

## 嚐一口歐洲夏天日落：Aperol Spritz 與餐前酒文化

林世璇

### 前言

渡過了將近 20 小時的乘機、轉機，一降落慕尼黑，抵達落腳的青旅，風塵僕僕、飢腸轆轆。來不及攤開行囊，迫不急待前往瑪利亞廣場 (Marienplatz)，找一個陽光灑落的戶外雅座，在晚餐前喝一杯 Aperol Spritz，2023 屬於我的歐洲夏天正式開始。六月的歐洲日照漫長，每天九點天色才正要昏黃，一杯橙晃晃的氣泡飲品，讓我跟上亞洲時區，提前品嚐日落。

### 打開美好時光：法國餐前雞尾酒「Kir」

歐洲生活文化離不開「酒」，一杯餐前酒開胃，餐後酒幫助消化，稀鬆日常。開胃菜與餐前酒在法國統一叫做 l'apéritif (又稱 l'apéro)，義大利則稱為 aperitivo，兩者皆來自拉丁文動詞 aperio，有「打開」之意。



圖一：雞尾酒「基爾」，顏色呈現黑醋栗莓果色。(圖片來源：<https://www.soniaperonaci.it/kir-cocktail/>)。

普遍常見的餐前酒包含香檳 (champagne)<sup>1</sup>、菲諾雪莉 (fino sherry)<sup>2</sup>、Amaro<sup>3</sup>、金巴利 (Campari)<sup>4</sup> 等；然除此之外，在純飲酒款上加入一點點小變化，調製而成的「餐前雞尾酒」，因為易飲討喜的風味，流傳更廣，甚至跨出佐餐舒適圈，成為日常飲品。如果在上世紀來到法國，很可能在全國各處寫著 Apéro 的小黑板上都能看見「Kir」的蹤影。什麼是 Kir？Kir 在中文普遍譯為「基爾」，不僅是名偵探柯南裡臥底於黑衣組織的 CIA 探員水無怜奈專屬代號，也是法國最著名的餐前雞尾酒之一，由黑醋栗香甜酒 (cassis liqueur，法文為 crème de cassis) 與不甜 (dry) 白酒調製而成<sup>5</sup> (圖一)。基爾酒起源於勃根地 (Bourgogne)，命名自神父菲利克斯·基爾 (Cannon Félix Kir, 1876-1968)<sup>6</sup>，其同時在二戰期間擔任第戎 (Dijon) 市長 (圖二)，並於任內因



圖二：二戰期間的第戎市長菲利克斯·基爾。(圖片來源：The Guardian)。



圖三：整體非常華麗的皇家基爾(帝國基爾)。這邊圖片來源標示為 Kir Royal，但所用的 Chambord 是法國著名莓果利口酒，因此此杯應為帝國基爾，兩者外型相似。因為利口酒密度較大，因此先加入利口酒，再緩緩倒入香檳，有機會做出漸層效果。如果將兩者完全混合，則會呈現莓果色。(圖片來源：<https://basilandbubbly.com/kir-royale>)。

推廣農產品黑醋栗而想出了這一調製方法，爾後廣泛應用在市政迎賓酒會。也因此，最經典的基爾會使用勃根地的阿里哥蝶 (aligoté) 白酒製作。而基爾這種雞尾酒也演變出了無數延伸版本，形成了「基爾家族」。將材料中的白酒換成香檳，一聽就尊絕不凡的稱為「皇家基爾」(Kir Royal) (圖三); 再將皇家基爾中的黑醋栗風味更換為樹莓利口酒 (raspberry liqueur)，就成為「帝國基爾」(Kir Imperial)。

小酒館 (bistro) 起源於法國大革命後的巴黎，如今是相對餐廳 (restaurant) 而言較為輕鬆簡單的餐館，可以在小酒館享用一頓正餐，也可以簡單小酌，吃點下酒菜。結束一天的工作後，法國人習慣前往小酒館喝上一杯，閒談放鬆；此時一杯餐前酒也是許多人的好選擇，餐前酒至此不僅僅只是做為開胃用途，更以此開啟私人時光。

## 苦甜餐前酒百家爭放：義大利與殺出重圍的「Aperol Spritz」

在美食與時尚都與法國競爭於伯仲的義大利，也有自己的開胃雞尾酒——Aperol Spritz<sup>7</sup> (圖四)，且同樣以氣泡酒作為基底。根據艾普羅香甜利口酒 (Aperol) 產品官方網站的酒譜公告，要製作一杯經典 Aperol Spritz，首先先以冰塊裝滿葡萄酒杯，接著依序倒入 75ml 的 prosecco<sup>8</sup> DOC、50ml 的艾普羅香甜利口酒，在表面浮上 25ml 的蘇打水後以一片柳橙片做裝飾。<sup>9</sup>

義大利盛產苦甜酒。這類酒款通常被做為開胃酒飲用，普遍具有草本風味，苦味與甜味揉合。除了本篇主題的艾普羅以外，以朝鮮薊風味為主的吉拿 (Cynar) 利口酒、同家族的金巴利 (Campari) 以及調製經典雞尾酒馬丁尼 (Martini) 與曼哈頓 (Manhattan) 必備的不甜/甜型香艾酒 (dry/sweet vermouth) 都為經典 (圖五)。艾普羅香甜利口酒 (圖六) 於 1919 年誕生於帕多瓦 (Padova)，由名字即可知道屬於開胃



圖四：Aperol Spritz

(圖片來源：<https://agratefulmeal.com/aperol-spritz>)。



左一圖五：2017 年臺灣代理商廣告。背景可見 Aperol、Aperol Spritz、Campari、Cynar、Cinzano vermouth 等。而這些插畫恰巧是我替酒商畫的。(圖片來源：Spiritus Co., Ltd.)

左二圖六：艾普羅利口酒畫報，上面可見 Aperol Spritz。

酒 (aperitivo) 的一種。其完整配方是不公開秘密，但普遍已知具有龍膽草、大黃、奎寧等原料，並以具有辨識度的鮮豔橘色酒體聞名。義大利對自家開胃酒的支持不亞於法國，小酒館每日熱熱鬧鬧，是重要的社交場所，人們相當重視這一段餐前酒時光。

Aperol Spritz 取名變化自 Austrian Spritzer，為一種將白酒加入氣泡水飲用的喝法<sup>10</sup>，此後 Spritz 則成為此種類型飲品的通稱。1950 年代透過電視廣告等加成，迅速被大眾認識，如今的 Aperol Spritz 不只在 2019 年成為全球十大暢銷雞尾酒，也儼然成為義大利的國民飲品。我今年因行程安排，無緣親訪 Aperol Spritz 的家鄉義大利，但收到此行在義大利田野調查的同學 Minnie 來訊，她第一次在阿奎萊亞 (Aquileia) 與當地人進行質性訪談，即選在在地的小酒館，一邊喝著 Aperol Spritz 一邊進行，在具強烈在地認同的飲品助攻下，相信她的研究之旅也一切開心順利。(圖七)

## 橘色風暴席捲歐洲！

Aperol Spritz 如今已從餐前酒領域「出圈」，我的歐洲此行途經德國慕尼黑、羅騰堡、紐倫堡、捷克布拉格、波蘭華沙、德國柏林、英國倫敦，所到之城除了自身擁有深厚雞尾酒與酒吧文化底蘊、特色的倫敦外，幾乎各地都隨處可見 Aperol Spritz 蹤影，無論在小酒館或街邊咖啡廳，點上一杯，加入「喝著 Aperol Spritz」的隊伍，彷彿悄悄融入了當地。

事實上，德國可說是義大利之外嗜飲艾普羅的重要大國，走在街頭——尤其各地的「舊城區」，可以發現即使是普通的咖啡廳，菜單上也幾乎都有 Aperol Spritz。歐洲夏天溫差大，正午時赤日炎炎，漫遊街道，目光隨意掃過，大部分的店家都有內用與室外座位區，而多數的賓客選擇坐在戶外，不浪



圖七：義大利小酒館的 Aperol Spritz。(圖片來源：Minnie Tseng)。





左起圖八：紐倫堡的 Aperol Spritz 與蛋糕；圖九：慕尼黑的 Aperol Spritz；圖十：柏林的 Aperol Spritz，也是本趟旅程最後一杯，當時正和同學一起在義大利餐廳吃晚餐。

費一秒鐘的好天氣。無論是享用著巴伐利亞知名的水煮白香腸、或是一盤沙拉，亦或是什麼都不吃，只靜靜的一邊喝飲料一邊閱讀——然這些人們的餐桌上一定擺著一杯啤酒、Aperol Spritz 或白酒。有趣的是，Aperol Spritz 到了德國，有了自己的變化。在德國喝的 Aperol Spritz 千奇百怪，我在紐倫堡舊城區工匠廣場的咖啡廳裡點了一塊蛋糕與一杯 Aperol Spritz（圖八），結帳刷卡 380 元臺幣，被已經不能用平價來形容的便宜帳單震驚到。在臺灣，一杯 Aperol Spritz 平均為 300 至 400 元臺幣，紐倫堡同樣價位還附贈一片口感紮實的莓果蛋糕。不過啜飲一口閃著晶亮氣泡的橘色飲料——清爽好喝，但好像酒感沒那麼厚重？因為自己也有在餐酒館工作經驗，我依照口感判斷這杯 Aperol Spritz 的比例應該做過調整，可能沒有、或僅含有非常少量的 prosecco，而大部分以氣泡水替代，以致喝起來更接近風味較濃郁的

Aperol Soda。或許如前所述，這杯雞尾酒來自觀光勝地的咖啡廳，將配方做些微修正，讓不勝酒力或沒有飲酒習慣的四方遊客，也可以更輕鬆帶入角色，感受歐洲國民飲品與百年舊城歷史文化碰撞的氛圍與花火。

然而可不要以為，出了義大了的 Aperol Spritz 就會比較「淡」，事實上，在過去若抱持這樣想法在德國很可能一不小心就踢到鐵板。艾普羅利口酒的酒精濃度是 11%，然而到了德國，悄悄「增值」為 15%。這多虧了德國的「回收押金制度」(Pfandsystem)，每一個塑膠與玻璃空瓶會被收取 0.25 歐元的空瓶押金，然酒精濃度超過 15% 的酒款卻不在此限。因此為了閃避規範，過去艾普羅利口酒的德國版本酒精濃度硬是多出其他地區 4%<sup>11</sup>，不過從 2021 年起，他們已經改回統一 11% 了，喜歡搜集老酒的粉絲，若還有機會買到 15% 版本的艾普羅，可以考慮收藏。

本趟歐洲旅行，我在慕尼黑（圖九）、紐倫堡、布拉格、華沙、柏林（圖十）都分別品嚐了 Aperol Spritz，雖然彼此比例調配略有差異，但是又清爽、又新鮮、果香豐盈、甜中微苦的艾普羅風味各個皆鮮明。而我的佐酒小點就是不同老城的紅牆綠瓦。Aperol Spritz 與珍珠奶茶成為整個途經最常陪伴我的飲品，一個象徵對異地遠方的融入，一個代表鄉愁念想。

### 後記：以一種風味作為腦海中的藏書票

回臺灣不過三個多月，許多旅行中的時序已經開始錯亂，我甚至不記得自己是搭幾點的班機往返，但是依然記得在慕尼黑的最後一天傍晚六點，在瑪利亞廣場市政廳（Neuse Rathaus）下中庭戶外餐廳，與那一段旅程的

夥伴一起喝 Aperol Spritz。因為我們是那麼喜歡慕尼黑，歐洲的夏日氣溫又是如此怡人，而戶外的木偶大鐘剛剛在五點響過。除了眼睛看到、用相機記錄下來的畫面以外，一種氣味、一種風味、一種氛圍，在在都塑造了旅遊的想像與記憶，像普魯斯特的瑪德蓮<sup>12</sup>，只要一被啟動，立刻翻到回憶的那一篇章，腦海中的吉光片羽賴此索引。往後每一次喝起 Aperol Spritz，當柳橙的芬芳與氣泡的細緻活躍於舌尖上舞蹈，都能回想起那一年歐洲旅行，夕陽從陽傘與綠蔭罅隙灑落眼前，映著酒杯一片橙黃燦燦。

（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）

註釋：

1. 屬於氣泡葡萄酒。然僅有法國香檳省產區生產且按照傳統方法釀造才可以被稱呼為香檳。
2. 為不甜型加烈葡萄酒。
3. 在臺灣較常直接以 amaro 稱之，中文常見翻譯為「苦酒」，amaro 在義大利文中即是「苦」的意思。通常包含草本風味。
4. 起源於義大利，一款以多種藥草及水果釀製的利口酒。以鮮豔的胭脂紅色著名。
5. 通常比例黑醋栗香甜酒：白酒為 1：5。
6. Cannon 是基督教頭銜的一種，指的是「法政神父」。
7. 目前臺灣多仍以 Aperol Spritz 稱之，比較常見的翻譯有艾普羅泡泡、艾普羅氣泡調酒，散見於中文酒單。
8. 與香檳的產區保護相同，只有在義大利威尼托（Veneto）及弗留利大區（Friuli-Venezia Giulia，簡稱為 FVG）生產的氣泡酒，才能稱為 Prosecco。
9. Aperol 官方網站：<https://www.aperol.com/en-gb/our-story/>
10. <https://www.tasteatlas.com/spritzer>
11. <https://vinepair.com/articles/aperol-alcohol-percentage-germany/>
12. 大文豪馬賽爾·普魯斯特（Marcel Proust）以瑪德蓮的氣味勾引出記憶為開端，進而完成了長達七部的《追憶似水年華》（À la recherche du temps perdu）。