

潮興手工啤 本地薑出奇招 佳釀展中華文化

自釀自賣自豪 港男港女港啤

香港文匯報訊（記者 岑志剛）近年「手工啤酒」（Craft beer）在香港興起，以精緻的釀造方法和五花八門的口味贏得口碑，一反傳統認為啤酒又苦又「麻甩」的看法，令不少青年人趨之若鶩，本土的自釀酒廠亦如雨後春筍遍地開花。在一杯杯金黃的酒液背後，既是對生活品質的追求，同時蘊含着釀造者對本土文化的熱愛。現時香港至少有17個本土手工啤酒品牌，部分更加入陳皮、羅漢果等材料，亦有品牌以齊天大聖及嫦娥等命名，凸顯中華文化特色。



■城釀啤酒的呂泓康（右）和陳沛好希望創造代表香港的啤酒，傳承這個城市的口味。
岑志剛 攝

所謂手工啤酒，一般是指採用較優質材料，使用傳統或創新原料與發酵方式釀製的啤酒。美國釀酒商協會（Brewers Association）更作出定義，只有年產量少、具獨立性，並使用傳統或創新原料與發酵方式，才可稱為手工啤酒。

劉心暉：一場食物市場革命

近年手工啤酒風潮席捲亞洲，走在潮流尖端的香港也不例外，啤酒愛好者在短短數年間直線上升，更出現了集合本土釀造商、零售商、酒吧和餐飲業的香港手工啤酒協會（Craft Beer Associations of Hong Kong）。協會主席劉心暉表示，手工啤酒最初在六七年前由西方居港人士引入，形容是一場「食物市場革命」。

他解釋，有些大牌啤酒為減少成本，會使用較差材料，而手工啤酒講究用料和釀造方式，品質較佳。手工啤酒愛好者以中產、青年人為主，大多對生活品質有追求，願意付出金錢品嚐美酒；而現代人重視多元性，手工啤酒口味繁多，「可以搵到適合自己個性的啤酒，What you drink, who you are。」

隨着手工啤酒逐漸在港盛行，不少人嘗試自行釀製，至今已發展出最少17個本土手工啤酒品牌。本身同時是酒吧老闆的劉心暉，也在其酒吧中引入不少本地啤酒品牌。

他認為，不少本地酒廠使用陳皮、羅漢果等具有本土特色的材料釀製啤酒，創製出五花八門的新口味，成功吸納本地消費者，是為其成功原因。

成立不足兩年的城釀啤酒，由起初開辦釀酒興趣班，發展至今推出自家手工啤，每月產量約6,000支，創出山葵、羅漢果，甚至花生醬等口味。創辦人陳沛好（Koey）與呂泓康（Eric）表示，香港興起的手工啤酒熱，與紅酒和威士忌潮流相似，反映港人對生活品質的需求，而手工啤提供多個選擇，價格亦不算高昂，容易為大眾接受，逐漸成為「平民的奢侈品」。

觀酒廠獲啟發 空姐釀港啤

原本任職空中服務員的Koey，在一次參觀外國酒廠過程中獲釀酒師啟發，她學成之後希望與人分享，於是開設了自釀課程，其後更想到釀製屬於香港人的啤酒，終於在去年底開始生產自己的啤酒。

她指出，香港具備釀造上佳啤酒的條件，例如水質較軟，容易調整酒液成分，也方便取得世界各地材料。而讓香港啤酒輸出海外，是城釀的終極目標，「如果比利時啤酒廠香港有得賣，咁香港啤酒都應該可以賣到比利時。」酒廠的名稱「城釀」便是取諧音而改，希望創造代表香港的啤酒，讓城市的口味傳承下去。

城釀手工啤全部口味皆以地道為主，其中包括加入了紅棗、桂圓的「港男」，加入花椒、八角的「港女」。

在香港土生土長的門神啤酒創辦人黃暢雪（Michele），則於2013年底與外籍丈夫榮志朗（Laszlo Raphael）創立門神啤酒。

她坦言，將釀酒由興趣轉為事業並不容易，對體力和精神都是重大考驗，單是學會使用設備，已費上一番工夫，「例如磨麥機磨得太快，麥粉太幼細，會塞住發酵罐。」有次使用花椒、燈籠椒釀酒，不僅產生高溫辣氣，燈籠椒吸收酒液後膨脹，更要她親自爬上發酵罐中逐一清潔，「那次做到全身癱瘓，心情好低落，如果次次做啤酒都這麼辛苦，之後怎樣繼續？」

門神：酒底下的是港文化

釀酒工作可謂「杯杯」皆辛苦，由安逸的大學研究員工作轉而當「工廠妹」，Michele卻未言放棄，只因她對傳統文化有興趣，希望透過啤酒這個平台，表達自己的價值觀。門神開廠時一口氣推出的五種手工啤酒，便是以齊天大聖、玉帝、嫦娥等神話人物命名，藉此宣揚中國傳統文化，長遠更希望成為中國的品牌代表。

這一刻，啤酒正在發酵，底下沉澱着的，正是香港獨有的本土文化。

本土品牌背景(部分)

門神啤酒(Moonzen Brewery)

成立：2013年底
產品：孫悟空麥啤、灶君蜂蜜黑啤、嫦娥巧克力麥啤、雷公啤、玉皇大帝啤

城釀(City Brew)

成立：2014年
產品：「包·剪·揼」啤酒(羅漢果、山葵、花生醬口味)、港男黑啤、港女淡啤

少爺麥啤(Young Master Ales)

成立：2013年
產品：少爺麥啤、The Rye on Wood、Island 1842 Imperial IPA

麥氏釀酒(Mak's Beer)

成立：2014年底
產品：鹽田啤、桂圓啤、薄荷啤、甘蔗黑啤

香港啤酒(Hong Kong Beer)

成立：1995年以南華啤酒公司誕生，2003年改名為香港啤酒
產品：香港啤酒、黃金賭神、龍王回歸、大浪灣、七壯士

鬼佬啤酒(Gweilo Beer)

成立：2015年
產品：鬼佬清啤、鬼佬IPA

獅子山啤(Lion Rock Brewery)

成立：2015
產品：獅子山下、一代宗師、東方之珠、麥之戀人、1997、冰山雪蓮、相聚一刻

黑鷹(Black Kite)

成立：2015年
產品：金色愛爾淡啤、小麥啤、印度淡啤、琥珀愛爾啤、波特啤、煙燻啤

Fat Rooster Brewing Co.

(肥雞啤酒)

成立：2014年底
產品：印度淡啤酒、棕色愛爾啤酒

製表：岑志剛



■黃思偉創辦HK Brewcraft，希望推廣自釀文化。
岑志剛 攝



■獅子山啤創辦人陳植生指每一杯佳釀背後都滿載釀酒師的血汗。
岑志剛 攝



■黃暢雪（右）於2013年底與外籍丈夫榮志朗創立門神啤酒。
岑志剛 攝



■酒吧負責人程小水（右）與尹柏翔因為興趣而引入手工啤。
岑志剛 攝



■劉心暉認為，手工啤酒愛好者以中產、年輕人為主。
岑志剛 攝

特稿

控溫成關鍵 套裝更方便

香港地少人多，租金問題難在一朝一夕間緩解，但在產業化之外，亦有手工啤酒愛好者出於個人興趣，選擇家中自行釀製啤酒，近年坊間教授自釀的興趣班愈開愈多，更有公司推出家庭釀酒套裝推廣「自釀文化」，讓都市人體驗釀酒的樂趣。

從美國回流香港的黃思偉（Chris），2014年在中環成立自釀啤酒工作坊HK Brewcraft，推出小型釀酒套裝和開設工作坊，冀在香港推廣手工啤酒文化。Chris表示，他年輕時在美國三藩市留學，在當地接觸到手工啤酒和釀酒工具專門店，按配方釀出自己的啤酒，試飲味道不錯，覺得十分神奇，自此愛上自釀文化。

Chris指出，自釀啤酒的門檻不高，釀酒材料主要為麥芽、啤酒花、糖及水，準備和處理材料只需三四小時，酒液發酵需時可只需1個月，最難是控制發酵溫度，例如香港夏天需要開啓空調降溫，外國冬天亦要開暖氣恆溫，「其實好似煮餐飯一樣，若認真釀酒，涉及科學理論，可以好難，但亦可以隨心去釀。」



他表示，啤酒不似紅酒、日本清酒般受土壤和材料束縛，香港身為國際都市，較易進口各類啤酒原材料，麥芽的儲存期亦較長，運送途中不易變質，只要釀造得當，香港也可以釀出媲美世界級水準的手工啤酒，而且自釀啤酒每造風味皆不相同，是自釀啤酒的獨有樂趣。

Chris又憶述，不少美國人都會在家中車房自釀啤酒，香港住宅空間較小，因此他推出簡易自釀套裝，讓都市人在家中或辦公室都可以體驗釀酒的樂趣，一班愛好者每年3月至4月更會舉辦自釀比賽(Hong Kong Homebrew Competition)，4屆比賽下來，參加人數由最初僅20人發展至逾150人，不僅Chris成為著名日本啤酒品牌的釀酒師，更有優勝者建立了屬於自己的本地手工啤酒品牌，「甚至有酒商來我們的工作坊獵頭！」

■記者 岑志剛

■HK Brewcraft推出簡易自釀套裝，讓都市人在家中或辦公室都可以體驗釀酒的樂趣。
岑志剛 攝

貴租累事 廠商叫苦

香港文匯報訊（記者 岑志剛）香港租金高昂，成為港人創業的最大障礙，連本土手工啤酒也不例外。有本土酒廠認為，租金問題限制酒廠擴大生產規模，又指政府對本土製造業支援不足，「活化工場」政策更容許工場轉為商業用途，變相扼殺製造業的生存空間。

去年底成立的獅子山啤，酒廠設於葵涌山上一座工業大廈，佔地不過2,000平方呎，每月產量約8,000公升。創辦人陳植生（Terence）指出，香港工業已式微多年，不少工廠大廈已轉為寫字樓用途，工業生產會製造垃圾，也要按用途大肆改動裝修，運輸貨物更會佔用升降機，以他的酒廠為例，便需要升高地台設置排水管，酒液發酵也會傳出異味，業主站在大廈管理角度，一般不太歡迎食品工業進駐。

「找地方儲酒是大問題」

酒廠受制於昂貴租金難以擴張，酒吧或銷售點亦因為租金問題，難以找到足夠的空間貯藏啤酒。酒吧負責人程小水指出，租金是在香港推廣手工啤酒的最大障礙，「香港地寸金尺土，哪裡找地方儲存啤酒是好的問題。」

他指出，手工啤酒的成本，較大量生產的商業啤酒昂貴，由於沒有使用防腐劑，保質期也較短，一般只有數個月至半年，超過期限就會變質，也需要用指定溫度冷藏和運輸，而且手工啤酒酒廠產量一般較少，容易出現「有生意怕貨不夠，無生意又怕過期」的困窘狀況，利潤遠不及商業啤酒。

被問到政府如何能協助業界，陳植生直言「無乜特別嘢可以做」。他指出，活化工場政策導致租金飛升，本來棲身工廈的藝團和手工業者都被加租迫遷，擔心小本經營的手工啤酒廠也會遭遇同一命運，希望政府有配套控制租金升幅。

他反指，事實上有不少國家利用生產業吸引旅客，例如啤酒迷會到酒廠「朝聖」，最著名的例子包括愛爾蘭的健力士啤酒廠，成功帶動當地旅遊業，更衍生出不少周邊產品。

他透露，自家酒廠曾收到外國啤酒迷查詢，並預約到來參觀，認為香港手工啤酒產業亦可達到同樣的效果，甚至改變香港的國際形象，「讓人知道香港不是只得金融業。」