

飲者之歌

文／愚庵 圖／編輯部

前言

日落西山黃昏時，寒冷冬風陣陣起
街巷酒館滿滿是，群男飲酒助元氣
欣賞音樂酒味甜，一杯一杯飲落去

聽完這首臺語老歌，我雖然不是貪杯之人，但是，歌曲之後，卻突然興起；想寫一些個人經驗的飲酒故事。

西元 2015 年，日本漫畫界出版了「神之雫 (かみのしずく)」，很快征服日本，一個月內賣出百萬冊，這本描述葡萄酒世界的作者，是一對兄妹；樹林伸和樹林優子，寫作的最初動機，居然只是喝了一杯葡萄酒，靈感突然爆發，可見，酒被希臘神話視為創作之神，並非虛構。

如果以價格來說，所有酒類之中，葡萄酒確實是酒中之王，因為從製造到品嚐，甚至收藏拍賣，延伸出一套專門大學問，所以，可以在大學院校開一門葡萄酒鑑定的專門課程，甚至產生專業的「侍酒師」這種行業，領有合格的證照，可以在頂級



的餐館中，為客人服務，待遇也很優渥，工作的重點就是「醒酒」，向來訪客人介紹酒類知識，簡單說：好的葡萄酒，因為長期置放，處於沉睡狀態，必須經過喚醒，入口才可以感受芬芳，「醒酒」這門行業，也就越來越專業，當然，多數普通人只是喝酒，並不在乎這套規矩，或許你看過 007 電影，龐德表現出一副專業的品酒師格調，專業的葡萄酒品鑑雜誌，每一年會從數千種葡萄酒中挑出好酒，進行推薦排名，讓你選擇，當然，每一瓶上榜的葡萄酒，價值肯定不菲。

聽說，人類發明酒的靈感，其實是來自猴子，這個故事也有一定的真實性，猴子喜歡收藏，尤其是秋天樹上的果實熟成的時候，會吸引猴子收藏，作為過冬的糧

食，通常，收藏的地方以樹洞為佳，這些果實因為放置太久，自然產生發酵，果實呈現腐敗的酸味，還混合了酒味，猴子喝了會酩酊大醉，這種情況被人類發現後，也因此間接開啓了酒的製作秘密，最早出現在人類社會的酒，是水果酒，考古學家發現：早在一萬五千年前，非洲住民會使用蜂蜜製造的酒，聽說這種蜂蜜酒的發明，也是因為人類觀察到熊的行為，熊為了過冬，會大量採蜜，然後把蜂蜜藏在樹洞中，讓蜂蜜自然發酵，變成甜酒，給了人類靈感。

自古以來，喝蜂蜜酒可以使人放鬆，放鬆甜蜜之感，正如新婚夫妻的寫照，因此英文把新婚蜜月稱為 HONEYMOON，一直延續到現在。

接下來，我們可以把酒類的製造分成三類：第一種利用酵母使糖發酵，稱為釀造酒；第二種利用蒸餾方式造酒，成為蒸餾酒；第三種蒸餾之後，加入香料，稱為利口酒 (liqueur)。

飲酒的人至少可以從以上三種方法，知道你喝進口中的酒，是如何製造的。

紅露酒

我還記得自己的第一口酒，就是目前已經停產的臺灣製紅露酒。我會飲酒，也喜歡喝酒，和家庭裡開了一家小雜貨店有關，那是村子裡唯一可以購買雜物的地方，

臺灣在 50 年代，社會普遍貧窮，喝酒和抽菸，相當昂貴，村子裡有能力可以一次性購買一包菸，或者賣一瓶酒的人不多，通常，購買香菸以幾支計算，買酒則是以一杯多少錢計算。

紅露酒是釀造酒，又稱黃酒，屬於南方酒類的特色，比較頂級的是紹興酒，這種酒也稱為老酒，黃色色彩比較淡一點，所以又稱清酒。

中國大陸製造的釀造酒，也有幾千年歷史，從殷商出土的文物，有一種青銅器叫做「爵」，這是喝酒的用具，官場也用不同的酒具「爵」，來分辨社會地位高低。例如公爵、侯爵、伯爵、子爵。

中國南方釀造酒，以稻米為原料，北方則以黍或高粱做原料，但是，造酒之前，要先用麴作為發酵，把穀物磨成粉，加水揉成團子，放置一個月，就會生長出根菌，叫做餅麴。

紹興有酒中之王的號稱，製造地就在距離杭州不遠的地方，此地也是地靈人傑，不少知名人士來自紹興，魯迅、蔡元培，紹興酒的原料是南方糯米，將糯米放進大甕中泡水蒸煮後，加入餅麴發酵，過濾後加熱殺菌，然後才能封口，通常紹興封口後，必須經過五年熟成，才能喝，放置時間越長的酒，也更尊貴好喝。

紹興地區有一種習俗，女孩出嫁之前，家裡會幫他製造一甕酒，用雕刻美麗的甕

裝入，酒經過封蓋後，就埋進花園土裡，等到出閣那一天才把酒弄出土，因為外觀很美麗，所以又稱為「花雕酒」，後來還創造出一種花雕泡麵，引起搶購潮。

菊正宗 (Kiku-Masamune)

中國大陸南方造酒的方法，在唐朝就傳到日本，就是日本所稱的清酒，日本清酒的發音是 SAKAE，這個字的意思是「避邪氣」，在日本民間喝酒，是為了逃避邪氣入侵身體。

日本清酒也是用米釀造，只是把糯米改為粳米，酒甕改為木桶，改為木桶裝後，熟成的風味，又是絕然不同，而且外觀比較透明，如果你經常到日本旅行，買到的「菊正宗」就是清酒。

由於日本民間釀造酒，所使用的各種類稻米，品種太多，數量也不一樣，西元 2003 年，日本政府頒布統一標準把所有市場酒類分成以下幾種：吟釀酒 (Ginjo)、大吟釀酒 (Daiginjo)、純米酒 (Junmai)、純米吟釀酒 (JunmaiGinjo)、純米大吟釀酒 (JunmaiDaiginjo)、特別純米酒 (TokubestsuJunmai)、本釀造酒 (Honjozo)、特別本釀造酒 (TokubestsuHonjozo)，一共 8 種，每一種的製造法，都必須清楚標示在包裝上，提供給消費者理解。

早期的造酒技術，最先被遊學中國的



遣唐日本僧人掌握，所以，早期的宮廷內造酒，也是僧人的專業工作，日本僧人發明「絹紙過濾法」，和三段釀造法，使清酒更加透明清澈，到了謙倉幕府時代，造酒技術才轉移到民間，只要擁有幕府頒發許可證，就可以在家裡造酒販賣，賣酒人家的家屋前，要懸掛「居酒屋」作為識別，當時酒稅是幕府重要稅收來源，「居酒屋」這樣的招牌，目前還流行。

江戶幕府時代，大阪神戶專門釀造「諸白」，清酒的最佳等級，從大阪用船運送到江戶，所以內海的另一個稱呼為「酒之航道」。

到日本旅行，泡溫泉之餘，喝點清酒，可以使旅行更加浪漫有趣，特別在此建議。

伏特加 (VODKA)

談到旅行我就想起伏特加，俄羅斯人酷愛伏特加，這可能和天氣嚴寒有關，我認識伏特加的地方就在俄羅斯。

西元 1990 年，我到莫斯科採訪俄羅斯的經濟情況，認識幾位俄羅斯的官員，



開始和伏特加結緣，俄羅斯人並不善飲，喝酒的原因，其實和天氣太冷有關，那一年，俄羅斯因為經濟崩盤，很多賣場內部空空如也，身上即便有盧布 (RUB)，也買不到東西，除非身上帶著美金，一位負責監控外國旅客的特務，我發現他經常出現在我周圍，但是用餐時卻不用餐，引起我的好奇，我請他一起用餐，結果卻成了好朋友，我在莫斯科待了一段時間，開始學習喝起伏特加混著番茄汁，發現這種混喝方法風味絕佳，多數的伏特加酒精濃度在 50 度上下，和金馬的陳年高粱差不多，但是，沒有礦泉水和番茄汁混合，還是很容易喝醉，當我要離開莫斯科時，他找來一堆朋友送我，那一晚，我喝了一瓶伏特加，下場是錯過了開往列寧格勒 (Leningrad) 的火車。

伏特加寫成 VODKA 俄語的意思就是水，打開瓶蓋，酒的狀態清澈，和礦泉水沒有兩樣，甚至沒有濃烈酒香，這也是伏特加的特色。

西元 1810 年，聖彼得堡 (StPetersburg) 的藥劑師安德烈·斯米爾諾夫 (AndreiSmirnov) 發明活性碳過濾法之後，可以提升酒精濃度，把所有雜質去除，使酒變成無色無味。所以伏特加酒的原料百無禁忌：地瓜、玉米、小麥、稻米皆可，這是蒸餾酒的偉大貢獻，也因為無色無味，伏特加在很多夜店或酒吧，成為

雞尾酒最好的基底酒。

沙皇尼古拉二世 (NicholasII) 曾經下令把伏特加酒精濃度降到 40 度以下，因為太多人一喝酒，就喝到掛掉，影響國家的生產國力。

談到蒸餾酒，我們必須把眼光放到阿拉伯世界，因為蒸餾器的發明，使人類的造酒技術再次提升。

已經沒人知道蒸餾器是誰發明的，只知道公元第十世紀，此物來自伊斯蘭世界，剛開始也不是為了造酒，而是為了煉金，有人說：其實早在第一世紀的希臘，就出現了蒸餾器，主要用途是為了提煉藥物。

蒸餾器的阿拉伯文稱為 ALEMBIC，字面意思就是「汗」，因為水經過加熱蒸餾後，會出現蒸氣，外狀就像是流汗樣子。

十字軍東征的時候，蒸餾器被帶到歐洲，剛開始是用來製造香水，最後卻成了造酒的器具，也因此世界聞名的白蘭地酒就出現了。

白蘭地和葡萄酒

第 10 世紀的基督教世界，和穆斯林之間的來往，最大的港口就是威尼斯 (Venice)，從中東回到歐洲，必須先用船運，抵達威尼斯港，然後進入歐洲世界，而離威尼斯不遠的佛羅倫斯，就成為蒸餾器最先使用的地方，當地富有的麥第奇家族 (Medici)，先在修道院請修士利用蒸餾

器製造香水，各種鮮花就是現成原料，這些香水變成歐陸貴族的最愛。

第 14 世紀，因為海上貿易，從亞洲傳來的鼠疫「黑死病」，從威尼斯登陸後，迅速蔓延全歐洲，面對這種傳染病，修道院變成患者急救中心，也是製造抗病藥的研發處所，蒸餾器傳到法國後，法國大修道院沙勒斯特山 (Challerange) 的修士，最先把體質較酸，無法釀造葡萄酒的白葡萄，利用蒸餾方法，製造出白蘭地，這種酒因為酒精濃度很高，好像會噴火，民間認為可以喝下去抵抗黑死病，所以稱為「生命之水」，一時之間就在歐陸風傳開來，比較酸的白葡萄產地在干邑「CONACG」，所以製造的白蘭地叫做「干邑白蘭地」，比較甜的紅葡萄，產地集中在波爾多 (Bordeaux) 地區，所以也稱作波爾多葡萄酒，但是，兩者製造方法完全不同，葡萄酒釀造，白蘭地蒸餾，在這裡順便談一下釀造葡萄酒的歷史。

葡萄最早的產地並非歐洲，而是裏海 (Caspian Sea) 和黑海 (Black Sea) 之間的高加索山脈 (Caucasus Mountains)，慢慢向外擴散，通過地中海來到希臘、羅馬，考古學家發現希臘葡萄酒，至少有 8 千年歷史，今天希臘神話中的酒神戴奧尼索斯 (Dionysus)，其實也是豐收之神，證明了葡萄豐收是重要的象徵，傳說：酒神戴奧尼索斯來到雅典 (Athens) 附近，遇到一位

農夫伊卡洛斯 (Icarus)，酒神在農夫家中受到款待，於是酒神就把葡萄的種植方法和釀造酒的秘密，傳給伊卡洛斯，有一天，伊卡洛斯在家中釀造了酒，並請村子裡的村民一起飲用，結果所有人都喝醉了，村民誤以為伊卡洛斯在酒中放了毒藥，清醒後把伊卡洛斯抓起來上吊，也不放過伊卡洛斯家人，後來酒神知道這件事，大為震怒，開始懲罰這個村子，並且在村子立下喝酒規矩：「喝酒前必須稀釋」。

哲學家柏拉圖 (Plato) 則警告世人不到 40 歲，不要喝葡萄酒，因為年過 40 歲後，才可以放縱自己，柏拉圖的感慨來自被迫服毒自殺的老師蘇格拉底，聽說蘇格拉底 (Socrates) 好飲，而且千杯不醉，最後被判了喝毒藥的死刑。

羅馬時代，葡萄酒變成貴族的禮物，一個雙耳陶罐裝的葡萄酒，可以在市場上換回一個奴隸，可見價格昂貴。

義大利人繼承了古羅馬貴族用餐前，



喝葡萄酒的習慣，到了凱薩大帝 (Julius Caesar) 時代，遠征高盧 (Gaule)，並且帶回來橡木桶裝葡萄酒，這種木頭會自然發出氧氣，接觸酒精後，使葡萄酒的風味更好，所以橡木被稱為會呼吸的木頭，最好的葡萄在釀造過程，會裝在橡木桶內等待熟成，也因為如此，橡木遭受嚴重砍伐，在歐洲逐漸絕跡。

義大利大部分面積，被滿山的葡萄園覆蓋，很多農民乾脆把農地開闢成葡萄園，結果導致糧食歉收，羅馬皇帝發現帝國貴族，沉迷葡萄酒，農民卻沒有糧食可收，一氣之下，下令把阿爾卑斯山以南的葡萄園毀掉一半，改為種植糧食。

歐洲的基督教社會把葡萄酒稱為「耶穌的聖血 (Blood of Christ)」，從葡萄的採收壓榨，浸泡和發酵到最後熟成，象徵了耶穌的痛苦折磨和重生，「舊約聖經」的諾亞方舟 (Noah's Ark)，描述諾亞歷經大洪水 40 天後接觸陸地，第一個種植的東西就是葡萄，可以證明葡萄神聖，歐洲社會最早的釀酒知識，只傳授於修道院內部，其中最好的葡萄園來自勃根地，勃根地 (Burgundy) 位於多隆河 (Rhone) 流域，另外有名的葡萄產地，就是波爾多和普羅旺斯 (Provence)，普羅旺斯過去是羅馬一個省，現在這個地方也因為紅酒聞名，另外創出一種傳統料理「紅酒燉牛肉」。

波爾多曾被英格蘭 (England) 統治，

最後引發英法戰爭，此地的土壤和水質可以種出甜美的紅葡萄，今天，波爾多最多的釀酒廠集中在梅多克 (Medoc)，法國人稱為城堡，每一年，梅多克會舉辦 42 公里的馬拉松，規定在 6 小時內跑完所有釀酒廠，甚至衍生出很多紅酒療法，吸引世界各地頂級的客人。

中國白酒

說到中國白酒，很多人就會聯想最昂貴的貴州茅台酒，話說，沒有蒸餾器之前，中國製酒是用稻米發酵釀造的黃酒，蒸餾器的發現，增加了中國白酒的開發。

元帝國的蒙古人遠征歐洲後，帶回來的戰利品就是蒸餾器，我們知道：馬上民族也是好飲的民族，但是，草原上很難找到水果的素材，可以用來釀酒，最後卻想到馬奶，馬奶中含有的乳糖，經過攪拌、晃動發酵後置入皮囊中，就是低酒精成分的馬奶酒，每一個蒙古人家裡都會自己製造馬奶酒，可以說是蒙古人的生命之水，蒙古人稱馬奶酒叫「阿刺吉」AIRGE。

日本人三島海雲在二戰時期來到蒙古，從馬奶酒上面發現乳酸菌的秘密，經過研發後，製成一種酸甜的飲品叫做發酵飲料，引進臺灣市場後，酸甜的滋味成了熱銷的飲品。

但是，蒸餾器改變了蒙古人的造酒方法，而且北方有以高粱種植最多，於是高

梁成為白酒的素材，經過發酵蒸餾後，可以製造酒精濃度 35 度到 70 度的清澈白酒，又稱燒酒，白乾，或稱高粱酒。

中國製造的白酒，種類很多，不下千種，而且中國經濟發達以來，喜歡喝酒成為應酬之必要，根據統計，中國白酒銷量比啤酒多三倍，比葡萄酒多出 15 倍，可惜假酒橫行，購買或下肚不可不慎，以前喝酒稱為灌黃湯，現在則是喝白湯，被公認為比較好喝的白酒是茅台、蘆洲老窖及汾酒。

威士忌 (Whiskey) 和啤酒 (Beer)

我第一次喝威士忌時，對酒的知識很少，根本不知道威士忌酒用年分判斷，年份越久的酒，當然開瓶時越是香氣濃郁，今天流行的威士忌品牌，在蘇格蘭 (Scotland) 地區已經有 150 年歷史。

但是，最先製造威士忌的並非蘇格蘭，而是愛爾蘭 (Ireland)，愛爾蘭用三段式蒸餾的方法，從麥芽中蒸餾出威士忌，然後放置 3 年熟成，才可以飲用，後來這種方法經過蘇格蘭改良，用二段式蒸餾，最大不同是麥芽在蒸餾之前，必須用泥煤炭使他乾燥，發出麥芽香味，才進行蒸餾，飲酒的人對蘇格蘭或愛爾蘭兩種威士忌的喜好，也是見仁見智，各有支持者。

蘇格蘭威士忌和愛爾蘭威士忌的勝負，已經相爭很長時間，當中歐地區用白



蘭地抵抗黑死病時候，蒸餾酒被稱為生命之水拉丁語 AQUA VITAE，蓋爾語 (Gaelic) 寫成 USQUEBAUGH 後來慢慢變音為 WHISKY，愛爾蘭的蒸餾技術被蘇格蘭改造，用單一麥芽乾燥後，兩次蒸餾創造更好的風味，所以，很多人喜愛蘇格蘭威士忌，本來，歐陸貿易頻繁，很多船商來往英法之間，所以在英倫購買的法國葡萄酒很便宜，到了 19 世紀中期，歐洲葡萄園感染傳染病，葡萄減產，酒類大漲，這也促使英國人喝自己的威士忌。

蒸餾技術尚未傳達到英倫三島的時候，英國人唯一可以喝的酒類，是由大麥釀造的酒，這種穀類釀造酒稱為啤酒，釀造啤酒酒精濃度低，所以很容易腐敗，了保存久一點，必須放進啤酒花，最早的英國清教徒乘著「五月花號 (Mayflower)」來到新大陸，船艙中就是放著啤酒，作為航行途中飲料，才能夠跨越大西洋。

歐洲大航海時代，啤酒是水手最佳良伴，酒精濃度低，不至於很快喝醉，而影響工作，為了防止啤酒腐敗，有兩種方法，

一，在開始發酵時，添加大量酵母，使細菌失去繁殖空間，二，在細菌難以繁殖的低溫下進行發酵。

第二種方法，就是目前最流行的低溫啤酒 LAGER beer，因為進行低溫發酵的地方，在地下室酒窖，所以也稱為窖藏啤酒。至於常溫啤酒和窖藏啤酒，各有不同風味，飲者自知。

蘭姆酒 (Rum)

蘭姆酒稱為奴隸之酒，蘭姆酒一詞，來自英國德文郡的方言 RUMBALLION 意思就是吵鬧喧囂，這種酒是航海時代海盜習慣的酒，原料來自甘蔗榨出蔗糖後的殘渣，把甜度 50% 的糖漿，稀釋到 10% 經過發酵之後，再經過兩次蒸餾手續，放入木樽，等待熟成，就可以完成。

相傳英國人在西元 1960 年把蒸餾器帶到加勒比海，利用黑奴到甘蔗園從事勞動，製成砂糖後剩下的殘渣，就拿來製造蘭姆酒裝在木桶，回程時順便把酒送到非洲，給黑奴販賣者，每一桶蘭姆酒可以換到一位健康黑奴，所以被稱為「奴隸之酒」。

蘭姆酒可以治療長期航行的壞死病，英國海軍把它當作必備的酒，西元 1807 年，英國政府居於人道，開始立法禁止黑奴販運，並且禁止糖漿貿易，於是蘭姆酒的製造時代也走入歷史。

留在中美或加勒比海甘蔗園的黑奴，也學習這套蒸餾技術，偷偷把殘渣製成蘭姆酒，當一天的勞動之後，喝著蘭姆酒，唱著黑人靈歌，想念故鄉，悽然淚下，這是黑人被迫害的安慰酒，世界上最苦痛的酒。

理解蘭姆酒的歷史，充滿被壓迫的黑人血淚，我更不敢喝了。戒酒後，獨獨留著一瓶朋友贈送的蘭姆酒，這瓶帶有甜酸味道的酒，並不是我喜歡的酒類，為了紀念而被我擺上書架，孤獨到現在。

不過量 保健康

酒類歷史與文化、農工業發展息息相關，豐富的故事彷彿微觀的世界史。酒杯中搖動的液體可使人放鬆、助興，卻也會人上癮、沉迷。唯有牢記「飲酒過量，有害（礙）健康」法則，才是正確飲酒之道。

參考資料：

1. 《酒杯裡的世界史》(知っておきたい「酒」の世界史)，宮崎正勝，西元 2016 年。
2. 《侍酒之人：那些葡萄酒宅神教我的事》(Cork Dork: A Wine-Fueled Adventure Among the Obsessive Sommeliers, Big Bottle Hunters, and Rogue Scientists Who Taught Me to Liv)，比昂卡波斯克 (Bianca Bosker)，西元 2017 年。