

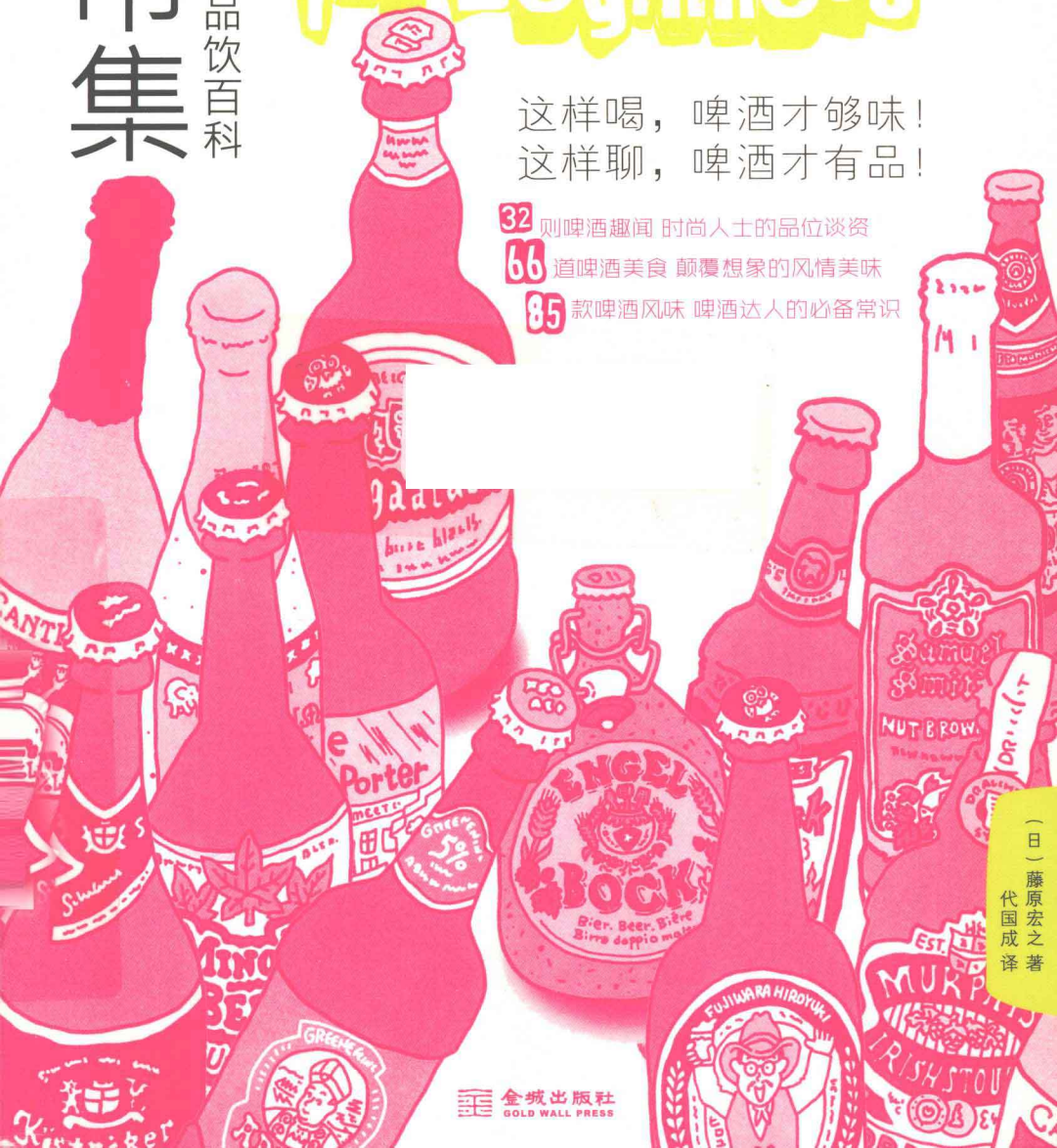
啤酒市集

最实用的啤酒品饮百科

An Introduction of Tasting Beer for Beginners

这样喝，啤酒才够味！
这样聊，啤酒才有品！

- 32 则啤酒趣闻 时尚人士的品位谈资
- 66 道啤酒美食 颠覆想象的风情美味
- 85 款啤酒风味 啤酒达人的必备常识



(日) 藤原宏之 著
代国成译

最实用的啤酒品饮百科
啤酒市集

(日) 藤原宏之 著
代国成译

金城出版社
GOLDEN HILL PRESS



图书在版编目 (CIP) 数据

啤酒市集: 最实用的啤酒品饮百科 /

(日) 藤原宏之著; 代国成译. —北京: 金城出版社, 2011.1
书名原文: An Introduction of Tasting Beer for Beginners
ISBN 978-7-80251-628-1

I. ①啤… II. ①藤…②代… III. ①啤酒—基本知识
IV. ①TS262.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第185070号

CHISHIKI ZERO KARA NOBI-RUNYUMON

Copyright © 2004 HIROYUKI FUJIWARA

Simplified Chinese translation copyright © 2010 by Gold Wall Press

All rights reserved

Original Japanese language edition published by GENTOSHA, Inc.

Simplified Chinese translation rights arranged with GENTOSHA, Inc.

All rights reserved

啤酒市集: 最实用的啤酒品饮百科

出版人 王吉胜

作者 (日) 藤原宏之

策划人 王喻飏

策划编辑 夏青

责任编辑 鲁怡娜

开本 880毫米×1230毫米 1/32

印张 6.125

字数 136千字

版次 2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

印刷 北京燕旭开拓印务有限公司

书号 ISBN 978-7-80251-628-1

定价 28.00元

出版发行 **金城出版社**

北京市朝阳区和平街十一区 37 号楼 邮编: 100013

发行部 (010) 84254364

编辑部 (010) 64200125

总编室 (010) 64228516

网址 <http://www.jccb.com.cn>

法律顾问 陈鹰律师事务所 (010) 64970501

版权所有 违者必究

序言 不要小看啤酒!

会喝酒的人一定都喝过啤酒。如果进行一份“今年内是否喝过啤酒?”的问卷调查,受访者应该全部都会回答“是”或“喝过”吧!这并不是因为人们对啤酒有特别的偏好,而是“喝啤酒”已经如同日常生活所必须的一件事。最普及、最“亲民”的酒,正是啤酒。

也因为这样,啤酒被视为好像“随手就可以拿来喝”的饮料。不重视品牌或等级,也不在意它的种类。虽然普及,却无法深植人心,给人“啤酒不过就是啤酒”的感觉。

但“啤酒”,真的只是这样吗?

长期以来,大多数的人对啤酒,都有个错误的印象:“闪耀着金黄色光芒的皮尔森型啤酒(Pilsener),就等于所有的啤酒”。皮尔森型啤酒确实是相当优质的啤酒,但它并不能概括啤酒的全部。世界上存在着许多和皮尔森型啤酒同样美味可口的啤酒,例如:酸味令人惊艳的啤酒、带有香蕉香味的啤酒、酒精浓度可与葡萄酒相提并论的啤酒,以及色泽呈现白色浑浊的啤酒等等。

1994年日本私酿啤酒解禁后,我才开始对于啤酒这个多彩多姿的世界有了更进一步的认识。原来啤酒的风味还有这么多,“以前怎么不知道呢……”这让当时的我,有着“以前怎么那么无知!”的反应。

啤酒的口感从苦到甜，酸度等级也有很多种，香味有麦香或水果，酒精度从 2% ~17%，颜色更是从淡麦色到浓黑色各色都有。后来，我也陆续了解到，如果巧妙地控制烘焙麦芽方法、烹煮啤酒花的方式、水的硬度及酵母的选择，就能够自由变化地设计出不同风味的啤酒。除了啤酒，还有其他酒类这么具有创造性和多元化吗？

啤酒真是愈了解、愈能够发现个中乐趣的酒类。甚至，若能了解其深奥之处，人生还将变得超乎想象的有趣。也由于它丰富的多变性，不管什么样的美食，都有适合的啤酒可以搭配。

啤酒的酿制如此讲究，风味如此美好，可别再用“随便来一瓶”的心态来喝它了。这幸福的滋味，可是要用心品饮，才能领略的哟！

藤原宏之

目录

序言 不要小看啤酒!

第一章 啤酒的乐趣

“啤酒只是啤酒”吗? 2

麦芽变成啤酒喽! 4

啤酒的85个家族 6

世界共通的啤酒语言 8

第二章 世界著名的啤酒家族

Bohemian-Style Pilsener · German-Style Pilsener

波西米亚皮尔森啤酒 德国型皮尔森啤酒

世界最具代表性的啤酒 12

Vienna-Style Lager · German-Style Märzen/Oktobertfest

维也纳型啤酒 德国慕尼黑啤酒

两款具有兄弟情谊的啤酒 14

Dunkel · Schwarzbier

邓克啤酒 德国型黑啤酒

入口感觉最强劲、最香醇的黑色系啤酒 16

Bock Beer

勃克啤酒

高酒精浓度的德国型拉格 (Lager) 啤酒 18

American-Style Light Lager · American-Style Premium Lager

美式清淡型啤酒 美式优质型啤酒

美式啤酒并非都是清淡型！ 20

Belgian-Style White Ale

比利时型白色爱尔啤酒

醇厚的香味令人激赏 22

Lambic

拉比克啤酒

一点也不臭！天然发酵的个性派啤酒 24

Flanders Ale · Berliner Weisse

法兰德斯爱尔啤酒 柏林啤酒

尽情享受酸味啤酒吧！ 26

Belgian-Style Pale Strong Ale · Belgian-Style Dark Strong Ale

比利时型淡色、深色烈性爱尔啤酒

酒精浓度7%，还只算是“轻量级”！ 28

Belgian-Style Dubbel · Belgian-Style Tripel

比利时型双倍啤酒 比利时型三倍啤酒

2倍和3倍是截然不同的！ 30

Saison · French-Style Bière de Garde

塞森啤酒 · 法式啤酒

农民用来代替茶的啤酒！ 32

Trappistes Beer · Abdij Bier

修道院啤酒

欧洲修道士自酿的啤酒 34

English-Style Pale Ale · English-Style Indian Pale Ale

英式淡色爱尔啤酒 英式印度淡色爱尔啤酒

用英国啤酒花酿的啤酒 36

English-Style Brown Ale · English-Style Mild Ale

英式棕色爱尔啤酒 英式淡爱尔啤酒

不苦的“英式爱尔啤酒” 38

Scottish Ale · Scotch Ale

两种苏格兰爱尔啤酒

名字超像、风格却迥异的两种苏格兰啤酒 40

Old Ale · Barley Wine

英国老爱尔啤酒 大麦酒

古法酿造、高酒精浓度的啤酒 42

Porter · Stout

波特啤酒 司陶特啤酒

用“独门创意”酿造的啤酒 44

Sweet Stout · Oatmeal Stout

甜味司陶特啤酒 燕麦司陶特啤酒

口感香甜滑顺的啤酒 46

Imperial Stout · Foreign Stout

帝王司陶特啤酒 出口型司陶特啤酒

世上最尊荣的司陶特啤酒兄弟 48

Kölsch · Altbier

科伦啤酒 德国传统啤酒

德国的传统“上层发酵”啤酒 50

Weizen

德国小麦啤酒

带有香蕉、丁香、肉荳蔻香的啤酒 52

American-Style Pale Ale · American-Style Indian Pale Ale

美式淡色爱尔啤酒 美式印度淡色爱尔啤酒

如葡萄柚般的啤酒花香 54

Fruit Beer · Vegetable Beer

水果啤酒 蔬菜啤酒

除了啤酒花，还有很多东西可以加！ 56

Japanese Sake-Yeast Beer · Smoke-Flavored Beer

日本清酒酵母啤酒 德式熏制啤酒

吟酿香中带有烟熏香，香味不可思议的啤酒 58

◎ “黑啤酒”这样的字眼是不得体的？ 60

第三章 啤酒是这样酿成的!

麦芽 (malt)

麦芽的个性将成为啤酒的风味! 62

啤酒花 (hop)

具防腐、助消化, 甚至安眠效果的啤酒花 64

水 (water)

水质纯净并严控PH值, 就能酿出美味的啤酒 66

酵母 (yeast)

酒精和二氧化碳, 发酵的绝佳副产物 68

发酵的种类

喝过天然发酵的啤酒吗? 70

酿造过程

9个步骤, 用“爱”酿啤酒! 72

啤酒酿造者 (Brewer)

啤酒是科学和艺术的结晶! 74

制造麦芽、捣碎、糖化

牵一发而动全身的“温度控制” 76

糖化 (mashing)

糖化淀粉酶 α 与 β 的微妙关系 78

洒水 (sparging)

从麦芽浆中萃取出麦汁精华 80

酒精浓度

发酵前后的糖度, 决定了酒精浓度与口感 82

煮沸、加入啤酒花 (hopping)

加入啤酒花的时间点, 如同整场戏的最关键! 84

冷却、加入酵母
冷却麦汁、加入酵母，发酵开始！ 86

发酵
酵母的一生，有4个阶段 88

熟成
熟成后，美味更提升！ 90

过滤填充（racking）
啤酒装瓶时，须过滤或加热吗？ 92

第四章 这样喝，啤酒才够味！

基本品饮
利用“五感”品饮啤酒！ 96

酒杯的样式
喝啤酒一定要倒入酒杯？ 98

酒杯与风味的关联
干嘛这么讲究酒杯形状呢？ 100

适当的温度
啤酒和酒杯，温度都不能太低！ 102

倒啤酒的方法
啤酒与泡沫的黄金比例——7：3！ 104

洗涤酒杯
以小苏打水清洗啤酒杯，之后自然干燥！ 106

品赏方法（初级）
先从个人式的品酒日记开始吧！ 108

品赏方法（中级）
学会“客观”的品赏方法 110

品赏方法 (高级)

啤酒竞赛的审查员, 是如何进行评鉴的? 112

用啤酒搭配正式餐点

啤酒风味多, 从前菜到点心都可搭配! 114

搭配日式料理

拉格啤酒不能搭配日式料理! 116

搭配甜点

巧克力也能搭配啤酒! 118

餐酒初级搭配: 依照国别

产地相同, 就会像青梅竹马般契合! 120

餐酒中级搭配: 依照颜色

由浅到深的颜色搭配法 122

餐酒高级搭配: 第1课

先认识啤酒潜在的味道 124

餐酒高级搭配: 第2课

了解味道间的关联性 126

餐酒高级搭配: 第3课

完美运用味道与香味的相乘效果 128

◎ 不要在这种地方买啤酒! 130

第五章 啤酒美食玩创意!

皮尔森啤酒 (Pilsener)

培根炖高丽菜马铃薯·马铃薯芥末沙拉 132

德国型黑啤酒 (Schwarzbier)

橙汁啤酒嫩煎猪排·番茄炖鸡胗 134

- 勃克啤酒 (Bock Beer)
嫩煎大葱拌苹果 · 山药拌梅肉 136
- 比利时型白色爱尔啤酒 (Belgian-Style White Ale)
软煎薄饼 · 糖醋鸡肉炒玉米笋 138
- 比利时型淡色烈性爱尔啤酒 (Belgian-Style Pale Strong Ale)
奶油什锦鲜菇鸡 · 香煎火腿凤梨 140
- 英式淡色爱尔啤酒 (English-Style Pale Ale)
花椰菜啤酒意大利面 · 烧烤香草酥脆鸡皮 142
- 美式淡色爱尔啤酒 (American-Style Pale Ale)
柚香烧肉沙拉 144
- 司陶特啤酒 (Stout)
烧烤海胆虾 · 咖啡炖鸡肝 146
- 古兹拉克啤酒 (Gueze Lambic)
古兹拉克啤酒蒸蛤蜊 · 拉比克啤酒蒸贻贝 148
- 水果拉克啤酒 (Fruit Lambic)
白薯水果啤酒醋渍沙拉 · 软酪综合水果甜品 150
- 德国小麦啤酒 (Weizen)
烧烤啤酒咸鲑鱼 · 德国小麦啤酒煎饺 152
- 棕色爱尔啤酒 (Brown Ale)
嫩煎黑橄榄扇贝 · 芹菜芝麻菜核桃沙拉 154
- 大麦酒 (Barley Wine)
味醂柿子点心 · 手制啤酒巧克力 156
- 咖啡啤酒 (Coffee Beer)
法式海鲜杂烩 158
- 啤酒提拉米苏** 160

第六章 超爆的啤酒趣闻

“无酒精啤酒”风行中

Hoppy (麦芽发酵饮料) 是无酒精啤酒的先驱 162

手工精酿啤酒 (Craft Beer)

地域性啤酒很好, 但手工精酿啤酒更优? 164

收集啤酒周边商品

喜欢啤酒的话, 就想被它完全包围! 166

发现“优质啤酒吧”

优质的酒吧, 才配得上好啤酒! 168

啤酒吧中的礼仪

想成为啤酒吧里的达人吗? 170

世界啤酒全系谱 172

后记 啤酒, 真是深奥的酒啊!

第一章

啤酒的乐趣



“啤酒只是啤酒”吗？

世界上究竟有多少种啤酒呢？

为什么要把啤酒的种类，全都认识完呢？

啤酒真是门令人意想不到的大学问啊……

“啤酒只是啤酒”吗？

你相信世界上，有人为了晚上能好好喝杯啤酒、而忍受一整天的口渴，一滴水都不喝吗？他们坚持不在大热天的午后喝麦茶来解渴，因为这样会失去晚上想喝啤酒的渴望！

在日本的酒吧里，当服务生询问客人要点什么饮料时，日本顾客总是不假思索地回答：“来一杯啤酒吧！”导致某些不懂口语的外国观光客以为在日本酒吧当中，最受欢迎的啤酒牌子就是“‘来一杯’beer！”

此外也相当令人疑惑的是，口渴了喝白开水不就行了吗？香槟或琴汤尼（Gin and Tonic）当餐前酒也不错，但却不知道为什么，啤酒已经被认为是用来解渴或当作餐前酒的最佳饮料了。

在寒冷的冬天里，我喜欢先享用稍稍温热过的清酒，让身体暖和一下，用餐到一半时，再饮用啤酒，如此才能兼顾品尝日本酒与啤酒的美味。

可惜日本似乎没有“品尝”啤酒的习惯，也几乎没有可以欣赏啤酒香味或进一步把啤酒与料理结合的新点子。翻开坊间的食谱，“适合啤酒的料理”不是辛辣、就是油腻，但啤酒与料理之间，真的只是这样的关系吗？

对于啤酒，我们的认知是不是太贫乏了呢？

在外国的酒吧中点饮料时，千万别说：“来一杯啤酒吧！”



你是否发现在外国酒吧里，如果对服务生说：“给我一杯啤酒！”他们会露出惊讶的表情！因为，那就像你到餐厅去时，对服务生说：“给我食物！”一样。不具体说明你要的是“咖喱饭”或“海鲜乌龙面”等餐点名称的话，服务生是无法知道你想要吃什么的。在日本，当客人说：“给我一杯啤酒”，店家就会自动拿出店里贩售品牌的啤酒给客人。可是在啤酒种类丰富的国家中，不具体地说出“给我一杯Stout！”或者“我要淡色爱尔啤酒（Pale Ale）”是不行的喔！



者込み...
おでん...
焼鳥...

来一杯
啤酒!

TORIAEZU BEER

来一杯... 星の太陽有
的啤酒吗??

No.1?



トリアエズ
ビール



麦芽变成啤酒喽!

你认为啤酒是什么样的酒呢?

大部分的日本人,认为啤酒是“色泽呈现金黄透明、泡沫纯白,口感苦味适中、无碳酸感、相当清凉,酒精浓度约4%~5%,入喉感觉清爽的酒类”。但上述这些形容词所指的,只是一小部分的啤酒罢了。

世界上存在着色泽浑浊的啤酒、纯黑色的啤酒、有颜色泡沫的啤酒、重苦味的啤酒、像水果一样甜的啤酒、如柠檬果汁般的酸啤酒、感觉不到碳酸口感的啤酒、常温喝的啤酒,以及酒精浓度10%以下的啤酒等各式各样的啤酒。

知道有这么多不同种类的啤酒后,很多人会觉得相当不可思议,甚至认为啤酒是相当复杂、难以理解的。其实不必因此感到困扰,因为前面所提到的啤酒种类只是举例而已。简单来说,啤酒就是“麦芽所酿造而成的酒”,利用最基本的材料——麦芽,再加上啤酒花、水及酵母,就可以酿造出一般的啤酒。

德国政府明文规定的“纯酒令(Purity Order)”

1516年,德国颁布过一项法律,当中明文规定:“所有啤酒的酿造成分,只能使用大麦、啤酒花及水三项材料”(后来又新增了“酵母”这一项)。用意是要确保制作面包所用的小麦,数量不会有任何匮乏。

但是这项规定,终究还是宣告失败了。因为规定颁行之后,南部的Weizen小麦啤酒还是依然故我,用大量的小麦来酿造。果然对德国人而言,面包固然重要,美味的啤酒也是不可缺少的。

从另一个角度来看,“纯酒令”的颁行,也提升了德国啤酒的品质。它不但没有失败,还可说是大成功喔!

