

華夏導報

中華民國五十七年十月十日創刊 第二六九二號
 校刊 非賣品
 社址：中國文化大學 編輯室：八六一〇五一
 臺北陽明山華岡 電話：二二三三 轉二三三

創發社副主印發
 辦行人社
 人：張維和
 長：潘真
 副：鄭嘉
 編：鄭新
 刷：聞新
 學：刷心
 活：室心
 生：學心

第九期地測員訓練班

明日分三區舉行考試

考國英文數學及平面測量

（本報訊）本校代辦內政部地籍測量人員訓練班第九期入學考試將於明（十五）日，假本校城區部、台中市黎明國中、高雄師範學院三區同時舉行。

這次考試的科目：國文、英文、數學及平面測量，並將於九月中旬初試放榜，九月二十三、二十四、二十五日複試，十月中旬複試放榜，而於十一月二日正式上課。

據班主任劉承洲博士表示：由於本校教學認真及以往訓練成果的良好，此次報名人數達八百餘人，其中大專程度者佔一半以上，依規定將擇優錄取六十名，再加以

體育系校友大會

明假正宗堂召開

（本報訊）為聯絡校友感情，籌募愛校建校基金，七十一年度體育系校友會，經會長鄭吉祥之發起，定於明（十五）日上午十時，假大忠館正宗堂擴大召開校友大會，邀請張創辦人暨潘校長蒞臨主持。

會中將懇請校友們發揮愛校建校之精神，籌款興建華岡網球場。同時停刊已久之「華岡體壇」，亦希望在校友的協助之下，重新復刊。

中午餐敘之後將舉行球類比賽。

於本月十四、十五日兩天收件。

應徵作品，每人最多可送兩件，以立體作品為主，高度不超過六十公分，並附作品說明，欲參加者，可將作品送至臺北博物館，希望本校師生踴躍參加應徵。

六個月的密集專業訓練，為我國地政測量界注入新血。另第八期學員目前正在員林測區從事地籍調查、數值地籍、土地複丈、地籍圖重測、農地重劃、面積計算等總實習，預定十月五日返校上課，再參加內政部技能檢定考試，十月二十四日結訓後，分發省、市地政測量單位服務。

（本報訊）臺灣區慶祝七十一年教師節籌備會，公開徵求「師鐸獎」獎座及精神標誌，將

（本報訊）本校副校長兼中華詩學研究所所長易大德教授率團赴西班牙首都馬德里，參加第六屆世界詩人大會，已於本月五日返國。

易大德教授是於七月十七日，率領新舊詩人代表十餘人，出席為期一週的第六屆世界詩人大會。

易教授在會中曾發表詩學專題論文，及朗誦李白、杜甫及其本人的詩歌，由代表瞿立恆教授翻譯，受到全場熱烈的掌聲。

會後，易教授並赴西班牙、意大利、瑞士等國參觀考察。

下圖為易團長與瞿立恆教授、石副團長等聽取大會報告。

祭孔大典意義非常

莊副校長任重道遠

（本報特稿）一項史無前例的祭孔大典，即將於本月廿八日假舊金山金門公園盛大舉行，負責全部程序指導的莊副校長，也將於明（十五）日搭機赴美，隨身攜帶編鐘、編磬等樂器，樂生、舞生、禮生之服裝配飾，以及若干祭祀器具等等，裝了幾大皮箱，此行堪稱「任重道遠」。

雖然責任重大瑣事繁多，但莊副校長卻認為此行有非常之意義，首先，祭孔禮樂是他在民國五十七、五十八、五十九三年間，奉先總統蔣公之手諭，整理編纂而逐步改進，以明朝的音樂舞蹈、宋朝的文詞服飾、清朝的音樂舞蹈，擷取精華融而合之，成為一套完整的祭孔禮樂。能夠將這一套祭孔禮樂推廣到

本月廿八日在舊金山金門公園舉行的祭孔大典。

莊副校長將負責祭孔大典的音樂及祭祀程序的安排。本校舞蹈組副教授伍曼麗已於日前

赴美指導八僱舞的演出。

據課務組表示，本年暑期僑生課業補習班第一期於本月十一日結束，第二期將於本月十四日開始上課。

青年期刊比賽文化一周獲獎

（本報訊）七十一年度全國青年期刊比賽，經過嚴格評選，成績已於本月十一日揭曉。

本校新聞系學生主編的「文化一周」，榮獲獲紙型刊物類第二名。由美術系主編的「華岡美術」榮獲學術性期刊類佳作。

（本報訊）林免國際空運股份有限公司徵求業務員，男女不拘，待遇優厚，其工作性質為對外業務洽商及推展，凡學業成績平均七十五分以上、諳英、日語及品行良好者，（男役）

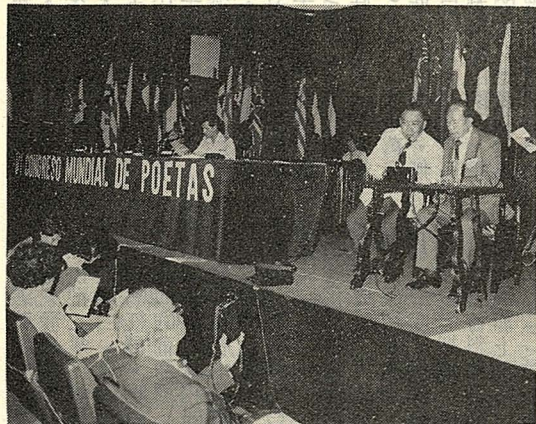
再自日本歸來、榮獲日本明治大學法學博士學位、現任人事室主任本校沈文良，在會中被推舉為七十一年度理事長。另有孫秉乾、黃國彥、施明嘉、王雪芬等師長應邀參加。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。



（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

（本報訊）本校招考儲備人員，凡本校畢業生，科系不拘，意者可於本月十六日前洽本校人事室，以便安排座位。其考試科目有英文作文、中文作文及公文，並定於本月十七日上午十時在語文中心第七教室舉行考試。

酒的起源很早，大約自有人類文明以來即有酒的發明，人類最早的成文法典——漢摩拉比法典中已有啤酒的記載，而在我國亦有殷商時代很精製的酒精酒出土。文明愈進步，釀酒在技術愈提高，酒的品質也愈來愈好，而其種類更是不勝枚舉。由於近世紀以來，科技的進步，交通的便捷，天涯若比鄰，國與國間的距離已無形中縮短了，中西文化更加速的交流，而在吃的藝術上，中西的佳餚與美酒也無形中做了互相的交流。近三十年來我國由於政治安定，經濟進步神速，國民生活水準已大大提高，消費水準也相對提高，而從台北市中西餐廳的到處林立，更可以看出中國人一般消費中對吃的重視，平常我們交際應酬免不了會上餐館，上餐館不外吃食物喝飲料，而飲料中酒又占了大部份，中餐館或茶館我們較熟悉，而西餐我們則較不熟悉，以下僅針對西方的酒做一一般概略性的介紹：

西方將飲料 (Beverage) 分為兩大類，一類是非酒精飲料，就是不添加酒精的飲料，如果汁、蘇打水、汽水、奎寧水之類，另一類就是添加了酒精的飲料，也就是一般我們所稱的酒。

我們東方人對於只要是酒精性的飲料一概稱為酒，而一般人只知道「Wine」這個英文字是酒，以為是「酒」的總稱，其實不然，西方人對各種酒的說法各有其名稱，而且分得很清楚，一般人所說的Wine，只是指用葡萄為原料所釀製的酒，而其他尚有稱為Liquors, Liqueurs 的酒精酒 (Spirits) 及啤酒 (Beers) 以及雞尾酒 (Cocktails) 效分別介紹如下：

一、酒精酒 (Spirits)

大略可分為三種：烈酒 (Liquors)、香甜酒 (Liqueurs) 及其他的酒精酒。

(一)烈酒，是指含有很重酒精的酒，著名的有下列數種：(1)白蘭地 (Brandy)，是用葡萄酒精，再放到木桶中儲存數年而成，其品質等級順序，可分為三星、V.S.O.、V.S.O.P.、Napoleon、X.O.、Extra。符號中 V.S.O. 是 Very Special Old 的縮寫，V.S.O.P. 的 P 是 Pale 的縮寫表示顏色較藍已成老酒，X.O. 是 Extra Old 的縮寫，以上的分等級並不一定能確切知道其年份是若干年，只能當為等級的分別，因為每一等級的酒可能混合了好幾種不同儲存年份的酒調製而成，而且每一廠商用的標準也不一定一樣。白蘭地現很多國家都有製造，但仍以法國康涅克 (Cognac) 所出產的最有名，品質亦最好；如常見的 MARTELL CAMUS, Bisquit, Chapt, HENNESSY, REMY MARTIN, 都是該區產白蘭地的有名廠牌，在臺灣公賣局的價格一般都在千元以上及二、三千元的，而美國的白蘭地則只要四、五百元就可以買到。

(2)琴酒 (Gin)，又名杜松子酒，此酒無色透明，具有獨特香味，是以一種松科植物杜松的果子為主要香料配以其他香料，浸入穀類的發酵酒中，最後再經蒸餾而成的產品。此酒是十七世紀一位荷蘭大學教授，首創以杜松果浸漬酒精

，當藥酒飲用，但其酒液味道卻遠比藥效更受歡迎，後來傳到英國，其名稱及製法，略有更改在荷蘭本名 Genever，英國在杜松原外另加添香料植物，並改名為 Gin。我們常可聽到：「荷蘭人發明製造琴酒，英國人加以仿製改造，讓美國人來消費飲用。」的諷刺話。美國五年來白蘭地的消費量減少三分之一，而琴酒則增加四倍，由此可見話中頗有道理，琴酒的酒精度大部份在三十五至七十度之間。

(3)威士忌酒 (Whisky)，是用大麥所發酵釀造，再經二次蒸餾，並在雪梨木製的木桶中貯存數年，使酒質愈為圓熟乃成，若依所使用原料的不同，可分為麥芽威士忌、穀物威士忌、波本威士忌、五穀威士忌及裸麥威士忌等。現世界各國產品中，以英國蘇格蘭所產的 Scotch Whisky，最負盛名，英國政府為維護蘇格蘭威士忌品質美好的廠譽，特別規定凡儲存未滿三年的威士忌不得冠以 Scotch Whisky 的名稱。現我們常飲用的白馬牌、黑牌及紅牌約翰走路都是蘇格蘭威士忌。

(4)蘭姆酒 (Rum)，是利用製造蔗糖所廢置的浮渣及泡洋為主要原料，攪入糖蜜及蔗汁發酵後經過蒸餾，並將蒸餾出來的酒再置於橡木桶中貯存三年以上所成的酒。目前只要產甘蔗的地方即可生產，臺灣為甘蔗產區，公賣局已有研製蘭姆酒二十餘年歷史。世界各國產品中以中美洲、白地蘭姆酒最為有名。



淺談西酒的分類與簡介

劉嘉育

羅斯帝國的名產，無論皇室貴族以及平民，都喜歡的國酒。釀造的原料是麥芽與馬鈴薯，經發酵成酒後，再經兩次蒸餾而成。伏特加的特性是無色、無味、不甜、不澀，只有火一般的刺激，由於無色無味利於拌和其他酒，所以與琴酒同為雞尾酒的主要基酒。而西餐中，吃俄國黑海所產的魚子醬同時配著喝俄國伏特加，更是西餐中最名貴的一道菜。

(一)香甜酒 (Liqueurs)，或翻譯為利口酒；香甜酒，顧名思義就是酒精中加添了香料或水果，味香且較甜，一般用為飯後酒。其種類繁多，大略可分為兩大類，一為植物性的香甜酒如：茴香酒、鴨臣酒等。另一類為水果性的香甜酒，如橘子酒、可香酒、薄荷酒、紫羅蘭酒、桃子酒、櫻桃酒、草莓酒……等。

(二)其他的酒精酒 (Others Spirits)，其他酒精含量比較高的酒精酒如提其拉酒及 Aquavit, Bitters 等。

二、葡萄酒 (Wines)

指用葡萄為原料所釀造的葡萄酒，白蘭地為例外，雖白蘭地也用葡萄為原料，但另有名稱且分類上屬於葡萄酒而歸為烈酒。葡萄酒若依釀造的方法來區分有四種類型：(一)不起泡的葡萄酒 (Still Wine)，也就是我們吃西餐

時配合著來喝的 Table Wine，是把葡萄壓榨為果汁，再加以酵母來發酵，使其葡萄中的糖份，分解為二氧化碳和酒精，然後把二氧化碳蒸發掉即可。酒精度約為九度至十七度，共有紅、白、玫瑰三種葡萄酒。西方人在進餐時習慣吃紅色的肉類喝紅酒，吃白色的魚時配著白葡萄酒。

(二)起泡的葡萄酒 (Sparkling Wine)，其製造法和不起泡的葡萄酒大致相同，只在起泡尚未完全終止時，即拿來瓶裝，使其在瓶中發酵第二次，所以還殘存二氧化碳在瓶中，因此開瓶時會發出「碰」的聲音，此類的代表酒，就是我們所熟悉的香檳酒 (Champagne)，其酒精含量約為九至十四度。

(三)強化酒精的葡萄酒 (Fortified Wine)，此類葡萄酒是在發酵時，再添加白蘭地，使其停止發酵，如此可使葡萄酒的糖份保留在酒中，因此是一種含有甜味的葡萄酒。酒精度約為二十度，代表酒為葡萄牙的波多酒 (Port Wine) 及西班牙的雪裡酒 (Sherry)。

(四)混合香料葡萄酒 (Aromatized Wine)，是把不起泡的葡萄酒加上藥草、香料、色素等配料製成的。如苦艾酒 (Vermouth) 是加添了苦艾草。

三、啤酒 (Beers)

啤酒的主要原料是大麥、蛇麻草和水，蛇麻草是藥科多年生藤性植物，它能產生特殊的苦味和芳香泡沫又有防腐作用。目前啤酒以美國產量最多，個人消費量以捷克人最多，每人平均一年要喝掉二百四十一瓶。臺灣的啤酒，品質好世界有名，筆者去年在台北亞都大飯店實習，從外國客人喝啤酒都特別指定要臺灣啤酒即可見其受中外人士所歡迎。

四、雞尾酒 (Cocktail)

雞尾酒是美國人所創，美國為雞尾酒的王國，其做法是將各類的酒如琴酒、蘭姆酒、威士忌、伏特加；等做基酒調配以其他酒類或果汁、果物、蘇打水、香料、糧水；等而成。目前世界上已有二千多種配方，常用的大約二百多種，其名稱包羅萬象，而且很有趣，如一種叫螺絲起子 (Screw Driver) 的雞尾酒，是一位美國工程師在回教禁酒的中東工作，用橘子汁加上伏特加酒，一時找不到調酒棒，就用其工作用的螺絲起子調酒，因而這道雞尾酒就命名為螺絲起子雞尾酒。

以上所介紹主要是西洋酒的大致分類。我國酒的品質也很不錯，但卻少有分類，如我國的茅台酒、竹葉青不只中國人喜歡，也是今天各國人士所樂於飲用的名酒，然而我國對酒未予以重視與公開的研究，如酒的配方與性質即少有人深知，觀光界人士接觸外國人常感不知如何推介本國酒，公賣局已有一些成績，但若更能更加重視，予以擴大研究製造，並加緊開拓國外市場，將來中國酒必能與中國茶一樣齊名於世界，而其所能為我國賺進的外匯將是可觀的。

致於中國式的雞尾酒，可以用中國各種名酒調配以汽水、果汁、橙片、檸檬片或其他材料也別有一番風格。