

## 1. 生食的藥水—酒

酒類的生食雖然不是原自於日本，不過在現代國際市場上，生酒產量最多的國家大概是日本，因日本大量生產清酒。國人大都不熟悉日本清酒，即使認識也只認識日本大廠的清酒，如月桂冠、大關等平價酒。國人較熟悉的酒類是生啤酒，在歐洲，生啤酒多以桶裝，而日本的生啤酒則裝於瓶罐中，標籤上寫著「生」字，品牌眾多。台灣近2年來也生產生啤酒，裝於鋁罐內。

日本清酒屬米酒系統，自古以來是東方文人雅士以及醉漢買醉的最重要酒類，許多文人作家曾寫下無數文章歌頌酒類，有些文人甚至需喝了酒才能吟詠出賦比興般美妙的詩章。在日本，酒的出產與四季的花開是融為一體的，日本某文學作家曾寫道「兩人對酌山花開」，可見日本人亦有中

高，味道越濃純；酸度越低，味道越淡。如此，使酒類從垂直單向的分法擴展至水平垂直的雙向分法，將酒類的分法更加完臻。

日本人將熟成酒的香味描繪成櫻桃酒、老酒等味道，櫻桃酒的味道輕飄，而老酒的味道則是複雜奧妙。另外他們將有些酒味形容成奶油味，因為酒於釀造過程中產生乳酸，故有奶油味；此外還有焦糖（Caramel）味，因會產生焦糖類的東西；有蜂蜜味，因蜂蜜與酒釀造所產生的醇、糖類是類似的東西，同時存在，故有蜂蜜的味道。日本人甚至還將酒味形容為香菇味或藍起司（Blue cheese）味道，這是因乳酪的關係。

另外，有些熟成酒還帶有草味，因為在酒中添加丁子、屠蘇散（nikki，中藥一種）等植物，使酒味呈厚重、苦味。事實上苦味是許多化

酒。

**本釀造酒：**用70%以下的精白米，將其外皮去除30%以上，然後加入米麴與水，再用倒入濃度10%以下的釀造用酒精製造而成。

**元酒：**製造後不添加水的酒。因為為了有統一的規格、控制酒精含量等，所以將酒製成我們想要的濃度，對於太濃的酒則加水；太淡的酒則加入釀造用酒精。

**生酒：**製造後並無加熱處理的酒，常以各種食品工業方法呈現，需置於低溫下，以免腐壞。生酒屬於「地酒」，需於當地才能喝到，也就因此較為珍貴，不似大廠商所產的生啤酒隨處可見，故人們趨之若鶩地至各地品嚐生酒。生酒亦使人們有幻想、有事做的一種生食療法。

**生貯藏酒：**製造後並無加熱處理，直接貯藏起來，待酒自酒廠出廠時才加熱處理。

# 古老的發酵食品（上） 酒與米醱酒

國古代文人的雅興，而且他們喝了酒後，對花鳥自然的詠頌更加熱烈。

西洋酒以dry與sweet當作品酒的標準，酒味甘甜者以sweet表示，而味逆乾澀、不甜、帶酸味，甚至有草藥味者，則以dry表示。個人於10多年前留德之後開始品嚐葡萄酒，而且深入酒窖參加「酒之旅」，在「酒之旅」結束之後發現洋人所謂的dry與sweet，事實上是不易區分的。日本人亦覺得如此，所以他們針對洋人品酒二分法的缺點，除了將酒分為sweet（甘口）與dry（辛口）外，亦將酒的口味分為濃郁的（味道濃厚）與清淡（味道清薄）2種；還有一種客觀的方法，即將日本酒做了酒度與酸度的分析。他們將日本酒度分為+20～-30等級，味道越辛口，等級數字越大；味道越甘口，等級數字越小。而酸度則是從0～2.8，酸度越

學藥品於自然釀造過程中呈現出的味道，也就因酒帶苦味，所以吸引許多人飲用它，若酒都是甜的，我們乾脆喝糖水即可，根本不需飲酒；而這苦味往往也是增進食慾的來源。

熟成酒有上述多種味道，而不熟成的酒可能有杉木味、煉乳味、水果味、白葡萄味（如muscat葡萄、巨峰葡萄）；有些不熟成酒的香味特別濃郁，帶有濃厚的蘋果、西洋梨、白桃、荔枝等水果香味以及菩提樹與柑橘樹的花香味。也就因酒於釀造過程中產生許多不同的味道，所以使許多人從酒中進入幻想世界。

日本酒分為許多不同等級，其高低等級分別是大吟釀酒、吟釀酒、清酒。酒類的釀造方法繁多，下列僅就日本常見酒類加以介紹。

**純米酒：**用70%以下的精白米加米麴與水製造而成，純脆為純米

## 2. 日本料理的甘味—米醱酒

米醱酒起源於16世紀後半（日本江戶時代時期），以日本的燒酒製成而成的。早在西元1697年，日本「本朝食鑑」一書便將米醱酒的製造方法記載下來；而米醱酒普及於民間是在西元1804～1834文正年間。米醱酒的日本漢字寫法為「味醱酎」或「美醱酒」，作法是將蒸熟的糯米100份、米麴10-30份與酒精濃度40%的燒酒混和，使糯米中的澱粉經米麴酵素釀造後成為糖份，再壓榨出來便得黃色的米醱。

米醱酒又稱「本米醱」，因為它是真正的米醱，酒精濃度13%、糖份38%，是糖份高的含酒調味料，主要產於日本愛知、京都、千葉、大阪等地。我曾見過以米醱酒製成的調味酒，是將米醱與燒酒一起混和，由於米醱很甜，而燒酒是不甜的，故如此綜合便得酒精濃度22%、糖份8%的調味酒，可加上冰塊飲用，如同雞尾酒飲料般。

米醱酒除了生食調酒外，大都作為冷熱的調整之用，尤其是魚、肉料理的高貴調味料。