

日本清酒

米與水的傳奇



古時候日本只有「濁酒」，沒有清酒。後來有人在濁酒中加入石炭，使其沉澱，取其清冽的液體飲用，於是便有了「清酒」之名。日本人常說，清酒是上帝的恩賜。1000多年來，清酒一直是日本人最常喝的飲料。清酒已成為日本

的國粹，目前有大小清酒釀造廠 2000 餘家，其中最大的 5 家酒廠及其著名產品是：大包廠的月桂冠、小西廠的白雪、白鶴廠的白鶴、西宮廠的日本盛和大關廠的大關酒。此外，這些著名的清酒廠多集中在關東的神戶和京都附近。

微醺時分

它的名字我們並不陌生，而對於它的味道，我們卻沒有深刻的記憶。此酒名為「清酒」，「清」並非指酒味淡薄，烈性不夠，而是指「清」則易飲，酒性隨和，百配百搭。古往今來，詩歌、酒、美人、工作是日本男人生存意義的基本要素。活到老做到老，異常勤勞，而工作之餘則可喝上一杯清酒。富裕的人會來一杯「上善如水」或「男山」，做體力勞動的人則來一杯「百鶴」，希望能像仙鶴一樣神遊於心中美好的地方，而清酒在日本人心中的地位也由此可見一斑。

好米好水好清酒

日本清酒色澤呈淡黃色或無色，酒精含量一般 20% 到 25%。在日本釀造清酒都是使用本地產的優質大米，釀造時需要經過磨皮。清酒的基礎原料只有水和米，正因為原料簡單，選擇就更重要。「山田錦」、「美山錦」、「雄町」等都是優質的「酒米」，米芯大、蛋白質含量低、吸水率好。而水質則是以日本西宮地區的水為最佳代表。日本清酒美妙口感的奧秘，其實也就藏在這好水好米之中。

釀造清酒的「酒米」中央有著白色的核心，越是高級的清酒，釀造時就磨去越多的外部米層，隻留下精華的中央部分來釀酒。一粒米磨到只剩下 50% 以下，甚至只剩下 30% 的米芯，用這樣的米釀造出的酒就被稱為「純米大吟

釀」，而我們常常在酒瓶上看到的「精米步合」或者「精米度」，其實就是米芯被磨後的比例，比如「精米步合 70%」，就是米被磨走了三成。按照這樣的標準，日本清酒的級別、從「純米大吟釀」、「大吟釀」、「純米吟釀」、「吟釀」、「純米酒」、「本釀造」、「普通釀造酒」這樣一路往下排，價格也千差萬別。

清酒的牌名很多，僅日本《銘酒事典》中介紹的就有 400 餘種，且其中的命名方法也各異。有的清酒用一年四季的花木和鳥獸及自然風光等命名，如白籐、鶴仙等；有的以地名或名勝定名，如富士、秋田錦等；也有以清酒的原料、釀造方法或酒的口味取名的，如本格辣口、大吟釀、純米酒之類；還有的清酒以各類譽詞作酒名，如福祿壽、國之譽和長者盛等。

酒喝新鮮不講陳年

日本人挑選清酒的時候，除了認品牌之外，最客觀的一個標準就是看生產日期。

在日本，大家都認為清酒是類似於保健品的東西，任何酒館中生產日期在半年前的清酒就不會再受酒客們的青睞了。清酒是萬萬不能看年份的，只有釀造歷史悠久的清酒，絕對沒有窖藏的清酒。

光線的照射是清酒的天敵，甚至日光燈照射過久都會使得酒質產生變化。如果清酒被日光燈持續照射 2 至 3 個小時，不僅用肉眼就可看出酒質顏色的變化，有時甚至還會散發出所謂「日光臭」的特殊臭味。清酒的酒瓶，大多設計成深褐色或青綠色等遮光效果較佳的顏色，其目的就是避免光線對清酒造成的傷害。

溫品冰飲兩相宜

中國人借鑒溫黃酒的經驗，總覺得清酒也應該燙熱了才喝，但事實上，口味較纖細的吟釀、大吟釀級清酒，加熱之後反而會把迷人的酒香蒸發掉；而口味濃厚、香氣重的純米酒或本釀造級別的酒，微微加熱之後卻可以帶出香氣。但無論熱還是冷，清酒都應該純飲，最忌諱和其它飲料兌著喝。

溫酒時將欲清酒倒入清酒壺瓶中（Takuri），再放入預先加熱沸騰的熱水中溫熱至適飲的溫度，直到漸漸散發出香氣。略略燙過的酒不那麼激烈，卻有脈脈流動在唇舌間如輕撫般的妥帖與細膩。冰飲的清酒，則是清冽冽，瞬間驅散倦怠。

美食過眼

臘豬蹄火鍋

宜昌的居民以土家族人居多，土家飲食文化盛行，臘豬蹄是土家族人必備的年貨之一。

寒冷的冬季，熱氣騰騰的臘豬蹄被裝在臉盆大小的鍋中端上桌，放置在火爐之上，深黃色的湯汁隨著溫度的升高開始咕咕冒泡，濃郁的辣味香四下裏飄散。臘豬蹄被斬成大適中的小塊，浸泡在湯汁中。瘦肉呈紅色，肥肉則晶瑩剔透。伸筷一夾，切成長條的白色豆皮被帶出湯麵，頗似梁山好漢「浪裏白條」躍出水面。夾一塊臘豬蹄放入口中細細嚼一嚼，火候和時間都把握得恰到好處，煮得不爛也不硬，而且一點都不膩，吃起來結實爽口，唇齒留香，豬蹄皮更是膠糯美味，回味無窮。



春燕「餃耳」

湖南郴州有馳名小吃春燕「餃耳」。「餃耳」在郴州方言中的意思，就是小饅頭，現在是郴州人的主要早點之一，也有人在午餐、晚餐或夜宵時果腹。

春燕「餃耳」有幾大特點：輕、薄、香、飄。一個餃耳的重量大約是普通廣東雲吞 1/10 的重量；面皮薄如蟬翼，柔軟透明，入湯碗內似水中的輕紗；每一道工序都精耕細作，選料更是嚴謹，肉餡必選用新鮮的夾縫肉與腿肉，餡不多，卻極香，讓人回味；由於重量輕，煮熟後的「餃耳」基本都可以漂浮在湯麵上，像在水中游動的金魚。吃春燕「餃耳」，必須要放點白胡椒粉，白胡椒粉之於春燕「餃耳」，就如同芥末之於日本壽司，缺之無味。

客家醃麵

廣東梅州有一道美食——「客家醃麵」。

「醃」在客家話裏有「拌」的意思，「醃麵」其實就是「拌麵」。它的做法很簡單，煮沸的大鍋裏，放上一把生麵 30 秒後撈出，撒上蔥花和事前炸至金黃的蒜末。「客家醃麵」好吃的秘訣在於麵熟後加的那湯匙豬油，也在炸香的蒜茸和蔥花。而喜歡辣的朋友還可以嚐嚐加入酸辣醬或紫菜辣醬，更有一番風味。



冬季味覺之王 松葉蟹

時令美饌

入冬是品嚐日本松葉蟹的好時節。在日本，它有「冬季味覺之王」的美稱。

「松葉蟹」因光澤與體形如秋天的楓葉般優美而得名，也有說是松葉蟹的蟹肉一絲一絲，像松針一樣，它的鮮美與帝王蟹相比毫不遜色。松葉蟹是北海道最古老的蟹種，平常多藏身於水深 200 多米的砂泥底，只有在接近產卵期之前，才會集體遷徙到淺水海域，被漁人們捕捉到。松葉蟹不能人工飼養，所以捕撈時間每年只有在 11 月到 3 月才允許捕撈。

松葉蟹大如臉盆，蟹殼也有碗口般大小。它有著修長的美腿，蟹腳伸開有 60 到 80cm 長，肉質是芸芸蟹種之中最鮮甜、最具彈性的。日本人最愛的食法，是把活蟹捉上

岸後立即以鹽水煮熟急凍，把松葉蟹的新鮮及美味於第一時間保留起來。

不同烹調方法炮製松葉蟹，鮮味及層次感均有異，刺身、鹽煮、蒸食，也可以涮火鍋和燒烤……生吃松葉蟹時，一般先將其置於冷水中 5 分鐘左右，再剪開蟹腿的殼，裏面就是一簇簇蟹肉。蟹肉從殼中取出之後，不蘸調料直接吃，海水的鹹味襯出蟹肉的鮮美，是內行的吃法。

炭燒松葉蟹，也是日本當地常用方法，經過炭火的「洗禮」，蟹腿裏面的油脂滴落在炭火上，發出爆裂聲，讓人覺得有點刺激。有些日本人還喜歡在蟹殼裏倒上日本酒，燒製出清醇的、帶海鮮味道的燒酒。因為螃蟹本身帶有一定的鹽分，所以烤好了的味道極其鮮美，吃時手指橫著拿，順著蟹肉的絲縷來撕著吃。



日本松葉蟹

茶人時光

清逸淡然說白茶



白茶

白茶表面披滿白毫，如銀似雪，有「銀妝素裹」之美感。這也是它名字的由來。

上好的白茶，大都是春上採摘細嫩、葉背多白絨毛的芽葉製成，在加工過程中不炒不揉，直接曬乾或用文火烘乾，使白茸毛在茶的外表完整地保留下來，這就是白茶呈白色的緣故。

白茶的製作工藝一般分為萎凋和乾燥兩道工序，而重點就在萎凋這個環節。天氣晴朗、陽光好時，把採摘下來的芽葉放在室外進行萎凋是極好的。氣候不佳時則採用室內萎凋，之後再以大火進行烘培，直到足乾為止。這種製作方法既不會破壞茶葉中酶的活性，又不促進其氧化作用。所以製成的茶芽肥壯、色澤白亮。白茶多產於福建省的福鼎、政和、松溪和建陽等縣，台灣省也有少量生產。白茶因茶樹品種、原料（鮮葉）採摘的標準不同，分為芽茶（如白毫銀針）和葉茶（如白牡丹、貢眉、壽眉）。

白茶以有毫香而聞名，沖泡白茶最好選用白瓷或陶製的杯具，襯托白茶的天然味道。無論是杯子還是瓷碗，都宜小不宜大，避免使茶葉變色變味。沖泡白茶適合用 80°C—85°C 的水，溫杯後將茶葉投入杯中，倒入少量熱水，待茶葉舒展後再倒入熱水，靜置片刻，直至湯色黃亮就可以飲用了。

白茶還可用冷泡法沖泡。用涼開水或礦泉水慢慢將茶葉浸開，1-2 個小時後可以飲用了。

紫砂傳說

傳說古時候太湖裏有一條渾身黑黑的烏龍，玉皇大帝叫它到天上專管耕雲播雨的事情。哪個地方乾旱了，烏龍先到太湖喝足了水，向那個地方噴。烏龍噴出來的水就是雨。

但有一個地方，玉皇大帝卻不准烏龍噴水，這地方就是太湖西面丁山、蜀山一壩。因這地方的百姓觸怒天帝，所以玉皇大帝要懲罰他們。但是烏龍不忍心看到百姓受苦，就偷偷地降了雨，這下惹惱了玉帝，派天兵天將捉拿烏龍，烏龍與天兵天將打得天昏地



前墅龍窯

龍窯

暗，終寡不敵從，渾身是傷摔到地下，死了。當地老百姓感激烏龍，把烏龍埋了。

不知過了多久，葬土的土堆上出現了許多洞口，人們發現，洞裏全是空的，烏龍的屍骨不見了，留下了一個長長的地道。後來人們用這個空洞當作燒窯的洞，發現陶器燒得又多、又快、又透、又省柴。從此這個地方就叫烏龍窯。當地又仿照烏龍窯造了許多窯，就叫做「龍窯」。

延燒至今的前墅龍窯，在宜興市丁蜀鎮前墅村，創燒於明代。前墅龍窯通長 43.4 米，窯身外壁寬約 3 米，內壁底部寬約 2.3 米，高約 1.55 米。窯身左右投柴孔（俗稱鱗眼洞）42 對。西側設裝窯用壺口（窯門）5 個。燃料主要為煤、松、竹枝等。現產品主要以日用粗陶為主，間燒少量紫砂器，是宜興地區目前仍以傳統方法燒造陶器的唯一一座龍窯。

前墅龍窯是一座仍在正常生產的明代古龍窯，故有「活著的古龍窯」的美稱，被譽為研究中華陶瓷生產史的「活標本」。目前，前墅古龍窯一般每月生產一次，每窯裝入陶坯 7000 餘件近 20 噸。每次燒窯 40 小時左右，需消耗松枝、竹梢等乾柴 6 噸左右。

前墅龍窯在 2002 年 10 月，成為江蘇省省級文物保護單位。2006 年，升級為全國重點文物保護單位。