

豪邁的浪漫：啤酒之都慕尼黑的啤酒文化

王柏元

德國的啤酒產量為全世界第五大，年釀造量約 100 億公升。然而特別的是，全球啤酒產量前 40 名的國家當中，德國是唯一一個大型釀酒商產量占總國家產量不到一半的國家，比例只有 38%。換言之，超過六成的啤酒是由非大型釀造商生產，也使得德國啤酒在種類以及品牌上都呈現百家爭鳴的樣貌，品質部分就不用說了，明顯高於多數產量很高國家的商業型啤酒。

講到德國，就會想到啤酒；而講到德國啤酒，就會想到慕尼黑。啤酒這種飲料從西元前 3000 年前，在中東的蘇美文明就已經有完善的啤酒釀造技術，之後漸漸傳入歐洲大陸。到了中世紀，修道院當中的僧侶並須遵守齋戒月不得吃固狀食物的規範，以及必須自給自足的條件背景下，啤酒成為了僧侶不可或缺的营养來源。據記載，當時的僧侶一天最多可以喝 5 公升的啤酒，而且每年得連喝一個月，即便嗜飲啤酒如筆者，都無法決定到底該羨慕還是害怕。

而真正讓慕尼黑和啤酒有這麼深刻連結的，在歷史上有兩個事件，第一個是發生在 1516 年的「啤酒純釀法(das Reinheitsgebot)」，

因為政治因素規定了啤酒的原料，對後世而言定調了德式啤酒的風味；另外一個當然是名聞遐邇的慕尼黑啤酒節 Oktoberfest 了。

啤酒純釀法 DAS REINHEITSGEBOT

1516 年，拜仁公爵威廉四世 (Duke Wilhelm IV of Bavaria) 與共同統治者公爵路德維西十世 (Duke Ludwig X) 簽署了一項法案，規定在拜仁邦，啤酒只能以大麥、啤酒花和水三種原料來做釀造 (當時酵母尚未被發現)。當初會有這種規定其實和啤酒品質無關，主要是強制使用啤酒花，使得政府有辦法在提升啤酒花的銷量並予以課稅；另外小麥是主要糧食來源，為了不造成浪費和價格上漲，禁止使用小麥釀造啤酒，而規定只能使用大麥。

其實類似法案不是到了 1516 年才首度出台，早在 12 世紀開始，包含奧格斯堡、紐倫堡、蘭休特 (Landshut) 都曾陸續頒定類似規範，慕尼黑也曾在 1487 年提出限制令，但最終都以失敗收場。而 1516 年頒布的 Reinheitsgebot 雖然只是重整 1487 年版本再度提出，但卻是唯一被一直流傳下來的。有趣的是，Reinheitsgebot 在頒布後不到 10 年，就

再度又將小麥納入可使用的釀造原料當中。另外它不僅只適用於拜仁而已，數百年後當德意志各邦在俾斯麥領導下統一，許多地方都採用了這套標準，反而將許多行之有年的該地啤酒歸類為違法釀造酒。1919 年，拜仁將這項「優良傳統」列為被納入新德國的必要條件，自此以後 Reinheitsgebot 正式通行於全德國，直到 1988 年才因歐盟宣稱此項規定會影響自由貿易，而遭到取消。儘管如此，以合法的糖類、替代穀物和添加劑來釀酒的德國釀酒商仍然不多，因此雖然德國啤酒種類相當多元，但普遍來說，比起鄰國如法國、比利時的啤酒，德式啤酒更注重麥類原料的香氣，以及有著喝起來比較不甜的特性。有著如此深刻的影響，也不難理解慕尼黑人為何對啤酒會有著一份更強烈的認同和執著。即便被廢除超過 20 年，也並非品質保證，但直到如今，許多啤酒品牌仍會標榜自己遵循 Reinheitsgebot 的法規來釀造啤酒。(圖一) 在



圖一：許多品牌仍標榜自己遵循 Reinheitsgebot 的法規。圖片來源：維基百科。

1987 年慕尼黑曾大肆慶祝 Reinheitsgebot 的 500 周年（以 1487 年為周年），2012 年也慶祝了 525 週年。

慕尼黑啤酒節 OKTOBERFEST

講完跟政治、法規與歷史有關的 Reinheitsgebot，另一個慕尼黑眾所皆知，跟啤酒有關的，一定就是啤酒節了。慕尼黑啤酒節為期基本上是 16 天，會在 10 月的第一個周末結束，並會涵蓋往前推的兩個周間和兩個周末（一共兩個周間和三個周末），有幾年會增加到 17-18 天。在這半個多月當中，啤酒節會迎來超過 600 萬人次的人潮，並喝掉超過 700 萬公升的啤酒，被認為是世界上最大的民間慶典活動（folk festival），說是個瘋狂的盛事毫不為過。

啤酒節的起源是拜仁國王路德維希一世（King Ludwig I）於 1810 年，身分還是王儲的時候，迎娶了薩克森-希爾德布格豪森的特蕾莎公主（Therese of Saxe-Hildburghausen），兩人所舉辦的婚禮及其慶典。慕尼黑市民受邀參加在皇宮前的田野上舉行的慶祝活動，這塊田野之後被命名為「Theresienwiese」（特蕾莎的草地），並從那時起一直保留這個名字，當地人將這個名字簡單地縮寫為 Wiesn，因此 Wiesn 也成為了啤酒節相當道地的簡稱和別名。

只有根據傳統 Reinheitsgebot 法規和在慕尼黑本地釀造的啤酒才可以在啤酒節當中販售。而



圖二：Oktoberfest 的啤酒都是一公升裝，工作人員都有一次拿 10 杯以上的神力與絕活。圖片來源：eTurboNews。

符合這樣的規定的啤酒又可分為兩種，傳統的三月啤酒(Märzen)和淡色的節日啤酒(Festbier)，後者在現今的慕尼黑啤酒節更常見。符合生產規範並在啤酒節當中的品牌，只有 Paulaner、Hofbräu München、Hacker-Pschorr、Löwenbräu、Augustiner、Spaten 六家。在啤酒節中，一杯啤酒多數都是用一公升的 Maß 杯來裝(圖二)，0.5 公升的小杯只有在特別要求的時候才会有。價格方面，2023 年一杯啤酒的價格在 12.6 至 14.9 歐元間，比去年漲價了超過 6%；筆者在 2014 年參加啤酒節的時候一杯則約在 10 至 11 歐元左右，可見隨著世界性的通膨影響，要在啤酒節痛飲一番也越來越不容易。

服裝部分，啤酒節標準裝扮就是拜仁和奧地利部分地區的傳統服飾——Dirndl 和 Lederhosen。

(圖三) 男生穿著的 Lederhosen 是短的皮吊帶褲配上白色或其他色的襯衫，另外及膝的長襪、皮鞋也都是標配，更講究者甚至還會穿上背心和戴上帽子；女性的 Dirndl 傳統上而言是過膝的連身長裙和白色或其他色的內襯，但隨著大眾化觀光以及社群媒體的發展，新式的 Dirndl 越來越多做

成領口很低裙子也很短的樣式(圖四)，近年來常常引發文化挪用(Cultural Appropriation)和本真性(Authenticity)的討論。

慕尼黑常見的啤酒種類

講完了這麼多慕尼黑跟啤酒的千絲萬縷，總不能不來介紹一下慕尼黑的幾種啤酒。關於啤酒種類的分類和定義由於相當複雜，世界各國在法規或行規上也所不一，在此不對此做太細部的詳述，僅介紹幾款筆者去慕尼黑一定會喝的啤酒。



圖三：傳統樣式的 Dirndl 和 Lederhosen。圖片來源：germanculture.com。



圖四：新式 Dirndl。圖片來源：
Oktoberfest Munich 網站。

1. 小麥啤酒 Weißbier

顧名思義，就是有加入小麥為釀造原料的啤酒，是筆者的最愛。Weiß 就是德文白色的意思，因此又有人把它翻譯成白啤酒。其實小麥啤酒仍然是一個相當大的分類，不同地方因製程不同，喝起來也會有完全不一樣的風味。在慕尼黑或拜仁稱呼小麥啤酒的時候，有時也稱之為 Hefeweizen，weizen 即為小麥，Hefe 則是酵母，由此可見當地的小麥啤酒不只在釀造穀物原料中有加入小麥，其選擇的酵母也是特別的，因此當地的小麥啤酒特色是會有香蕉、丁香、甚至柑橘、胡椒等酯類化合物的香氣，相當迷人。(圖五)

此外，拜仁的小麥啤酒還有一個特色，就是多數為沒有經過過濾的狀態（有過濾又有另一種名稱叫做 Kristall 水晶小麥啤酒），因此在酒吧或餐廳的時候，盛裝小麥啤酒的玻璃杯為長條狀，底部會有個較為突出的圓型。乾杯時，會以杯子的底部相碰，有人還會用自己的酒杯敲一下桌子，據說這樣能讓未

圖五：小麥啤酒的杯子中間細，開口和底部較寬。

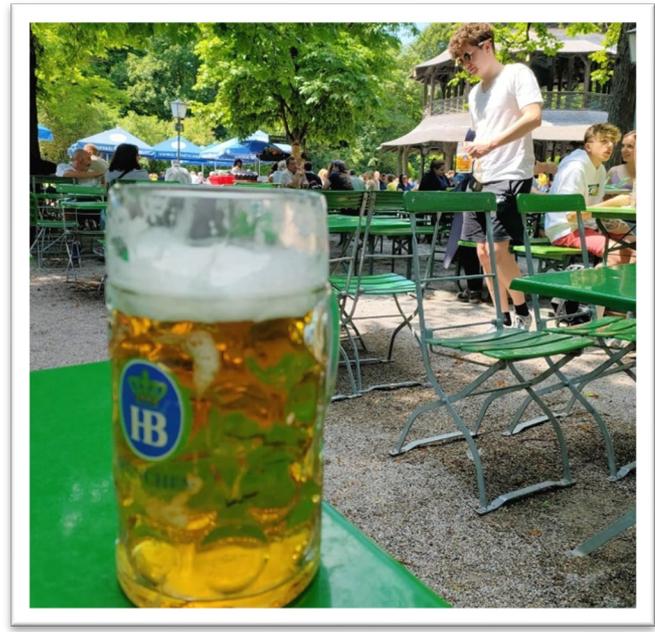
過濾的沉澱物震盪後平均分散到整杯當中，算是拜仁地區相當特別的乾杯儀式。順帶一提，傳統的拜仁式早餐（圖六）其中一道料理白香腸 Weißwurst，一份三根並會放

在有熱水的碗裡上桌，配上芥末醬食用。搭配的飲料是什麼呢？不是咖啡、茶或果汁，當然就是 Weißbier。這個搭配也成為了筆者每次離開慕尼黑前，必定會去機場內的啤酒廠（沒錯，慕尼黑的機場有自己配合的啤酒廠喔）Airbräu 來上的一套，不管抵達時間有多早。

2. 黑麥啤酒 Dunkel

Dunkel 是用深色麥芽釀造，是拉格型的一種啤酒，但也有加入小麥，因此又稱為 Dunkel Weiss、Munich Dunkel，中文可以叫做深色小麥啤酒或慕尼黑深色拉格。不管要叫它什麼，





左起圖六：小麥啤酒和白香腸是搭配絕妙的拜仁式早餐。圖七：在慕尼黑隨處可見的啤酒花園，可以來一杯清爽解渴的 Helles。

Dunkel 雖然看上去顏色是深的，但跟一般所調的黑啤酒 Schwarzbier 又不一樣，喝起來口味較為輕盈沒那麼厚重，但仍然帶有巧克力、堅果、烤麵包的香氣。筆者認為 Dunkel 最特別的，其實是有一股台灣人都很熟悉的冬瓜茶味，覺得很獵奇、不可能嗎？去喝看看就知道了。

3.淡色拉格 Helles

Helles 即為「清」或「淡」的意思，在南德地區指的就是常規式的拉格 Lager 型啤酒，又稱為 Münchner Hell。拉格型啤酒意指底層低溫發酵作用釀製的啤酒，也是現在世界上多數商業啤酒所釀製的類型。慕尼黑的 Helles 特色除了拉格普遍都有的口感輕盈之外，麥芽味濃郁，啤酒花味道不會太重，甜度低，因此相當清爽適合豪飲，在慕尼黑隨處可見的啤酒花園 Biergarten 叫上一個 Maß 杯裝的一

公升 Helles，看上去很多，不知不覺也就在和朋友朋友的暢談當中喝掉了。（圖七）

結語

啤酒給人的一般印象就是比較普遍輕鬆，甚至帶點豪邁粗曠的氣息。不過，在看完這麼多慕尼黑與啤酒的前世今生，以及一些種類的介紹，希望大家可以對慕尼黑啤酒文化有一種「原來也很有歷史氣息」、「原來也很講究」的感覺。最重要的，當然是去慕尼黑時，能跟酒吧、餐廳或啤酒花園的工作人員瀟灑的說上一句 Ein Bier bitte，並好好享受一杯（或很多杯）道地的慕尼黑啤酒。

（本文作者為國立臺灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士生）