布鲁塞尔庆祝比利时啤酒文化列入联合国教科文组织遗产名录 10 周年

全市性活动突出啤酒酿造传统、创新以及啤酒在比利时生活中的持久社会作用

2026年3月11日星期三



今年三月，布鲁塞尔将迎来一个重要的里程碑，庆祝比利时啤酒文化被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录十周年。2016年，联合国教科文组织不仅认可了比利时啤酒的品质，还认可了比利时啤酒酿造业的社会实践、手工艺和多样性，这些构成了比利时啤酒酿造业鲜活的生态系统。在过去十年中，布鲁塞尔将传统与创新和可持续发展融为一体，巩固了其作为全球啤酒遗产中心的地位。

在比利时，啤酒不仅仅是一种饮料。它是一种社会语言，也是一种世代相传的技术工艺。联合国教科

文组织的这一殊荣凸显了啤酒文化是如何与比利时人的日常生活和节日时刻交织在一起的。如今，布鲁塞尔是这一传统的展示窗口，提供超过 1,500 种啤酒。游客和当地人都能体验到从经典的比尔森啤酒到修道院啤酒以及该地区特有的自发酵啤酒等各种啤酒。

兰姆比克啤酒是布鲁塞尔最有特色的啤酒之一，这种啤酒依靠塞纳河谷（Senne Valley）空气中的野生酵母进行发酵。这种传统方法酿造出的 Gueuze（常被称为 "啤酒中的香槟"）和 Kriek 等啤酒，都被视为受联合国教科文组织保护的地区瑰宝。酿酒知识的保护和传承得到了行会、酿酒师协会以及倡导负责任消费和尊重环境的机构的支持。

为了纪念这十年，布鲁塞尔提供了一系列将历史深度与现代技术相结合的体验活动。比利时啤酒世界位于修复后的布鲁塞尔交易所内，提供了一个比利时酿酒历史的互动之旅。体验的终点是一个空中酒吧，游客可以一边品尝 100 多种不同的啤酒，一边欣赏城市全景。

位于格兰德广场（Grand-Place）的比利时酿酒师博物馆（Belgian Brewers Museum）可以让游客探索 18 世纪行会的工具和工艺，将当今的酿酒业与其历史渊源联系起来。与此同时，在马罗莱（Marolles）和圣吉勒（Saint-Gilles）等街区新建的城市微型酿酒厂在保持传统比利时标准的同时，还推出了无麸质和无酒精啤酒，以满足不断变化的市场需求。

布鲁塞尔的庆祝活动不仅限于博物馆和啤酒厂。历史悠久的小酒馆、拥有百年历史的酿酒厂以及创新的微型酿酒厂都在邀请游客探索这座城市的味道。越来越多的餐馆将啤酒与精美的菜肴搭配在一起，而导游路线则让人们深入了解啤酒文化是如何影响比利时人的日常生活的。

在联合国教科文组织认可比利时啤酒文化十年之后，比利时啤酒文化仍在继续发展，但并未失去其根基。现在，创新和可持续发展与传承数百年的手工技艺并驾齐驱。这种平衡有助于将布鲁塞尔打造成一个国际旅游胜地，让人们了解传统、创造力和热情好客如何在一杯啤酒中完美融合。

布鲁塞尔在周年纪念之际，重申了其作为活遗产守护者的角色，并继续激励着世界各地的酿酒师和旅行者。这座城市致力于保护其酿酒遗产，确保比利时啤酒文化在子孙后代中保持活力。