

前言

学习目标

- 掌握清酒的味道和成分的特点。
- 了解清酒与日本传统文化和季节的关系。

1.1 清酒的特点

清酒是以米和水为原料酿造的酒精饮料。清酒外观从几乎透明至浅黄色，与白葡萄酒相似。大多数清酒的酒精度数在 13%~17%，比葡萄酒略高，有着酸味、苦味和涩味较少的温和味道。比较一下化学成分可知，清酒提取物（大部分为残糖）中葡萄糖所占的比率较高，氮成分和氨基酸较多，而有机酸较少。

表 1.1 清酒、啤酒和葡萄酒的成分比较

	清酒	啤酒	葡萄酒
酒精(%)	13 - 17	4 - 6	10 - 13
提取物(g/100ml)	3 - 6	3 - 4	2 - 8
葡萄糖(g/100ml)	0.5 - 4.2	0.03 - 0.1	0.1 - 3
氮(mg/l)	700 - 1900	250 - 1000	100 - 900
谷氨酸(mg/l)	100 - 250	10 - 15	10 - 90
可滴定酸(g/100ml)	0.1 - 0.2	0.15 - 0.2	0.5 - 0.9
酸碱度	4.2 - 4.7	4.1 - 4.4	3.0 - 4.1
琥珀酸(mg/l)	200 - 500	40 - 100	500 - 1500
苹果酸(mg/l)	100 - 400	50 - 120	250 - 5000
酒石酸(mg/l)	0	0	1500 - 4000
二氧化硫(总量)(mg/l)	0	-20	-250

若仔细品尝清酒，可感到一种既非甜味也非酸味、苦味或涩味的令人愉快的味道。这就是美味。美味有时也被表达为可口。与葡萄酒和啤酒相比，清酒含有较多的美味成分氨基酸和肽。吟酿类酒具有丰富的果香。

清酒可以说是日本产米和清澈的水以及从米引出美味和果香的精致细腻的酿造技术的结晶。

随着寿司等日本料理在世界上的普及，清酒也在世界上得以推广。清酒温和的香味与法国料理、意大利料理和中华料理等各种菜品都很搭配，作为与葡萄酒和啤酒不同的新酒受到人们的关注。

1.2 文化背景

在日本，酒(Sake)一般常指葡萄酒、啤酒和威士忌酒等所有酒精饮料。另一方面，酒(Sake)也被称作为“Nihon-shu(日本酒)”或“Sei-shu(清酒)”。这里的“Shu”的汉字与“Sake”的汉字相同，均为“酒”。日本人将“酒”这个汉字读作“Sake”、“Zake”或“Shu”。“Nihon”意为日本，所以“Nihon-shu”指日本具有代表性的酒精饮料。而“Sei-shu”中的“Sei”意为清澈。

中国在7000多年前就栽培米这一酒的原料，在亚洲很早以前就用米为原料制作酒精饮料。亚洲酿造技术的特点是用霉菌来代替麦芽使淀粉糖化。这一技术也是出自中国。提到清酒的起源，可以认为米和酿造技术源自中国。但是，现在在亚洲除了日本之外，其他国家都不制造像清酒一样清澈、具有醇厚香味的酒精饮料。据说日本的清酒已有2000多年的历史，在这漫长的历史过程中，日本人不断改进酿造技术。

自古以来，清酒就与耕作和祭神仪式有着密切的关系。在古代，人们制造清酒，并将其与农作物和菜肴一起献在神前，然后大家一起饮食这些供物。在现代社会，神社中也供奉清酒，并在祭礼、结婚仪式和赠答礼物中不可欠缺。在迎来新年的早晨，全家人会聚一堂，喝着清酒互祝长寿。

日本四季分明，具有春天把酒赏樱花，秋天将菊花花瓣放入酒杯，把酒赏月，冬天把酒赏雪的习惯。而且食材也随着季节而变化，提供与季节相适应的酒肴（下酒菜）。

将清酒烫热后喝的习惯可追溯到9世纪左右，那时的贵族将清酒烫热后招待客人，这一习惯逐渐普及，到了18世纪左右，人们一年四季喝热的清酒。那时，一位名叫贝原益轩的医生写了一本名为《养生训》的书，说是喝热酒能改善血液（能量流）循环。另外，史料中记载有1300年前天皇和贵族在夏天喝杯中浮有冬天储藏的冰块的冰镇清酒这种非常奢侈的饮酒方法。1980年代后，出现了许多具有轻淡、新鲜香味的清酒，冰镇后供人饮用的服务也多起来了。



图 1.1 在肥沃的土地上成长的米