



# 它可以是任何一种酒，但唯独

【文/董群力 图/受访者提供】

## “它的本质是种文化”

啤酒在现代早就不是什么新鲜事儿，不过，有时你会发现，有这么一群人喝的啤酒似乎不太一样，嘴里还时不时地蹦出一些专业词汇，比如“IPA”。这个在精酿啤酒界名号响当当，近年来又愈发大火的词汇，它的完整写法应当是“India Pale Ale”，它的出现，更像是啤酒界不断更新保存技术的结果。

为了将啤酒从英国运往印度，英国的酿酒商曾对传统的英式啤酒，进行了数次改良。首先，从酿造初期的步骤着手，将原本用来煮沸麦汁的木材，改换成焦炭，这么一来燃烧更易于被控制，如此酿成的啤酒，不仅更加稳定，也能够保存更长的时间，由于色泽较之以往的啤酒更加清淡，因而这种啤酒也被称作Pale Ale。

可是，人们很快发现，Pale Ale的保存时间虽然已经变得更长，但是穿越海洋的时间，却远远超出了Pale Ale的保质期，研究一款新的啤酒迫在眉睫。经过不断地试错和研究，人们终于找到了一个应对时间的方式，在Pale Ale的基础上，加入更多啤酒花，酿造出的酒就更不容易变质，而这款酒的名词，就是精酿爱好者口中的“IPA”。

在工业革命以前，美国的啤酒多半存在于小作坊和家酿的范畴里，然而，这种局面到了工业革命以后，就发生了翻天覆地的变化。关于微生物的研究层出不穷，制冷技术也在不断更新，这让啤酒行业有了成为大工业的可能。这款原本小众的饮料，一夜之间变成了工业时代的产物。经历了漫长的禁酒令和大啤酒厂垄断市场的时期，直到上世纪80年代，家酿啤酒才又重新回到了人们的视野之中，成为一种小众文化的代表，一个名为“craft beer”的概念逐渐兴起，而这场精酿啤酒运动的起点，正是一种经过了美式改造的“IPA”，“如果你刚接触这个领域，你也许会疑惑精酿啤酒的含义。它的本质其实是一种文化，是啤酒界的一场‘文艺复兴’，为了恢复啤酒最初的样子，颠覆大酒厂垄断的局面。”林林介绍说。

## “印象最深的永远是第一杯”

林林的办公室里，摆满了他从各个酒吧、酒厂淘来的各类和精酿啤酒有关的周边和啤酒杯。据说，他有100多件T恤，其中90%都来自于啤酒品牌的周边。他随手能从背包里掏出一把不同花色的啤酒瓶盖儿，还有两三个无损开瓶器和一个专用来开木塞瓶的海马刀。他自己概括走上精酿啤酒行业的经历，是从喜欢到动手，从业余到职业，然后又融入进生活的方方面面，如今他的生活早就被精酿啤酒填满。

2008年，林林跟着一群朋友，去了一家以前从没去过的小酒吧。那时，他做着酒店的工作，玩儿着自己的乐队，也喜欢喝酒，但是却唯独不喜欢啤酒。虽然朋友告诉他，那个小



酒吧里有着各色各样具有特色的啤酒，可是林林却仍然有些意兴阑珊，只是抱着试一试的心情，一同去了：“印象最深的永远是第一杯。你很难想象，一个从来不爱喝啤酒的人，从一款啤酒里喝出了葡萄酒、黄酒、浓缩果汁甚至咳嗽药水的味道。各种各样你想象不到的味道，冲击着你的味蕾，我甚至觉得它可以是任何一种酒，但唯独不是啤酒。”

这杯惊艳到林林的精酿啤酒，为他打开了一扇广阔世界的大门。从那以后，林林开始阅读有关精酿啤酒的资料和书籍，直到现在，光是书籍，他就有100多本。但凡有空余的时间，林林也会再到那家小酒吧，把没有尝过的酒都喝上一遍，“我发现精酿啤酒是一个很有趣的世界，自从接触精酿啤酒以后，每次出国旅游，就会拜访当地的酒吧、酒厂，也因此对各国的啤酒都有一些认识。当时有很多人同行，但是留下来的却只有我。”

比如，比利时的啤酒文化既悠远又深厚。每天一大早，酒吧就开门了，人们像是习惯了一样，坐在街边酒吧的遮阳伞下，点一杯啤酒，配当天的报纸。每家人家里也或多或少，会准备一些啤酒，在那里啤酒是生活方式的象征，和他们的日常紧紧联系在一起。比利时有200多家酒厂，林林一共在比利时待了半个月左右，拜访了30家酒厂，平均每天就要去两家。他笑说，每天不是在酒厂，就是在去酒厂的路上。比利时的啤酒主要分成两个类别，修道院派秉承着几千年来修道院酿酒的传统，全世界只有12家Trappist酒厂，有好几家就在比利时。

2011、2012年那会儿，林林虽然还在从事酒店的工作，但此时他已经萌生了离开的想法。朋友建议他，既然这么喜欢精酿啤酒，索性从事和精酿啤酒有关的行业。林林一开始有些犹豫，但思来想去，觉得除此之外，也没有什么再能引起自己兴趣的工作，于是，他就真的转行，当起了一名职业酿酒师：“从事这个行业，无论是能开一家属于自己的酒吧，或者是做KOL，甚至bartender，只要能让更多的人对精酿啤酒感兴趣，我都愿意去从事，想通了这一点，就没有什么好犹豫的了。”