

烧酎名牌

「烧酎的来源了解，现在实际一点，有甚么好牌子可以介绍？」小朋友问。「还有几个名词要弄清楚，请耐心听。」

第一，烧酎分甲类和乙类。这连日本人也不太清楚，这是在一九四九年酒税法定下来的。

第二，乙类烧酎用番薯制造，还有用米、麦、荞麦和黑糖做的，称为旧式烧酎，只经过一次蒸馏而成。

第三，甲类烧酎是采取外国的连续蒸馏法，像酿白兰地或威士忌一样，蒸馏了一次又一次，至到没有杂质，酒精醇度很高为止，这种烧酒，通常用来腌水果，或与别的酒混合成鸡尾酒，少人净饮。

九州岛岛岛造的烧酎最受日本人爱戴，代表性的有福冈酿造的「红乙女」，大分酿造的「岩窟王」，鹿儿岛酿造的「白金之露」和「萨摩红」，奄美大岛酿造的「弥生」。

至于九州岛岛岛下面的冲绳岛，最著名的泡盛叫「久米岛之久米仙」。冲绳岛人还考究喝陈年佳酿，称之为「古酒」，名牌有「响天」，和「松藤限定古酒」。

一般的冲绳岛泡盛，以七百二十米厘装，卖一千多円，近来愈卖愈贵，像一枝叫「舞富名·花酒长期熟成」的，贮藏了十年，要卖一万五千円，合港币一千二百多块了。

番薯烧酎代表性的牌子是上述九州岛岛岛酿造的那几种，售价不高，小瓶的一千多円，大瓶一点八公升的两千多円。瓶子的设计愈来愈漂亮，有的是装进一个陶钵的，用枝木勺掏酒来喝，叫「五百年藏」，卖五千多円。

麦烧酎代表性的有「百年孤独」和「决战前后」，米烧酎则有「沉默二十年」、「花怀石」、「贵气质」，黑糖烧酎有「滨千鸟之诗」，混合酒有「吟香露」，甲类烧酎有「面壁九年」，酒名皆取得甚佳。