



## 杜羅河回憶

回想起初來到葡萄牙的波爾圖之行，距離現在已有一年之久，如今故地重遊，是另一番心境，對這個國家又有一番新的理解。我們賦予每一次旅行獨一無二的主題與意義：去瑞士便在無垠的雪山滑雪；去德國喝啤酒，看城堡；去西班牙的時候，吃伊比利亞火腿包蜜瓜，吃海鮮飯；到波爾圖和杜羅河沿岸，自然少不了傳統而又令人難以忘懷的波特酒了。

村上春樹在《如果我們的語言是威士卡》中說道：“我覺得酒這東西——無論是什麼酒——還是在產地喝最夠味兒，距產地越近越好……距產地越遠，酒賴以成立的什麼就好像一點點變得淡薄了，如人們常說的‘好酒不遠行’。大概運輸和氣候變化有所改變，也可能失去了作為日常實感形成的飲酒環境，酒的口感會發生微妙的、大約是心理上的變異。”這位名作家由此開啟自己的威士卡聖地巡禮，我也由此開啟我的波特酒探索之旅。

## Memórias do Rio Douro

Relembrar a viagem que fiz há um ano quando cheguei a Portugal, traz-me agora novos sentimentos e novas perceções sobre o país. Atribuímos a cada viagem um tema e um significado único: quando na Suíça, esquiamos numa montanha com neve sem fim; quando na Alemanha, bebemos cerveja e visitamos os castelos; quando na Espanha, comemos *paella* e presunto ibérico com melão; e quando chegamos ao Porto e às margens do rio Douro, claro que vamos provar o tradicional e inesquecível vinho do Porto.

Haruki Murakami escreve em *Se a nossa língua fosse o Uísque* “Acho que o vinho— seja que vinho for—é mais delicioso quando se bebe no local de produção. Quanto mais perto do local de produção, melhor o sabor……Quando longe do local de produção, a base do vinho parece tornar-se mais fraca; por isso, diz-se que ‘um bom vinho não vai muito longe’. Talvez o sabor do vinho mude por causa do clima e do transporte ou provavelmente nós próprios sentimos uma variação psicológica por não o bebermos onde ele foi produzido.” Com esta premissa, o famoso escritor começou a viagem dele pelo lugar sagrado do uísque e eu comecei a minha jornada pelo vinho do Porto.



圖一：證券交易所宮的阿拉伯宴會廳  
Figura 1: O Salão Árabe do Palácio da Bolsa

雖說一年前如同遊客一樣走馬觀花，但波爾圖這個城市總有那麼幾樣令人印象深刻的事物：還記得金燦燦的證券交易所宮，記得從宮殿出來後在河對岸的餐廳的葡式烤肉和家釀葡萄酒。也還記得從餐廳出來，在河邊買的一包烤得香香地，冒著白氣兒的板栗，便在河邊坐著，看人來人往。波爾圖白日裡的喧鬧與首都里斯本的喧鬧有些不同，波爾圖的煙火氣讓這座城市平添幾分閒適，不與首都爭先的一股悠然自得。河上游著兩艘雷貝洛<sup>1</sup>，微風拂動船帆，隱約能看見酒廠的標誌，不過時至今日，這樣子的小船還有在運輸酒麼？



圖二：亨利王子廣場上旁的證券交易所宮  
Figura 2: O Palácio da Bolsa e a Praça do Infante D. Henrique

Embora eu não viajasse de forma muito profunda pelo Porto um ano atrás, ficaria sempre impressionada por algo no Porto. Ainda me lembro do Palácio da Bolsa, da comida grelhada e do vinho da casa de um restaurante em Vila Nova de Gaia e do sorriso do empregado daquele restaurante. Depois de sair do restaurante, comprei, à beira rio, um pacote de castanhas torradas com um cheiro memorável e sentei-me à beira do rio a ver as pessoas a andarem de um lado para o outro. A azáfama do Porto durante o dia era um pouco diferente da de Lisboa. O Porto parece transmitir-nos mais tranquilidade do que Lisboa. Dois barcos rabelos<sup>1</sup> navegavam pelo rio. A brisa nas velas fazia-os andar e podia ver-se a marca do vinho do Porto. É incrível como estes barcos ainda andam pelo rio!

<sup>1</sup>雷貝洛船是葡萄牙杜羅河（Rio Douro）上用於運輸酒的船隻，傳統上是將波爾圖葡萄酒桶從葡萄園所在的阿爾托杜羅（Alto Douro）運到一般作葡萄牙貯存與出口的加拉港（Vila Nova de Gaia）-波爾圖。

<sup>1</sup>Barco Rabelo é uma embarcação portuguesa, típica do Rio Douro que tradicionalmente transportava as pipas de Vinho do Porto do Alto Douro, onde as vinhas se localizam, até Vila Nova de Gaia - Porto, onde o vinho era armazenado e, posteriormente, comercializado e enviado para outros países.



圖三：杜羅河上的雷貝洛船

Figura 3: Os barcos rabelos no rio Douro

到波爾圖便少不了要去當地的酒莊，當時實際上參觀了兩座酒廠，一個是聲名在外的泰來酒莊<sup>2</sup>，而另一個則是我們無意中走入的不知名酒廠。泰來酒莊自不必說，不管是氣派的酒窖，還是綠蔭遮蔽著的後花園，或是富麗的裝潢和完善的品酒講解服務，都彰顯著老牌大廠的豪氣。不過日復一日重複機械的導覽總讓人失去了些許想要瞭解的興趣，抹殺了想要聽聽酒廠小故事的好奇心思。沒有酒廠負責人，也沒有釀酒的工人，或是在酒廠工作了多年的管理員，有的只是來往遊人和標準的語音導覽，對此不禁有些失望。再匆忙的旅行也有瞭解背後故事的時間，少了這些故事，即便能夠在參觀這百年酒廠之後飲他出產

Quem vai ao Porto visita uma cave de vinho do Porto. Na verdade, eu visitei duas caves: uma foi a conhecida *Taylor's*<sup>2</sup> e a outra foi uma marca menos conhecida que encontramos por acaso. Não havia dúvida de que a *Taylor's*, pelo lindíssimo jardim, pela excelente decoração e pelo serviço de degustação perfeito, era uma marca magnífica. Infelizmente, não houve oportunidade para conhecer ninguém que estivesse envolvido diretamente na produção do vinho ou na gestão da empresa. O contacto com o guia áudio deixou-nos um pouco frustrados, porque gostamos sempre de conhecer histórias que tornam possível o sucesso. Sem essas histórias, mesmo que consigamos provar o vinho do Porto produzido pela *Taylor's* depois da visita, tem-se a sensação de que o vinho perde alguma da sua qualidade por não termos

<sup>2</sup>泰來酒莊是世界著名的優秀波特酒生產商。一直由家族持有及管理。於 1692 年成立的泰來，是波特酒歷史最悠久的波特酒廠之一。在超過 300 年的歷史裡，泰來一直專注於波特酒生產，其高端產品尤其著名。

<sup>2</sup> *Taylor's* é uma empresa independente na qual alguns membros da família desempenham papéis de liderança em todas as áreas de atividade. Criada há mais de três séculos, em 1692, a *Taylor's* é uma das mais antigas casas de produção e comércio de vinho do Porto e, especialmente, aos seus melhores estilos.

的波特美酒，也嘗不出泰來波特酒應有的滋味，這或許就是“心理上的變異”的緣故。

conhecido ninguém que tivesse mudado, ainda que só psicologicamente, a nossa relação com este néctar excelente.



圖四：泰來酒莊內部

Figura 4: O interior da cave Taylor's

倒不如而後小酒廠來的有意思，負責人若昂熱情地介紹著酒廠，酒的釀造，我們亦頗有興致地聽著，好奇著興許他會說些有趣的小故事。果不其然，行至一半，若昂突然指著一大酒桶說道你們知道這釀酒桶多少錢收購回來的嗎，若是猜對了，我就送一瓶我們廠的好酒！於是所有人的興趣都被勾了起來，興致勃勃地估算著釀酒桶的價格：“一萬歐吧這麼大酒桶？”“一千歐？畢竟是二手的……”“很難猜呀，我們也不懂。”同行者七嘴八舌地討論著，而在角落處的一位先生，緩緩道：“或許是一歐？”若昂驚奇不已回答道：“您答對啦！沒想到我這瓶酒真的能送出去呢。確實是一歐收回來的，當年就這一行不景氣，原主人著急脫手，便也算是送給了我。我這樣接手做酒也好多年啦，這瓶酒正是我當年接手時釀的第一批

A outra cave que encontrámos depois, por mero acaso, acabou por ser mais interessante do que a Taylor's. João, o responsável, apresentou-nos, entusiasticamente, a empresa e falou-nos de como o vinho é produzido. Deliciámo-nos com todas as histórias que ele pacientemente nos contou! A meio do percurso pela cave, João, de repente, apontou para um grande barril e perguntou-nos “Sabem quanto custa aquele? Dou uma garrafa a quem acertar no preço em cheio.” Ficámos entusiastíssimos e disparámos um valor que nos pareceu suficientemente alto: “Dez mil euros? Porque é um grande barril!” Depois baixámos para mil euros porque já tinha sido aberto. Concluimos que não era tarefa fácil para leigos como nós. Afinal, não somos profissionais. Houve até quem atirasse um valor que nos pareceu tão ridículo quanto ofensivo: “Um euro!” João ficou boquiaberto e reagiu com a palavra mais inesperada de todas “Exatamente! Nunca

波特酒呀！真的是很有紀念價值，希望你好好品嚐它呢！”

回想著之前聽到的小故事，在聖本篤火車站等著我們的送票人。大叔奧巴諾如約而至，非常自然地與我們打了招呼後便直接將票遞給我們，讓我們站在火車門前，要給我們拍照。我們想著可以在火車上與奧巴諾聊聊杜羅河沿岸的故事，卻沒料到奧班諾照完相片便要走，說是與老友約著在哪間小餐廳喝咖啡，一句“Boa viagem, Tchau（旅途愉快，再見）”後便揮手與我們作別，只留我與夥伴二人乘坐火車。與我所想一樣，波爾圖果然總有股閒適自得的瀟灑勁兒。這裡的人亦知生活，會生活。

火車剛剛出發時還能看見河兩岸的建築與人群，一眼看去幾乎全是紅屋頂的房子，沿著山坡長了上去；陽光躺在了杜羅河上，波光粼粼的，有些刺得睜不開眼，再睜開的時候，窗外的風景沿著杜羅河兩岸鋪展開來，滿山的綠湧入這小小的窗戶裡來，逐漸的看不見房屋和人生活的痕跡，便是純粹的綠，純粹的葡萄田。火車一路上便也是沿著河邊行駛的，修鐵路的設計師也實是達到了實用主義與浪漫主義結合的高點，讓人即使困倦，也捨不得錯過路途上青山綠水的美景。

imaginei que conseguiria dar uma garrafa deste barril a alguém. Comprei o barril por um euro, de verdade.” E continuou “o negócio de vinho estava em declínio naquela época e o proprietário original estava muito ansioso para se ver livre do barril. Trabalho nesta indústria há muitos anos e esta garrafa de vinho vem dos primeiros lotes de vinhos que fiz. Espero que o senhor o prove e o aprecie.

A pensar na história que tinha ouvido antes, aguardávamos o Albano, pessoa responsável por entregar os nossos bilhetes, na estação de São Bento. O Albano surgiu na hora, cumprimentou-nos com muita naturalidade e entregou-nos os bilhetes de comboio. Deixou-nos em frente à entrada da nossa carruagem e ajudou-nos a tirar umas fotografias. Ainda pensámos que poderíamos falar com ele sobre as histórias do vinho do Porto. Mas não foi assim. O Albano foi-se embora depois de tirar as fotografias porque tinha um encontro com um amigo dele. Despediu-se de nós, deixando-nos “sozinhos” no comboio. Confirmou-se, o que eu pensava: o Porto tinha, de facto, uma energia de lazer e conforto. No Porto, as pessoas sabem aproveitar a vida e sabem gastar tempo com os amigos.

Quando o comboio saiu da cidade, ainda se podiam ver os prédios vermelhos e as pessoas dos dois lados do rio. À primeira vista, a cidade estava quase cheia de casas com telhados vermelhos crescendo na encosta; o sol estava a brilhar tão forte no rio Douro que não podíamos abrir os olhos. Quando abri os meus olhos, a paisagem fora da janela espalhava-se ao longo das margens do rio Douro, e o verde das montanhas inundava a pequena janela que me ligava ao Douro. Aos poucos, deixámos de ver as casas e as pessoas. Ficámos com o verde repousante dos socacos por onde

se estendem as vinhas. A viagem ao longo do rio dava uma ideia perfeita da relação entre o pragmatismo e o romantismo, não deixando os passageiros, ainda que exaustos, perder a beleza da paisagem.



圖五：杜羅河

Figura 5: Rio Douro



圖六：杜羅河沿岸

Figura 6: As margens do rio

Douro

從波爾圖市中心的聖本篤車站到佩蘇達雷瓜的車站不遠也不近，在剛剛要感覺到尾椎骨的疼痛時，火車便悠悠地駛進了車站。車站簡簡單單的，與葡萄牙其他城市的車站沒什麼不一樣，只是在正午的陽光下輪廓顯得有些模糊，走近些，

A estação de Peso da Régua, destino da nossa viagem, não muito distante da de S. Bento, era uma estação como tantas outras em Portugal. Quando me aproximei, reparei que havia uns azulejos nas paredes. Deixámos o Albano no Porto e esperava-nos o Luís, o

便能看到車站牆壁上的葡磚畫。我們的嚮導路易士也在車站等待著。路易士是個長得很典型的葡萄牙青年人，輪廓深邃，眉毛密而黑，嘴周圍一圈山羊鬍子，沿著下顎線直長到鬢角，但修整合適且整潔，朝著我們熱情且好奇地笑著。

路易士把我們帶去酒廠，在一個看得見葡萄園的平臺坐下後，便是經理人伊夫接待我們。伊夫開了三支波特酒請我們品嚐，是最典型的紅寶石波特、茶色波特與白波特，佐以芝士和薩拉米香腸片，實在是再美味不過了。伊夫作為酒廠的經理人，不僅負責酒的銷售宣傳還負責接待遊人的工作。品酒的同時也在滔滔不絕地講著關於釀酒生產的知識。而我們所在的地方，也是杜羅酒的產區。

nosso guia: um jovem português típico com uma face com contornos bem definidos: sobrancelhas densas e pretas, pêra bem aparada com um sorriso de entusiasmo e curiosidade.

Luís levou-nos até à casa do vinho do Porto que íamos visitar. Sentámo-nos e ficámos com vista para as vinhas. O gerente Ivo recebeu-nos e abriu três garrafas de vinho para degustarmos. “São os vinhos do Porto mais típicos: *Ruby*, *Tawny* e *Branco*. Servem-se com queijos salgados.” Eram realmente deliciosos. Como gerente, Ivo não era apenas responsável pela promoção e venda do vinho, mas também por receber visitantes. Enquanto provámos o vinho, foi falando sobre como é produzido. Chegámos à região de Produção do vinho do Douro.



圖七：用以佐酒的餐食

Figura 7: Vinho do Douro com os queijos salgados e salpicão

“這裡的人也這樣喝酒嗎，佐麵包，芝士和香腸片？”

“那是自然，但我們也不止這一種喝法嘛，畢竟這三種酒也不一樣，該搭配的食物也不一樣，就算是同一種酒，不同的年份，氣候，泥土都會

“Os Portugueses também bebem vinho assim: com pão, queijo e salpicão?”

“Claro que sim, mas não temos só uma maneira de beber vinho. Os três tipos de vinho são diferentes e as castas, o clima, o solo influenciam o crescimento da

影響葡萄的生長，影響葡萄酒的味道，再者我們杜羅酒和波特酒還是有些不一樣哩。”

“怎麼不同？”

“人們總是把波特酒和杜羅酒混為一談，杜羅酒是近年來興起的酒種，頗帶有這一片區域的性格，有杜羅典型的頁岩、泥土、野玫瑰、野漿果的味道。”

伊夫說著又拿了一瓶酒出來讓我們試，是杜羅莫斯卡托，只是我們前三杯酒下肚便開始有些微醺，這才知道為何十九度的紅酒也稱作烈紅酒了，只好笑道這樣的酒量不能當一個好的品酒師。然而品酒師雖“品酒”卻不是實在“喝酒”，我們能在這品酒、喝酒，實在幸運。

午飯後，沿著山野間葡萄園漫步，不禁好奇這一區葡萄酒的生產。一大片土地上不僅有不同種類的葡萄，而且這些葡萄還屬於不同的酒廠，或許這樣特殊的種植方式才形成了波特酒那樣獨特讓人無法割捨的味道。不過相較於紅葡萄酒的“重”，我更喜歡白葡萄酒的“輕”，但能夠在這樣悠然的情境下品嚐美酒，已經是人生的確幸。

我問伊夫：“波特酒之於你，之於葡萄牙人，意味著什麼？”

“是個很難直接回答的問題呢……之於我麼，我從小就在佩蘇達雷瓜長大，從小身邊就是葡

uva e o sabor do vinho. O vinho do Douro é diferente do vinho do Porto.”

“Qual é a diferença?”

“As pessoas misturam sempre o vinho do Porto com o do Douro. O vinho do Douro é um vinho que surgiu nos últimos anos. É um vinho de mesa produzido em solos e com castas diferentes e tem os sabores que demonstram a ‘personalidade’ desta zona: xisto, esteva, flores do campo e bagas.

O Ivo trouxe outra garrafa de vinho para experimentarmos. Era Douro Moscatel, vinho licoroso, de 19 graus, próximo do vinho do Porto. Depois dos três vinhos, percebemos que já tínhamos bebido uma dose razoável de vinho. E também tínhamos misturado vinhos, o que, em princípio não se deve fazer. Percebemos também que, por essa razão, não podíamos ser bons escanções. A verdade é que eles não bebem, só provam. Nós ficamos com a parte melhor: saborear aqueles néctares inesquecíveis!

Depois do almoço, a passear pelas vinhas da serra, não podia deixar de estar curiosa sobre a produção de vinho desta zona. Não só existiam diferentes tipos de uvas num grande terreno, como também estas uvas pertenciam a diferentes casas. Prefiro a “leveza” do vinho branco ao “peso” do vinho tinto. Mas o melhor de tudo foi poder vir ao Douro e perceber a diversidade de vinhos produzidos nas encostas que acompanham o rio.

“O que é que o Porto significa para si e para os portugueses?”, perguntei ao Ivo.

“Faz uma pergunta difícil de responder diretamente. Cresci em Peso da Régua. Cresci com

萄，葡萄園，酒廠，總是有種特殊的情感在呢，現在也在發展家裡的產業，怎麼說呢，想要把我所感受到的也傳承下去嗎，也想更好地推廣波特酒和杜羅酒，比如現在就希望你們能在這個旅程中瞭解更多，去區分它們，更喜歡葡萄牙的加烈酒吧！”

“哈哈，確實如此，看來我必須鍛煉下我的酒量了。”

“之於葡萄牙人嗎……是不可缺少的日常，可以這樣說。不管是清晨還是正午，是夕陽西下還是繁星高照的時候，我們都會想來一喝一杯加烈酒呢。”

“還有生病的時候，有次扭傷去醫院，醫囑說讓我在燃帶節<sup>3</sup>多喝幾杯呢！”

說著便聞到濃郁的麵包香氣，我們走到另一家酒莊去，奇特的是這酒莊前面是一家與麵包店開在一起的小餐廳，後面連著酒窖與葡萄園。伊夫將我們帶到後便回去了，換了一位叫保羅的經理人，只聽得我們介紹是澳門來的，便拿出了1999年的莫斯卡托，應當是為了應和著澳門回歸年份的緣故。另外兩支分別是52年的杜羅莫斯卡托和十年陳釀莫斯卡托。

uvas, vinhas e adegas, por isso, sempre sinto-me muito bem com o vinho. Agora também estou a desenvolver a indústria da minha família. Posso dizer que eu queria transmitir a outros os meus sentimentos e conhecimentos sobre o vinho. Também quero promover melhor o vinho do Porto e o vinho do Douro. Espero que possam conhecer mais, saber diferenciar os dois vinhos e apreciarem mais o vinho licoroso de Portugal!”

“É verdade! Tenho de beber mais e melhor!”

“Para os portugueses……é um quotidiano indispensável, por assim dizer. Quer seja de manhã ou ao meio-dia, quer seja quando o sol se põe ou as estrelas brilham, todos gostamos de um cálice de vinho do Porto ou de um vinho licoroso do Douro.”

“Até quando ficamos doentes! Uma vez, em Coimbra, fui ao hospital, por ter torcido o tornozelo, e o médico aconselhou-me a beber mais na Queima das Fitas<sup>3</sup>”

Depois de falar, sentimos o aroma rico do pão. Fomos para uma outra casa vinícola. Esta ficava num pequeno restaurante com uma padaria, e as traseiras estavam ligadas à adega e à vinha. O Ivo levou-nos lá. Como soube que éramos de Macau, tirou um Moscatel de 1999 acho que quis relacionar o vinho com o fim da administração portuguesa de Macau. Os outros dois eram Douro Moscatel de 1952 e Moscatel com 10 anos.

---

<sup>3</sup> 燃帶節是葡萄牙科英布拉大學的傳統節日。每年5月舉行。這個節日起源於1899年，學生會在節日中燃燒以前用作綁檔夾的彩帶，表明學生們完成了前一學年的學業，即將開始新的生活。

<sup>3</sup> Queima das Fitas ou Semana Académica é uma festa tradicional da Universidade de Coimbra, realizada em Maio. A sua origem remota a 1899. Os estudantes queimam as fitas, que servem para amarrar as pastas, durante a festa assinalando o fim da licenciatura.



圖八：99 年莫斯卡托，52 年的杜羅莫斯卡托和十年陳釀莫斯卡托

Figura 8: Moscatel de 1999, Douro Moscatel de 1952 e Moscatel com 10 anos.

三支酒雖各有特色，但 52 年的杜羅莫斯卡托卻最令人印象深刻：因為存放的時間較長，原本應是像白波特酒似的透白色變成了琥珀色，入口便可以聞到明顯地花香和柳丁香氣，細細品味能嘗到豐富的堅果味和棗子皮味，回味悠長偏辛辣，層次相當豐富。波特酒以其特有的釀造方式，很好地保留著葡萄天然的果味與其他豐富的香氣。感慨於波特酒在承接著傳統發展的同時，順應著時代變化而發展起來的杜羅酒也著實令人驚喜。不管是層次還是風味上，都有著不遜色於波特酒的潛力。這樣帶著突破與求新的杜羅酒，正有著波特酒初發展時的魄力，正正是這種魄力，才給酒加上了“故事”的風味”。

Embora cada um dos três vinhos tivesse as suas características próprias, o Douro Moscatel de 1952 era o mais impressionante: por estar guardado há muito tempo, o branco transparente que deveria ser como o vinho do Porto branco, tinha-se tornado âmbar. O vinho tinha o aroma óbvio de flores e laranja e o rico sabor a nozes e a casca de jujuba. O gosto final era longo e picante.

Com o seu método único de fermentação, o vinho do Porto mantinha o sabor frutado natural e outros aromas ricos de uvas. Eu fiquei profundamente impressionada pelo facto de o vinho do Porto ter sido herdado do desenvolvimento tradicional, e fiquei surpreendida por o vinho do Douro se ter desenvolvido em resposta às mudanças do tempo.

O vinho do Douro tinha um potencial não inferior ao do vinho do Porto no sabor e nos aromas ricos. Um vinho Douro, tão revolucionário e inovador, tinha a mesma coragem do vinho do Porto quando foi



desenvolvido, e era esta coragem que acrescentava o sabor da “história” ao vinho.

且斟一杯波特酒，亦品品杜羅酒這一新秀，當手中的杯子逐漸變空，腦海中的旅途亦會逐漸清晰。味道是一瞬的感覺，而承載著文化與風土的回憶，會讓酒的味道停留得更久。

Sirva-se um copo de vinho do Porto e prove-se o “novato” vinho do Douro. Quando o copo se esvazia, as memórias da jornada na minha mente ficarão mais claras. O sabor é uma sensação momentânea. As memórias da cultura e dos costumes locais farão com que o sabor do vinho permaneça por mais tempo.

\*在此感謝羅凱晶及區少卿老師為本文提供的素材。

\*Agradecemos à Laura Luo e à Professora Sónia Ao por oferecerem os materiais desta história.