

# 中國釀造界

## 兩大特產：

### 紹興酒

和

### 高粱酒

■ 常自修 ■

紹興酒和高粱酒，是中國釀造界的兩大特產。亦已成為本省菸酒公賣局出品的高級釀造酒和蒸餾酒類的代表。

過去是由於我國南方盛產稻米，北方盛產高粱，所以在南方，尤其是浙江省各地多以糯米、麥麵等釀造紹興酒；北方各省則多以高粱和小麥為主要原料，以蒸餾方法製成高粱酒。

現在臺灣，兩者都能充分的供應。

### 埔里水·淨白米·紹興酒

本省出產的紹興酒，不僅是參照過去大陸上的舊法加以改良釀造的，而且是選用最上等的淨白米，和真正的麥麴和米麴為原料，精製而成的。

此外，本省菸酒公賣局還特別選擇了位居寶島中心的南投縣埔里鎮的埔里酒廠，專門釀造紹興酒。因為埔里是個四面環山的盆地，氣候穩定，四季如春，最適合釀造紹興酒。尤其在埔里酒廠的附近

我們中國有句俗語說：「薑是老的辣，酒是陳的香」。足見酒類的貯藏時間，越久越好。本省生產的紹興酒，都是在製成半製品裝入酒甕後，存放在地下室，循環貯藏至三年以上，才開始包裝出售的。所以它芬芳醇厚的程度，和過去大陸上的「上等花雕」比較，實過之而無不及。

### 陳年酒·可訂購·不漲價

紹興酒宜在夏天飲用，因為它能辟穢祛暑；冬天燙熱飲用，更有養神活血的功效；真是一年四季都宜飲用的美酒佳釀。

紹興酒是最具大陸風味的酒類。因此，由大陸來臺的外省同胞，由於有種習慣性的愛好關係，人人喜歡飲用。可是，本省同胞們一旦試飲紹興酒後，因為它醇美可口，也人人稱讚，樂於飲用。因此，紹興酒已成為最受歡迎的酒類之一。

紹興酒每瓶裝酒○·六公升，公定價格連瓶出售為新臺幣四十二元。另有陳年紹興酒亦為○·六公升包裝，每瓶連售價為六十五元。公賣局對於陳年紹興酒等，另訂有定購陳年酒類辦法，可以指定儲藏年限，自二年以上，至十年以下，以年為單位，到期兌取足齡陳年酒，不收任何費用，不受調整價格的影響。這項辦法，使紹興酒的顧客得便不少，定購的人十分踴躍。

### 高粱酒·內外銷·味芬芳

現在，我們再來介紹一下本省的名產——高粱酒。

在本省未光復前，臺灣所需要的高粱酒，全部是由我國東北和天津等地輸入的。後來由於受戰爭的影響，運輸不便，輸入成本太高，日人便籌劃在臺中製造高粱酒，但結果因試製成績欠佳，並未製造成功。本省光復以後，公賣局即從分離製麴所用的微生物開始，積極研究在本省製造高粱酒，並於民國三十九年經調查後，得知澎湖盛產高粱，該局

，又有一處水質十分優良的泉水。紹興酒便是完全利用那泉水釀造的，所以品質更加醇美。

就在同年九月派員到澎湖收購高粱，十月間即正式開始製造。自此以後，才有省產高粱酒問世。

可是，當時月產酒量只有十餘公石非常有限，所以常常發生供不應求的現象。後來，經該局不斷研究改進製造方法，逐年增加新式機械設備，並由美國引入優良高粱品種，在本島臺東、屏東、花蓮等縣境內的高山地帶，推廣種植，解決了原料問題，因此歷年來不但產量大增，同時品質也已經大大提高。現在本省生產的高粱酒，真是濃郁芬芳，醇美無比。不論內銷或外銷，都會得到各方面的好評。

高粱酒是以高粱和麥麴為原料的蒸餾酒，所以具有一種特別的香氣。製造法是先將高粱壓碎，再用新式加壓蒸餾機蒸熟，然後拌入麥麴，裝入醱酵槽內，密閉起來，並控制溫度，使它固體醱酵；約經十天醱酵完畢後，取出醱酵醪，用分層蒸餾機蒸餾成酒，再經過長時期的貯藏，才開始調製包裝和出售。

### 小瓶裝·既經濟·又方便

本省生產的高粱酒，共有兩種包裝：大瓶裝酒○·六公升，公定價格每瓶新臺幣三十八元；小瓶裝酒○·二公升，每瓶連瓶售價新臺幣十四元。站在消費者的立場來看，無論自酌宴客，大瓶小瓶都可自由選擇，不但經濟實惠，且攜帶小瓶高粱，尤感方便。因此，本省和海外僑胞的所有消費大眾，大家都樂於購買飲用。

高粱酒和紹興酒一樣，也是一種四季都相宜飲用的酒類。尤其在冬天飲用，更有禦寒的功効。

本省雖在亞熱帶，但這些年來，氣候已經大為改變；冬季裏，每逢冷鋒過境時，氣候也和大陸的冬天差不多。因此，我們住在臺灣，現在也可以像過去在大陸時一樣，喝高粱酒、紹興酒、吃菊花鍋、涮羊肉。這樣看來，自由中國的同胞們真是太有福氣了。