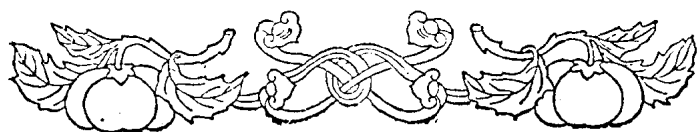




黎明文庫

酒典

楊本禮著

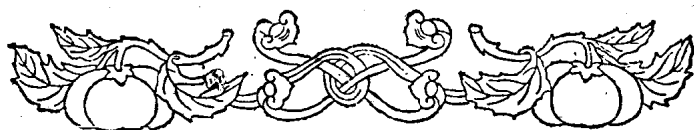


黎明文庫⑪

酒 典

楊 本 禮 著

黎明文化事業公司



版權所有
翻印必究

814(69-155)

酒 典

著 作 者：楊 本 禮

出 版 者：黎明文化事業股份有限公司

地 址：台北市信義路二段二一三號十一樓
行政院新聞局出版事業登記台業字第一八五號

總發行所：

台北市長安東路一段五十六號

門 市 部：

台北市信義路二段二一三號綜合書城

台北市長安東路一段五十六號

台北市重慶南路一段四十九號

台北市林森南路一〇七號文化大樓

高雄市五福四路九十五號

郵政劃撥帳戶一八〇六一號

印 刷 者：中 興 印 刷 廠

地 址：台北市雅江街二六號

中華民國六十九年十二月初版

定 價：新 臺 幣 玖 拾 伍 元

◀如有缺頁及倒裝請寄回換書▶

目錄

一	自序
三	第一輯 酒的趣談
五	海盜之酒——蘭姆酒
七	白蘭地趣談
九	拚酒最不合時宜
二	白蘭地酒的瓶蓋
四	泛談香檳酒
九	以葡萄酒聞名於世的國家
三	喝餐桌酒要注意的「酒禮」
三	酒杯和酒要相稱
五	啤酒的有趣掌故
七	喝啤酒須知

再談香檳酒

再談酒杯

漫談酒瓶的式樣

恭納白蘭地以外的白蘭地

如何認識酒的標籤

西班牙的國寶——雪莉酒

兩種飯後的傳奇甜烈酒

談談美國的葡萄酒

別具風格的南歐名酒——波特酒

有意思的德國酒標籤

「酒中之后」和「酒中之王」

有關鷄尾酒來源的故事

介紹幾種開胃飯前酒

介紹幾種流行的鷄尾酒

如何設計一個酒庫

蘇格蘭威士忌和它的五大家族

八	伊拉克人喝啤酒
九	歷史上的三次葡萄大災疫
九五	德國的新酒——貝登葡萄酒
九六	蘇格蘭的獨立威士忌酒商
一〇六	應該為「酒」字下定義
一〇九	法國以外的白蘭地酒
一二四	釀造純波特酒的葡萄
	——即將面臨絕種危機
一二七	酒有百利而無一害
一三三	葡萄酒的歷史
一三〇	世界的名種葡萄
	第二輯 鷄尾酒的調製法
一五九	美國威士忌鷄尾酒
一七〇	白蘭地鷄尾酒
一七六	琴酒鷄尾酒
一八〇	蘭姆酒鷄尾酒

雪莉酒鷄尾酒	三〇
伏特加鷄尾酒	三〇
蘇格蘭威士忌鷄尾酒	三〇
世界流行的鷄尾酒	三〇
第三輯 如何自釀家庭美酒	三〇
如何自釀家庭美酒	三〇

自序

「酒典」共分三大部份。第一部份足以介紹洋酒的掌故為主。譬如說，雞尾酒的來源是甚麼？甚麼是海盜之酒？威士忌酒一共有幾大家族？酒中之王和酒中之后有甚麼區別？南歐出產甚麼樣的名酒？西洋人重視不重視餐桌酒的禮儀？啤酒的趣談和它的飲用方式以及除了法國以外，世界上還有甚麼國家出產葡萄酒？這些掌故，除了可以幫助讀者進一步了解之外，最重要的還是可以幫助選購好酒。

「酒典」的第二部份是以介紹調酒的方法和材料為主。這是實用的一部份。目前國內觀光旅館林立，國外來的遊客日增，但是，國內調酒的水準配合不上觀光事業，因此，「酒典」的第二部份，是配合國內急切需要而編印的。再者，國內前往美國求學的學生日衆，每當暑假，他們爲了暑期工作而徬徨。如果他們能熟記「酒典」中的調酒部份的方法、材料和專門術語，相信，「酒典」會增加他們找工作的機會。

「酒典」的第三部份是以介紹「家庭釀酒」的方法和材料為主。遠在一個世紀以前，歐洲各

國就流行用香料植物釀酒。現在歐洲家庭很流行用自己釀的美酒待客。歐洲人所用的香料植物，大部份在國內都可以找到。因此，一個有興趣釀酒的家庭主婦，只要按照書內所寫的配方和方
法，就可以釀出香醇的美酒。

「酒典」的內容，除了包含「酒道」和「酒話」的精華之外，還臚列了更精彩的酒的掌故。在酒的領域中，熟讀「酒道」有如隙中窺月；熟讀「酒話」有如庭台賞月；那麼，熟讀「酒典」之後，就有如城樓玩月，所有酒的奧秘，就不值方家一笑了！

海盜之酒——蘭姆酒

蘭姆酒是一種帶有浪漫氣息酒，具有冒險血液的人，都喜歡用蘭姆酒作為他們的飲料。蘭姆酒也博得了「海盜之酒」的雅號。英國流傳一首老歌，是海盜用來稱頌蘭姆酒的。

十五個人被鎖在死亡鐵箱裏，

啊，那裏還有一瓶蘭姆酒，

喝吧！醉吧！管它那麼多。

魔鬼會替我們善後的。

這首歌是多麼的豪放。蘭姆酒真的會令人視死如歸嗎？那到不盡然。不過，蘭姆酒除了是「海盜之酒」外，還是英國「大兵之酒」。當年英國海軍名將艾德華·維能率領海軍出海作戰的時候，他總要把酒倉裝滿蘭姆酒，這樣子的話，才能維持高度作戰精神。維能將軍也贏得了「酒鬼將軍」的雅號。

據說，英國人在征服加勒比海大小各島嶼的時候，最大的收穫是為英國人帶來了喝不盡的蘭

姆酒。蘭姆酒的熱帶色彩，也爲冰冷的英倫三島，帶來了「熱帶情調」。

蘭姆酒的主要原料是甘蔗，也可以說是蔗糖的副產品。它的釀造過程非常複雜，同時也是一種機密。除了酒廠一、兩位高級負責人員知道它的釀造秘方之外，其餘人等，一概不得而知。這是蘭姆酒世家爲了保持優良品質的唯一方法。

世界上產蘭姆酒有名的地方除了波多黎各之外，還有處女島蘭姆酒、牙買加蘭姆酒、巴貝多蘭姆酒、海地蘭姆酒、爪哇蘭姆酒和夏威夷蘭姆酒。說也奇怪，這些出產蘭姆酒的地方，也是十七、十八世紀海盜經常出沒的地方。「海盜之酒」的雅號，並不是平白得來的。蘭姆酒不但是男人喝的酒，同時也是年輕一代的寵物。他們覺得，如果口渴的話，只有蘭姆酒才可以生津止渴。有人說：「威士忌可以使女孩子停止爭辯。啤酒可以使她柔順。琴酒可以使她解除武裝。只有蘭姆酒才能博取她的歡心。」

英國大詩人威廉·詹姆士曾爲各種酒作評語，他對蘭姆酒的註解是：「蘭姆酒是男人用來博取對方說『是』的最大法寶。它可以讓一個女孩子從冷若冰霜而變得柔情似水。」

白蘭地趣談

喜歡喝白蘭地酒的人，都會對「恭納白蘭地」入迷。甚麼叫做「恭納白蘭地」呢？按照法國的酒律規定，只有恭納這個地方出產的葡萄釀成的白蘭地酒，才能冠以「恭納」這個代表好酒的專有名詞。

談到恭納這個地方，讀者不要以為它是一個山明水秀的城鎮。其實，恭納城是一個充滿灰色建築物的寂靜小城。除了陽光吸引人之外，甚至一無是處。恭納城中心有一個公園，但是沒有明艷奪目的花朵，只有片片黃沙。可是，太陽和黃沙，却成為出產釀造「恭納白蘭地」葡萄不可缺少的兩大因素。

相傳，在十九世紀初葉的時候，有一次教宗在羅馬召開主教會議，來自世界各地的主教們都濟濟一堂。當午餐的時候，教廷國務卿建議主教們一個個自我介紹，好讓大家有印象。當輪到一個法國主教在自我介紹的時候，他說：「我是安葛雷米地區的主教！」他講完這句話之後，所有的主教們都面面相覷。從他們的眼神中就可以了解他們根本不知道安葛雷米是在那裏。隨後，這

位主教接着又說：「我同時也是恭納區的主教！」此語一出，所有的主教們，都自動站起來給他鼓掌。並且一致說：「呀！就是偉大的恭納教宗！」這個故事，正好說明了恭納白蘭地偉大之處。

有關白蘭地酒的故事很多。但都只限於故老相傳的神奇故事。白蘭地酒的神奇性也就愈來愈大。在所有的傳奇故事之中，有一個比較可資取信的，那是說約在十五世紀的時候，義大利有一個冶金術士，他把烈酒貯存在地窖的木桶裏。有一次，一羣散兵攻擊他的鄉村，他匆忙的把一桶沒有臘水的白蘭地酒埋在地下，不讓散兵拿去。後來，這個冶金術士被散兵打死。十幾年之後，有人在挖地的時候，無意發現一桶陳酒，他們把酒桶打開一看，裏面一半的酒已經蒸發掉，可是剩下來的另一半，却呈金黃色，發出一種人意想不到的芳香。這是白蘭地酒陳年的神奇故事。

講到陳年白蘭地酒，法國的酒商流行一種說法。他們用女人的年齡來比喻白蘭地酒的好壞。法國名酒商曾說：「女人一生的巔峯時期是從二十五歲到四十歲之間，白蘭地酒也是一樣。」

拚酒最不合時宜

中國有一句威膏人的俗話說：「不要敬酒不吃吃罰酒。」想不到這句話，往往會在「拚酒」的場合中出現。

國人喝酒，往往遵循「先乾爲敬」這個「優良傳統」。可是，先乾的人，往往不知道「被敬」的人的酒量，當他第一杯乾下去之後，如果對方是和他有相等之量的人，那倒沒有關係；問題是如果對方連「杯酒之量」都沒有的話，意氣之爭的尷尬場面往往就會出現。本來，吃飯、喝酒，是一種享受，但是爲了「一敬」、「一拒」而把氣氛破壞，的確不划算。

洋人喝酒多少和國人不一樣。除非是「酒鬼」，很少人會硬勸別人乾杯的。有一次，筆者應邀參加一個歡迎洋朋友的晚宴。這位洋朋友是來學國語的。當他還沒有到臨我國之前，他對「華夏之禮」早已知之甚稔，可是他對「華夏酒禮」却不太了解。因此，當他在吃飯的時候，碰到幾個拚酒豪客，就大感吃不消。幾杯下肚之後，臉色發白，頻頻用雙手揉太陽穴，最後，還等不到上最後一道菜，就不支倒地。過了幾天之後，這位洋朋友把「身受其害」的慘痛經驗，告訴初來

我國的同學，碰到吃飯喝酒的場合，絕對不能乾杯，以免當衆出醜。

國人在敬酒的時候，大約可分三種方式，第一種是「文敬」，也就是契約式的敬酒。敬的人和被敬的人，都在約定的情況下把酒喝掉，絕不勉強。第二種方式是「武敬」，也就是霸王硬上弓的方式敬酒，這類人只考慮自己，絕不考慮他人。而且也不計後果。碰到武敬的人，火爆場面也會隨時發生。最後一種是「賭敬」，也可稱之「罰敬」。這種方式是以猜拳來決定誰該喝，誰不該喝，猜拳喝酒可以助興，但最近已不流行。因為「人多嘴雜」，會擾鄰座的清靜。

喝酒，就好像花錢一樣，要量力而為。有錢的人，在用錢的時候，總要留一點，以防不時之需。喝酒也是一樣，有量的人，也不要「持量凌人」，自己總應該保留一點。沒有量的人，也不要存着過「濶日子」的念頭。因為酒一下肚，結果如何，就可立見分曉。

喝酒有如賞花，要慢慢品嘗體會，才能窺堂奧之秘。拚酒，除了傷身之外，還會把好酒平白浪費，也有違釀酒人的初衷！

白蘭地酒的瓶蓋

有一次，幾位酒友在品嚐白蘭地酒時，忽然有人問爲甚麼有些白蘭地是用木塞，有些白蘭地不用木塞。是不是前者要比後者好？這是一個很有趣的問題。首先說明的是，白蘭地好壞之分，並不在木塞與否，而是在於年份，換句話說，是在酒齡。

大約在二次大戰以前，白蘭地都是用木塞的。自從二次世界大戰之後，由於白蘭地銷路激增，木塞有供不應求的現象，若干廠商慢慢採用英國威士忌的方式，用蓋子取代木塞。

談到木塞，也是一門很大的學問。並不是說任何木頭都可以做封酒瓶的軟木塞。壞的木頭，它不但易碎，而且會發出一種木臭味，完全會把酒的香味破壞。因此，負責任的酒商，絕對不用壞木頭做木塞以免影響酒的品質。在所有的樹木當中，以榲櫟的木頭質料最好，而榲櫟又以法國南部產的最優良。榲櫟是有年限的，不能隨便砍伐。樹齡太老的，木質內的水份會「自然乾涸」，而失去彈性；樹齡不夠的，本身也沒有彈性易碎，十分脆弱，不適合做木塞。

在酒類中，除了白蘭地是用木塞之外，紅、白葡萄酒以及波特酒，都是用木塞，而且非用木

塞不可。因此，葡萄酒商大批訂購櫟樹木塞，法國政府也允許葡萄酒商有優先訂購木塞權。在這種情況之下，白蘭地酒就不再採用木塞了。談到酒瓶用蓋子，就想起國內的紹興酒蓋。公賣局在製造過程中，可能過於馬虎，經常會有瓶蓋扭不開的現象。出毛病的原因是瓶蓋的分割線和底層連接部份劃分的不够深，而底層部份過鬆，因此在扭的時候，整個瓶蓋都在移動，而瓶蓋却打不開，相信讀者也會有同感。瓶蓋在封口的時候很重要，如果底層過鬆的話，空氣會滲進去，過久的話，酒會變質。很多紹興酒的味道不對，毛病就是出在瓶蓋上。

白蘭地酒的瓶蓋都是一樣的，只要是酒好，就不必太計較它的蓋子是用甚麼原料製造的了！