

蔡澜

Pinjin

品酒



蔡澜 著



倪匡、黄霑并称香港四大

美食家，其人其文在香港、台湾及东南亚地区极具知名度和

近年更风靡珠三角地区，并波及北京、上海等地。蔡澜笔下的

世界，是千姿百态、风情万种的世界。各国美食、生活情趣、旅途奇

乐、幽默、信手拈来，皆成文章。

影

蔡澜

Pinjiu

品酒

蔡澜其人

蔡澜与金庸、倪匡、黄霑并称香港四大才子，同时也是香港著名电影人、作家、美食家。其人其文在香港、台湾及东南亚地区极具知名度和影响力，近年更风靡珠三角地区，并波及北京、上海等地。蔡澜笔下的世界，是千姿百态、风情万种的世界，各国美食、生活情趣、旅途喜乐、人生况味，信手拈来，皆成文章。



蔡澜 著



图书在版编目 (CIP) 数据

蔡澜品酒/蔡澜著.—广州：广东旅游出版社，
2010.10

ISBN 978-7-80766-261-7

I. ①蔡… II. ①蔡… III. ①酒—文化—世界—文集 IV. ①TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第
151015 号

本书部分图片由 CFP 视觉中国提供

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮编：510600)

邮购电话：020-87347994

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

东莞新丰印刷有限公司印刷

(东莞市凤岗镇天堂围区)

965 毫米×1280 毫米 32 开 4.75 印张 53 千字

2010 年第 1 版第 1 次印刷

定价：22.00 元

[版权所有 侵权必究]

本书如有错页倒装等质量问题，请直接与印刷厂联系换书。



喝酒之事，有“五贵”。一，贵在能好，酒量大小都不要紧。二，贵在喜谈，饮伴多寡不拘。三，贵在可继，好酒劣酒，都不成问题。四，贵在可行，喝酒后答应的事要做。五，贵在可止，长喝短喝，喝得多喝得少，一旦叫停就能够再也一滴不喝。

有了这“五贵”，才有资格称为能欣赏酒的人，方可叫做懂得喝酒之乐。

目录

哈利吧	1
酒吧梵蒂冈	3
桉树	7
古城奥比度	9
重头戏	12
酥尔糖	14
碧乡	16
绍兴	18
访问自己·关于酒	20
被酒喝的人	25
伎生	27
买不买白兰地?	29
奶酒和蜜酒	30
宿醉	32
酒乐	33
敬酒	35
老师	36
啤酒颂	38
苏珊娜的老板	40
忆酒	43
酒	45
酒舅	47
醉龙液	50
下酒	52
酒皇	54
酒乡	56
私酒	58



目录

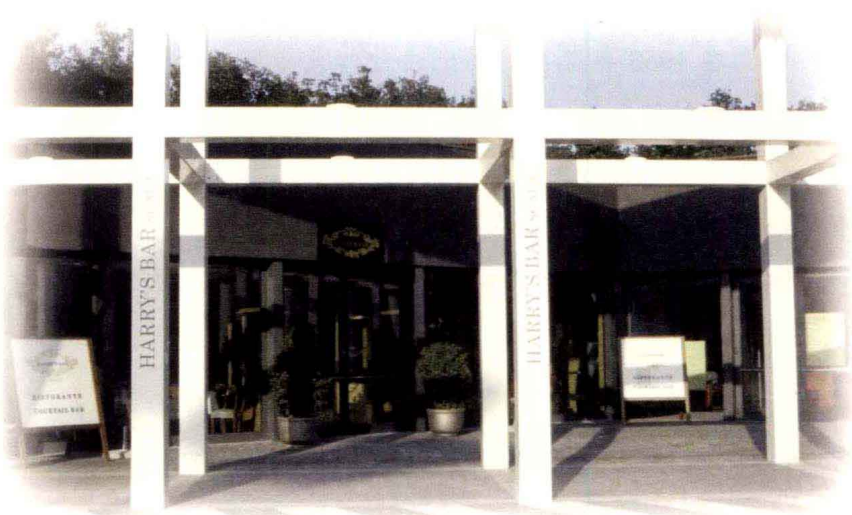
柏隆：最风流的酒器	59
阿丽雅	64
私酿	66
禁酒	68
香槟	69
麦酒的故事	70
倪匡酒话	72
酒王	73
蛋酒	75
Tio Pepe	77
鹿尾巴酒	79
苦剂	81
汤酒	83
宝血丽	84
喝我	85
威士忌 VS 白兰地	86
借醉装疯	88
喝酒的女人	89
解剖酒徒	93
威士忌吾爱	101
啤酒乐	105
酒语	109
开始	110
玩喝酒	112
谈喝	114
蓝妹啤酒	116
宣传	118

目录

好酒	120
雀仔威	122
酒话	124
酒者名言	125
啤酒	126
醉	128
拒酒法	129
土炮	131
湄公少女	133
酒虫的故事	135
葡国饮品	136
砵酒	138
吃吃喝喝	140
自己喝着舒服的就是好酒	142

哈利吧

去巴黎，如果你喜欢喝酒的话，那一定要去“哈利的酒吧 HARRY'S BAR”，它的地址在：5,RUE DAUNOU。念法文对以英语拼音成 SANKROO DOENOO。



至今仍兴盛不衰的哈利吧
图片来源：Maxppp

哈利吧在 1911 年建立，那时只叫做纽约吧，哈利在那里当过酒保，后来在 1923 年把这酒吧买了下来，然后加上哈利的名字。

哈利吧发明了好几种鸡尾酒，血腥玛丽 BLOODY MARY 也是它始创的。真·登尼成为世界拳击冠军时，哈利吧做出



KNOCK OUT COCKTAIL 来庆祝。最有趣的一种叫“受苦受难的酒保” SUFFERING BASTEWARD 的鸡尾酒，它有另一个名字叫“受苦受难的杂种仔鸡尾酒” SUFFERING BASTARD COCKTAIL。

哈利在 1958 年死去，酒吧由他的儿子安迪经营，安迪也会调酒，首创了占士·邦 JAMES BOND，用香槟兑伏特加。

安迪一年一度来香港的希尔顿酒店举行哈利吧节，大家都有机会尝尝以上的各种著名的鸡尾酒。

他说这些酒是做来贡献给全世界的酒鬼，过去、现在和未来。

酒吧梵蒂冈

有如诚实的天主教徒，有一天，一定到梵蒂冈去朝圣；喜欢喝酒的人，要去的，是巴黎的“哈利的酒吧 Harry's Bar”。

天下闻名的鸡尾酒如 Martini、Bloody Mary、Blue Lagoon、Sidcar、White Lady 都在这里诞生的。

如果你是一个爱上酒吧的刘伶，那么到巴黎去的时候，去喝一杯他们调制的马天尼，已是一个巨大的收获。

酒吧就在歌剧院的一条小横街上，地址为：5, rue Dautou。要是你不会以法语发音，只要告诉的士司机，说要去 Sank Roo Doe Noo 好了，一定带到。

自从 1911 年开业，哈利吧至今还是保存着那个老样子，窄小又简单的布置，摆着各式各样的酒。但是你一坐下，便能联想到同一个座位，也许是文豪茨杰拉德、萨特和名演员玛丽莲·蒂特烈活等等数不清的历史人物也曾经坐过的。

当然不单是虚荣，这里调出来的鸡尾酒最正宗，才是光顾哈利吧的目的。

流连于酒吧的人通常被称为“酒吧苍蝇”，哈利吧的特色之一是挂在墙上的一面玻璃镜，镜中画着两只戴高帽，穿踢踏舞鞋的苍蝇。这是店主哈利在 1924 年组织的一个国际饮酒协会的标志，团结世上爱上酒吧之人，至今遍布各地，全球有无数酒吧参加。



哈利本人是位传奇性的人物，做过间谍也不出奇，电影《第三个男人》中的冒险家，由奥逊·威尔斯扮演的哈利，也是由他得到的灵感。最好的朋友是海明威，在作品中数次地提及哈利和他的酒吧。名作曲家 Gershwin 也是在哈利吧作出《An American In Paris》的乐曲。

1958年，哈利悄然地逝世。酒吧接着由哈利的儿子和孙子经营，他们更在慕尼黑、柏林、汉堡、日内瓦和蒙特利尔开了分店。但是在威尼斯的哈利吧和本店没有直接关系，只得到哈利子孙的允许之下经营，现在全球各大城市都是冒牌哈利吧。主人家摇摇头：“花一点脑筋，用你们本地名字去开店吧。要不然，至少也向我们打一声招呼。”

在瑞士的哈利吧分店的一花一木，都和巴黎本店布置得一模一样。威尼斯的哈利吧最近才去过，格式不同，而且兼做餐厅，好在食物够水准，才不至于把哈利之名毁于一旦。当天到威尼斯哈利吧，碰上影展，矮子明星丹尼·蒂威陀和美女乌玛·都曼，都是座上客。曾经吩咐侍者来几种哈利吧的出名鸡尾酒，但他拿出来的都是意大利式的果汁鸡尾酒，所以到威尼斯哈利吧只能期待吃好东西，喝酒嘛，要到巴黎才行。

在巴黎哈利吧的“干马天尼 Dry Martini”的原来配方是9成的金酒，1/10的干华尔莫芙 Dry Vermouth 酒，倒进一个大杯中，加几块冰，用调酒棒搞一下，倒出，即喝。

这个“Dry”字，在中文不能以“干”来解释，Dry 是一种

苦涩味，也是一种空虚的感觉。总之，Vermouth 酒掺得越少，就是越 Dry。哈利吧的酒保会教你一个秘方，那就是倒 100% 的金酒进大杯，然后把冰块用 Vermouth 洗一洗，Dry Martini 更 Dry 了。



白天的哈利吧一派宁静，只有入夜，你才能感受到它的热闹与火辣。
图片来源：Maxppp

不过，世上还有更厉害的，那就是净饮金酒，用眼睛看一看架上的那瓶 Dry Vermmouth，就是天下最 Dry 的 Dry Martini。当然，这是笑话。

另一名牌鸡尾酒“血腥玛丽”的调法，是把冰放入量酒杯中，加 3 滴的辣椒仔 Tabasco，6 滴的牛扒酱（绝对不能用“牛头”牌，而非采取 Worcester 牌不可），一点盐，一点胡椒，半个柠檬的汁，两安士的伏特加，再把上等新鲜番茄汁加满，才算是一杯真正的“血腥玛丽”。



许多朋友都有一个梦想，那就是有一天能够在自己喜欢的地方开一间小酒吧。阻止他们开酒吧的最大原因，是老婆不同意，也可能是他们根本不能把一切放下。另外一个借口是：我根本不懂得怎么去开酒吧。

答案很简单，只要买一本哈利吧出版的《Harry'S ABC of Mixing Cocktails》的小册，读完已能成为专家，书中不少教你如何调酒，也对于一个成功的酒保是如何训练出来的，有详细的指导。这本书不只天下的酒保必看，一般读者读了也有益处，因为哈利在教你调酒之前，先教你如何做人。

这次到哈利吧，有个奇妙的经验，不能说是愉快。

喝了一轮酒之后，我以 500 法郎埋单，酒保找给我几十个法郎，我最多花百多法郎，数不对。抗议之后，他打开柜台后的收银机，拿出一叠钞票，说都是 200 的，所以给他的那一张一定是 200。我知道这是酒吧中最古老的骗局之一，酒保乘我没注意把那张 500 的收入袋中去，但死无对证，我是吵不赢他的。最后我只有一笑置之，他不知道给了我写作的资料，激发我写这篇东西的灵感。赚的稿费，何止于此？各位去，切记只用 100 法郎一张的钞票找数。

发誓下次光顾，开数瓶香槟，最后掏出巨款美金埋单，要是他找换不出，便留纯金劳力士表抵押，改回头来赎。当然，那只金劳，是台湾精制的。

桉 树

Hanging Rock Winery 是一个很小的酒庄，以做有汽白酒出名，也有 Shirraz 红酒。

我住在墨尔本一年，有空也去试酒，但是发现一个大毛病，就是澳洲人不会做生意，整天给你喝那些最劣等的。如何能留下深刻印象？有鉴于此，我事前向餐酒专家 ROY Moorfield 说：“请他们拿最好的，我来付钱好了，以免喝坏人。”

这一次试的都不错，有 Macedon Nv Brut Rose 汽酒和 Heathcote Shiraz 红酒。但酒厂主人还是不甘心，拿出几种新酒，酸得要命。大家试了一口，学专家嘟着嘴，往酒桶一吐。喷漆也要有学问。口中含一道气，吐出整齐的一条酒来，最为完美。但是要学到这个地步，至少得花数年工夫，最初总是弄得一身通红。

走出酒庄，看到一棵桉树，树干两人合抱，从来没有见过那么大的，在澳洲，这种别名“尤加利”的树特别多，有好几百种，树熊吃的只有四类叶子，如果吃完，其他的绝对不去碰，宁愿饿死，颇有性格。

桉树在一二月开花，有黄的，也有紫的，特别漂亮，到了三四月结成果，荔枝那么大，不能吃，很硬，晒干之后，中间凹了进去，土著们拾起来，插一根管，塞入烟丝，当烟斗。

树皮不断剥脱，也是特点，所有大陆，澳洲最为干燥，含



水量比非洲还少，所以干到某一程度，遇到摩擦或在水滴集中焦点，给太阳一射，便会自动起火。



这也解释了为什么桉树会发生自焚现象，经常无端端地烧了起来，没有研究的人当成怪异现象，还以为是地狱之火呢。

澳洲闻名于世的第一部艺术片，叫《Picnic at Hanging Rock》，就在此地拍外景，离墨尔本只有1小时车程，值得一游。

古城奥比度

从乳猪镇回里斯本的路上，经过一个叫奥比度 Obidos 的古城。

虽没万里长城那么长，这里的城墙也有一千多米，自从 11 世纪建来防御阿拉伯人的攻击，保留至今。

很少见过一个那么完善的城堡，当初拍成龙的戏，要是找到它，制作费可能便宜许多。葡萄牙物价，加入欧盟后贵了一点，但与其他西欧国家一比，还是便宜的。

古城的居民多数以开酒吧、咖啡店和卖纪念品为生。男人穿着古代服装，小女孩扮成妖精，头上冠花，非常可爱。

城内房屋建筑得很有特色，有的改为开店，有的还是住人，一大紫色花朵爬在墙上，美不胜收。



奥比度的小巷
图片来源：Newscom



这里出名的有一种叫 Ginjinha 的酒，用樱桃浸的，很甜。喝时由冰箱取出一盒杯子，一个个小杯，朱古力制成，喝完了酒连酒杯也一块吃进肚，甜上加甜，非常有特色，别的地方找不到。



站在高处远望古城，浅色的房屋被绿树红花掩映着，宁静却不单调。

图片来源：Newscom

口渴，小妖精们在街上卖矿泉水，才 5 块钱港币，公路上的休息站，可要卖到 10 块钱了。不买矿泉水的话，可在广场喷泉中汲取，清澈无比。这个古城有一条 3 公里长的水道，样子像火车桥，把山中的水引了进来。

还是酒比水便宜。走进一家酒吧，老板毕生收集各国的小