

# 前言

## 學習目標

- 認識清酒的味道與成份特徵。
- 認識清酒與日本傳統文化和季節之間的關係。

### 1.1 清酒的特徵

清酒是一種以米和水為原料釀造而成的酒精飲料。清酒的外觀或是幾乎透明或是略帶微黃色，近似白葡萄酒。多數清酒的酒精濃度約在13~17%，和葡萄酒相比略高；而味道則感覺溫和，較無酸味、苦味與澀味。就化學成份來比較，可知在清酒的酒質(大部份為剩餘糖份)中，葡萄糖的佔比相對較高，氮成份與氨基酸偏多，而有機酸則較少。

表 1.1 清酒、啤酒、葡萄酒的成份比較

	清酒	啤酒	葡萄酒
酒精濃度(%)	13 - 17	4 - 6	10 - 13
酒質(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
穀氨酸(mg/l)	100 - 250	10 - 15	10 - 90
可滴定酸度(g/100ml)	0.1 - 0.2	0.15 - 0.2	0.5 - 0.9
pH	4.2 - 4.7	4.1 - 4.4	3.0 - 4.1
琥珀酸(mg/l)	200 - 500	40 - 100	500 - 1500
蘋果酸(mg/l)	100 - 400	50 - 120	250 - 5000
酒石酸(mg/l)	0	0	1500 - 4000
二氧化硫(總計)(mg/l)	0	-20	-250

細細品嚐清酒的味道，可感受到一種既不屬於甜味或酸味，也不是苦味與澀味的清爽風味，這就是甘味 umami。甘味，又有另一種表達叫作 savoriness。和葡萄酒與啤酒相比，清酒含有更多形成甘味的成份—氨基酸與縮氨酸。此外，吟釀這一類型的酒還帶有一股豐盈果香。

清酒，集結了日本的稻米與清冽水質，又從米中抽出甘甜並萃取出果實香氣，堪稱是精緻釀造技術之結晶。

隨著壽司等日本料理躍上國際舞台，清酒的世界也愈趨開闊。而且，清酒本身的溫和香味，無論與法國菜、義大利菜，甚至是中國菜都是絕配，成為在葡萄酒與啤酒之外，另一種備受矚目的新風格美酒。

## 1.2 文化背景

在日本，酒(Sake)經常被用來統稱葡萄酒、啤酒、威士忌等全部的酒精飲料。另外，酒(Sake)又被稱作“日本酒(Nihon-shu)”或“清酒(Sei-shu)”。“Shu”這個字在日文中與“Sake”同樣寫作“酒”字，日本人將“酒”讀作“Sake”、“Zake”或是“Shu”。“Nihon”指的就是日本，所以“Nihon-shu”正是一種代表日本的傳統酒精飲料。另一方面，“Sei-shu”的“Sei”則代表「清澄」之意。

酒的原料是稻米，早在 7000 餘年前即栽種於中國，亞洲地區自古就懂得釀造以米為原料的酒精飲料。此外，亞洲的釀造技術的一大特色，就是利用黴菌取代麥芽來使澱粉糖化，此一技術也是誕生在中國。經此探討清酒的起源，稻米與釀造技術應該是源自於中國。但是，如清酒這般清澄又風味雅致的酒精飲料，則未見於日本以外的亞洲國家。一般認為日本的清酒擁有 2000 年以上的歷史，看來，日本人在這段歷史當中不斷著手改良才有了今日的清酒。

自古以來，清酒與農耕祭神即密不可分。在古代，人們會釀造清酒，將清酒連同農作物與料理一同供於神前，而後再眾人共同分食。時至今日，神社裡仍然供著清酒，無論祭神、婚禮，或親友贈禮都是不可或缺。在迎接新年的早晨，也會闔家團聚，同飲清酒互祝長壽。

日本由於四季分明，所以春天賞櫻時要喝清酒，秋天賞月時要啜飲杯中漂浮著菊花的清酒，冬天也習慣在清酒相伴下賞雪。而且，隨著季節轉移，食材也各有變化，坊間餐廳也會供應與季節相呼應的 sakana(下酒菜)。

將清酒加熱飲用的作法，源起於 9 世紀當時的貴族社會溫酒待客的習慣，到了 18 世紀逐漸演變成了一整年都可溫酒飲用。當時，一位名叫貝原益軒的醫生在《養生訓》一書中就寫道，飲用溫酒可促進血液(能量流動)的循環。另一方面，據傳 1300 年前的天皇與貴族們，在夏天時會將冬天儲藏的冰塊放入酒裡漂浮在杯中，享用最奢侈的冰涼清酒。到了 1980 年代之後，坊間出現許多香氣既輕柔又清新的清酒，供應冰涼清酒的情形也愈來愈常見。



圖 1.1 豐饒的水稻田