

酒 徒

2005.2.14

以往经常入住的「百万石」旅馆，位置石川县。该县最近通过一条法律，可以自行酿造土炮，日人称之 **Doboroku**。

和我奶妈从前酿的酒一样，是将米炊熟，摊冻，撒上酒饼，数日后发酵，制造出又香又甜的酒来。

这是以米酿酒的最原始状态，酒精成份很低。蒸馏后，就成辛烈的米酒，再蒸多一次，变为所谓的「双蒸」，酒精度数提高，但没有第一次酿制的那么甜美。

韩国人也酿这种酒，叫为 **Makkari**。数十年前我第一次去汉城，喝的就是这种酒。当时国家穷，不许人民炊白饭，一定要加些杂粮。中国餐厅里，要是被查出有白米饭卖，罚款严重，有时还要闹到停止营业。

那时候酿出来的土炮，颜色褐黑，看起来像泥浆。去韩国菜馆，人人都喝这种地道的土炮，颜色虽怪，但味道还是挺好的，和韩国菜配合得天衣无缝。

通常是装进一个大铁壶中，喝时不用水杯，倒入一个大碗，一碗又一碗，灌进肚里，像水浒传人物那么豪爽。

多喝当然会醉，其实也很少醉，因为未醉之前，肚子已经胀饱，再也喝不下去了。后来我住东京时，常到韩国人麇集的御徒町去，那里有很多正宗的韩国餐厅，也卖

Makkari。韩国人到了东京，生活富庶，已用白米酿酒，日本米肥肥胖胖，做出来的完全乳白色，又浓又香，更是诱人。

本来私酿是犯法的，但为了振兴观光业，石川县特许，许多小旅馆和经营「民宿」的老板都酿起酒来招徕客人，开明的政府，才会那么网开一面。

今后也许全国开放，大家酿私酒的时候，请尝一尝，不管你一试之下，终生不忘，从此成为忠心的酒徒