啤酒，它的酿造过程大致如下：



图2 公元前2300年左右，埃及人用面包制啤酒的工艺过程：

1. 大麦脱粒；2. 捣碎；3. 碾磨；4. 和面；5. 揉面包；6. 用三块石头垒成的灶烤面包；7. 舀出用水浸泡面包产生的麦芽浆；8. 过滤麦芽浆（澄清）；9. 将经自然发酵后的啤酒灌入陶罐；10. 用尖盖封住陶罐；11. 陶罐放入带孔的板上再发酵。

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火烘干。把干麦芽捣成粉末，放入木桶中加适量温水，人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后，人工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，并掺入热水混匀，用筛子或无花果叶过滤，得到麦芽汁。将麦芽汁倒入陶罐中进行发酵，两天后便成为可口的啤酒。饮用的时候可用麦秆吸，也可以倒在碗里喝。这种陶罐啤酒还常常作为供奉神灵的祭品，也用作殉葬品，随同死者埋入墓穴之中。

然而这种颇得古代东方人赏识的饮料，慢慢地在它的诞生之地销声匿迹了，而后来却又在欧洲、美洲、大洋洲兴旺起来。这究竟是什么原因呢？谜一样令人猜不透。这不禁使

人们想起了李约瑟^⑩难题。李约瑟是英国著名科学家，研究中国科技史的权威。他曾在他撰写的《中国科学技术史》一书中提出了一个令人难以回答的问题，这个问题在学术界又被称作“李约瑟难题”——“为什么中国文明史上没有兴起科学革命？”而与此相关联的第二个问题则是：“在公元前1世纪到公元15世纪，在应用自然知识于人类实际需要方面，中国比西方领先，这又是为什么？”李约瑟难题至今还没有得到一个令人满意的答案。发源于西亚、埃及的古代啤酒，以及这两个地区的许多古代文明，被历史的波涛淹没了，它们是否也像古老的中国一样有很多值得人们探索和难以回答的问题呢？

〔注释〕

① 巴比伦：美索不达米亚南部上古时代最著名的城市之一。据《简明不列颠百科全书》1985年中国大陆版记载，该城市位于巴格达以南88公里，曾经是古巴比伦王国（公元前20世纪初到前10世纪末）和新巴比伦王国（公元前7世纪到前6世纪）的首都。1899年考古学家开始了对其遗址的发掘工作。

② 苏美尔人：是距今5000多年以前居住在两河流域南部的居民。公元前30世纪左右，该地区开始形成阶级社会，建立起了城邦国家。他们所创造的楔形文字，可能是至今知道的最古老的文字。

③ 孟菲斯：埃及古王国（约公元前2686～约前2160年）都城，位于尼罗河西岸，在开罗西南部。据说建于公元前31世纪，是当时的宗教、政治、文化和手工业中心。孟菲斯的衰落开始于基督教兴起之后，其遗址位于现代米特鲁哈伊纳村附近。唯一的遗迹是巨大的拉美西斯二世的雕像，还有1956年发掘出土的拉美西斯二世的一座小庙。

④ 希罗多德（公元前490和480年间～约前425年）：古希腊历史学家。其著作主要是描写希腊、波斯战争，叙述阿契美尼德王朝及埃