

# 葡萄酒美酒夜光杯

## ——雜談吃酒的藝術

那廉君

吃酒，可以說是亙古今，橫中外，在人羣中的大多數成爲日常生活的一部份。大家不但喜歡酒，也對酒有很多的講究，酒的品質好壞，酒的年齡高低，都在人們評鑑範圍之內。不過，談到酒齡問題，在我國說來，從古人的吟詠中可以曉得在早期並不一定要吃陳年老酒，例如白居易有「綠蠶新醱酒」的詩句，便是描寫吃那剛剛釀造出來尚帶有綠色渣沫的新酒的情趣。而普遍各個國家的啤酒和日本的 Sake，也都是屬於新酒的系統。

### 酒類品嘗藝在其中

開始吃陳年老酒，不知起自什麼時期，也不知道發端於那一種酒類，我們勿庸作歷史性的考證，不過我們要相信所謂陳年老酒，是指酒類貯存在酒桶尚未裝瓶的時期而言，因爲裝入玻璃瓶裏的任何酒類，時間愈久，愈會降低它的品質，那是毫無疑問的事實。

根據醫學家們的說法，吃酒（尤其是適量），要比吸香煙對人體有些小益處，因此我們在這

裏談酒，當然沒有什麼不可以。說來，酒對人生的關係太大也太悠久了，所以李白有「鐘鼓饌玉不足貴，但願長醉不願醒」之句，當然，這種沉迷於酒的精神，絕對不足爲訓，但人們對酒類的嗜愛以及影響人生之大，可以借用曹丕典論論文裏面的一句話是：「自古而然」，也可以說是中外一體。

提起酒類，就我國來說，現在有所謂釀造、蒸餾，和再製三種方式，根據這三種方式來區分酒類，比較簡單，如果綜合世界各國所出產的酒類而概括稱之爲「洋酒」，同時就其酒種，酒性和調配等方面去研究，則非常複雜，幾乎可以成爲一種專門的學問或技術。我現在就我個人對「洋酒」的一知半解，加上皮毛的經驗，談談吃酒的藝術，主旨是在說酒，而不是勸酒。

### 白蘭地的品名等級

自從人們嗜愛陳年老酒之後，大家便一直垂注在那屬於葡萄酒系統的白蘭地。不過，假如一個酒客走進賣酒的地方，叫一杯「白蘭地」，就

會使賣酒者感到你吃酒的程度尚在幼稚園裏，因爲習慣上已經拿法國南部盛產白蘭地的地區 Cognac 作了白蘭地酒的代表性總名稱，同時這一個總名稱也好像就成爲較好的白蘭地酒的代名詞，所以吃酒的時候，要向酒樓叫一杯 Cognac，而不能叫白蘭地。這正好像法國東北部 Champagne 地區所生產帶有汽泡而酒精成分特高的葡萄酒，名氣很大，於是無形之中，就拿 ChamPagne 作了酒名，譯成中國的語言，就是「香檳」。如果你進了酒店或酒廊，能够更進一步的說出你所要吃的白蘭地酒的廠牌，例如 Hennessy, Martell, Courvoisier, Oard... 等等，那更顯示你是老資格的品嗜者。

白蘭地酒大概可以分成四個等級：凡是標籤中只印有 Brandy 字樣的，是低等的白蘭地酒；印有 Cognac 字樣的，是好的白蘭地酒；印有 V.S.O.P. 字樣的，是陳年白蘭地酒；至於標籤上印有 Napoleon（拿破崙）字樣的，只不過是一種更好的，更陳年的白蘭地而已，並不像廠商所宣傳的那麼神祕。

有關 V.S.O.P. 這四個英文字表示「陳年」的起源，很多人對它發生興趣。根據我個人所知道的這四個字母之所以被人用來代表「陳年」性，可以有下例三種說法：

第一種說法，是這四個字母乃是「Very Superior Old Duport」的縮寫。第二種說法，是很早以前，有一個孝子把一瓶陳年白蘭地酒，獻給他的父親，告訴他的父親，說這是「Very Special Old」的酒，接着叫「一聲Pa」（爸）後來便流傳下來而連貫了形容詞和名詞，縮成爲 V.S.O.P.。第三種說法，是酒廠往往在白蘭地酒瓶標籤上印有不同的英文字樣，用來表示酒的性質和等級。根據他們的種種表示，V 是代表非常的，S 代表優良的，O 代表陳年的，P 代表淡色的，那麼四個字母連接起來，便是非常優良而陳年的淡色白蘭地酒。

白蘭地酒雖屬於葡萄酒系統，但也有利用其他種水果來釀造，例如法國和美國的蘋果白蘭地，德國和瑞士的櫻桃白蘭地，法國的水梨白蘭地，覆盆子白蘭地等等，可以算是白蘭地的旁支。賣酒的地方，常常拿櫻桃白蘭地來替代丹麥的與奮酒 Cherry Heering，因為顏色和味道，由於同出之於櫻桃，所以非常相近，非對吃酒有經驗者，不容易分辨出來。

白蘭地酒，是飯後酒，而吃的時節，總要淺斟低酌，如果端起一杯，牛飲般的一飲而盡，自然很難領略個中的情趣。常見外國老人，對白蘭地酒只嗅而不喝，或嗅的時間比喝的時間長，正好像過去清華大學羅家倫校長，喜歡用鼻子聞香

烟而不吸香烟同樣的只是利用烟或酒找尋情趣，或利用烟酒在運動腦筋而作思考的幫助。

### 威士忌的各色種類

和飯後的白蘭地有同樣號召力的飯前酒，主要的是威士忌。威士忌這個名稱，也只是一個籠統的稱呼而已。如果到賣酒的地方去吃酒，一坐下來便要服務員給你倒一杯威士忌，也同樣的會貽笑於他（她）們，因為這樣的叫酒，等於是進了飯館，叫伙計來一碗麵，究竟是鷄腿麵還是鱸麵，蹄花麵，並沒有明白的交代。

英國產的 Scotch（也是以地名作酒名），可以算是威士忌酒羣中的代表，所以吃酒的時節，如果不想吃特別味道的威士忌，普通都是要 Scotch。如果想吃美國的產品，便要 Bourbon，或是直接說出廠牌的名子（如 Old Forester...）。如果想吃加拿大的產品，便要 V.O. 或其他，絕對不能籠統的只說一聲威士忌而已。如果一定要這樣籠統的叫酒，也未嘗不可，只是調酒的師傅，曉得你有些不在行，也許就隨便拿最劣的威士忌換你和上等酒類一樣的代價。我們須要瞭解各種威士忌釀造的原料，並不相同，所以味道也就迥異。英國的 Scotch，主要的原料是大麥，美國 Bourbon 主要的原料是玉蜀黍，加拿大的產品，主要的原料則是裸麥。美國的 Bourbon 帶有一種類似脂粉的香氣，有的人喜歡，有的人嫌棄它，而加拿大的 V.O.，在吃的時節，如果加上一點薑水（Ginger ale），在我個人看來，其味道之美，確實別具一格。

威士忌酒種類之多，遠過於白蘭地。總括起來，可以分爲純種（Straight）和混合（Blended）兩種。最早輸入中國的白蘭地是「三星」（三顆星號的普通白蘭地），最早輸入中國的威士忌是白馬牌，後來又大量的進口強尼華格（Johnnie Walker），所以人們一提到洋酒，不是三星白蘭地，便是強尼華格，有的還以能够分辨強尼華格紅牌黑牌的味道而自豪（其實尚有白牌），實在講起來，強尼華格，並不是絕對的上品，有些威士忌的品質，例如 Balatine（香港譯爲百齡罈），就比它強得多，只是進口甚少，大家對它陌生而已。

威士忌是飯前酒，外國人的宴會，對客人說來，是必需供應的飲料之一。自然，美國人現在很流行在飯前吃 Martini Dry，更能利用藥性來刺激胃口。

### 器具時間環境情調

洋酒的誘人，除了酒本身的色香味以外，漂亮的容器以及適宜的時間和優美的環境，也都大有關係。最能發揮酒本身的誘人力量，是經過調配而成的混合飲料，也就是所謂鷄尾酒類。我們在酒會上常見的 Punch，那是規模比較大一點的，談到小杯的調製酒，例如一杯 Singapore Sling 或是一大杯（12 或 14 液呷杯裝）Planter's punch，從可愛的色彩，不單純的味道，都足以引起人們的酒慾。假如是一個有經驗的調酒師，曉得調製 Manhattan 的時候，加上一點苦水（Bitter），或者發揮其他訣竅，那更是錦上添花

花了。

至於盛酒的容器，那一種酒用什麼樣子的酒杯，都有固定性，不像中國的筷子，是萬能的；酒杯，也是萬能的。調酒的工具，也不簡單，幾樣主要的東西，例如搖酒器、過濾器、搗棒、量杯、榨汁器、冰錘、冰鉗……等等，各有用場。如果你認識酒類，瞭解酒性，同時也曉得怎樣去調酒，怎樣選用酒杯，怎樣使用工具，更知道在什麼時候什麼環境之下應該吃那種酒類，這樣才能完全的，澈底的，獲得吃酒的情趣。飯前吃一杯Martini，飯後喝一小杯烈性的水果酒Liqueur，吃牛排的時候，一瓶冰凍的葡萄牙產的Lancers 或Mateus，炎熱的夏天，吃Baurton Coke，寒冷的冬天，吃熱咖啡加白蘭地……如果這樣的適合環境的吃酒，將使你永遠對吃酒不會減低興趣。我很欣賞希爾頓飯店招待客人的Chi-poo punch (chi-poo是中國旗袍的諧音，酒的原料是用蘭姆酒Rum加上菓汁)，這雖不能算是酒的正宗，但從那引人入勝的盛酒竹筒，很能引起人們的興趣。因此，我總認為吃酒也有吃酒的藝術。

### 酒廊之中別有洞天

以我個人現身說法，我之喜歡到賣酒的地方去吃酒，猶之吃茶上茶館一樣的是在尋求與酒或茶相關的情調，因此台北許多賣酒的地方，除含有Club性質的酒店以外，我嘗試了不少地方，例如國賓飯店，我從地下的酒洞天吃到一樓的如歸酒廊，以至十樓的陶然亭。台灣酒樓之有一

會員制」，始自台北的華華飯店，而我是第一個加入為華華酒樓的會員，所寄存的酒類，又屬於上品。而早期中泰賓館的金龍酒樓和統一飯店一樓的大酒吧（現在是Coffee Shop），由於經常在那裏吃酒，從調酒師的口中獲得不少有關酒的常識，自然也看到不少以酒為媒介而構成的人生另一面。希爾頓飯店，我從濟公酒廊時期，便常常去照顧，一直吃到現在的黑天鵝。不過，在我個人認為最富情調的地方，要算是國賓的陶然亭、財神酒店的忘我亭和中央飯店的阿波羅，因為在這些地方可以鳥瞰台北的夜色，一杯在手，另饒情調。

除此之外，如果能瞭解許多酒類，都以出產的地方作為酒名，也許更能引起興趣，除掉本文前面所舉的Cognac, Scotch, Champagne等外，單就葡萄酒來說，就有很多種是借地名來命名酒名，如常見的Medoc, Santernes, Burgundy, Madern, Sherry等等便是例子。此外，還有為紀念某一個人而用人名作酒名的，例如英屬牙買

加所出產聞名的蘭姆酒Myers's Rum（扁形瓶裝），就是為了紀念英國詩人Myers（西曆一八四三—一九〇一）。更如我們常常吃到的一種混合酒Manhattan，乃是傳自美國Manhattan島的一種調酒方法，也就借用地名作了酒名。假如能够瞭解這些酒名的來源，那麼，當然更會增加對酒的認識了。

記得民國六十一年，我在某雜誌月刊寫過一篇「漫談洋酒及其他」，這篇文章裏面曾提到美國有一家酒廠所印的漂亮廣告，它拿「Happy Hour」作標題，事實上要想得到這樣的快樂，並不是一件簡單的事。光是懂得打開酒瓶乾杯，獲得一剎那的興奮，是很掃興的事。更如非時非地不加選擇的吃酒，也是很可惜的事。雖然，不見得人人有時間作品酒的功夫，但總希望能够領略到酒的真味，所以吃酒和吃菜着，不能混在一起，如果只是利用大量的菜着，把酒沖下肚子，到不如用幾片Noie（海苔）下酒，够味得多呢。

## 白山黑水的悲歌

名記者陳嘉驥 著

民國卅四年冬國軍出關接收東北連戰皆捷不久即攻抵松江之畔精華區域盡入掌握林彪望風披靡嗣始誤於馬歇爾調楚停戰再誤於孫立人杜聿明將帥失和三誤於衛立煌顛覆無能以致不可收拾回顧往事誠令人椎心泣血本書對東北問題有詳盡敘述並附珍貴照片每本50元郵撥一〇四八八四陳嘉驥帳戶。中外雜誌代售郵撥1404號