

燒 酎

燒酎 Shochyu，就是我們的燒酒，也叫土炮和孖蒸。北方人的白酒，就是把燒酒連續蒸餾，提高更強的酒精度。

日本人一向喝的是清酒 Sake，燒酎的出現，也不過一百年，屬於一種劣酒，只是勞動者才喝的。

最初應該由韓國傳來，韓國人稱日本清酒為「正宗」，取自「菊正宗」牌子的名字，他們自己做的燒酎「真露」，雜質甚多，喝了會拉肚子，故要滲一小瓶韓式「濟眾水」，才沒毛病。

韓國人來到日本，住了下去，用日本的大好白米做燒酎，水準就高得多了。著名的牌子叫「寶 Takara」，有二十五度。四五十年的霓虹燈廣告，只能在韓國人聚集的禦徒町看到，不是很有名。因為便宜的緣故，窮學生開始愛上燒酎，但它極難下喉，有股很古怪的味道，所以就放一粒鹽醃的軟酸梅進杯子裏面，用把長柄鐵匙搞爛了，加燒酎，才能喝得下。

當年一些著名的大眾酒場，像京成立石車站附近的「宇多」，客人都喝酸梅燒酎，侍者捧著一點八公升

的特大酒瓶，見人幹了杯即刻添上。酒便宜，小菜如煮牛雜也便宜，大家喝得不亦樂乎。這群窮學生長大，後來成為社會支柱，對燒酎的嗜好依然，便開始製造自己的名牌。混來喝的也不止於酸梅，可加滾水、烏龍茶和蘇打來喝。年輕一輩愈溝愈淡，不像清酒那麼易醉，也跟著大喝特喝。

目前，燒酎已變成了最時尚的飲品，不喝簡直跟不上潮流，賣得比清酒貴得多。各種牌子不斷出現，連沖繩島生產的番薯燒酎，叫為泡盛 Awamori 的，也被捧到天高。但是韓國燒酎，除了「寶」牌，還是不受歡迎。有了電視劇的韓片之後，也許日本人才改觀吧？