

坂口谨一郎 著 李大勇 译



日本的 Nihon no sake



- ◎ 本书作者在日本被尊为酒神
- ◎ 如何从色、味、度、香品鉴日本的酒，酒神最有发言权
- ◎ 本书娓娓讲述日本酒的来历和渊源，让你从中感知日本民族独特的民俗、宗教和文化……

日本的 酒

Nihon no sake



作者：坂口谨一郎

解说：小泉武夫

翻译：李大勇

审校：王为儒 杨吉春

四川出版集团 四川人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

日本的酒 / (日)坂口谨一郎著,李大勇译. —成都:
四川人民出版社, 2013.4

ISBN 978-7-220-08832-2

I. ①日… II. ①坂…②李… III. ①清酒—介绍—
日本 IV. ①TS262.4

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第066609号

图进字21-2012-16号

nihon no sake

by Kinichiro Sakaguchi

1957, 2011 by Fumi Sakaguchi and Natsuko Yamabe

Commentary copyright ©2007 by Takeo Koizumi

First published 1957 by Iwanami Shoten, Publishers, Tokyo.

This simplified Chinese edition published 2013

by Sichuan People's Publishing House, Chengdu

by arrangement with the proprietors c/o Iwanami Shoten, Publishers, Tokyo

日本的酒

坂口谨一郎 著

李大勇 译

责任编辑
装帧设计
责任校对
责任印制
出版发行

网 址

发行部业务电话
防盗版举报电话

照 排
印 刷
开 本
印 张
字 数
版 次
印 次
书 号
定 价

韩 · 波
戴雨虹
蓝 海
李 剑 孔凌凌
四川出版集团
四川人民出版社 (成都槐树街2号)
<http://www.scpph.com>
<http://www.booksss.com.cn>
E-mail: scrmcbsf@mail.sc.cninfo.net
(028) 86259459 86259455
(028) 86259524
四川胜翔数码印务设计有限公司
成都东江印务有限公司
118mm × 168mm
7
124千字
2013年3月第1版
2013年3月第1次印刷
ISBN 978-7-220-08832-2
25.00元

■版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换 电话: (028) 86259624

中译本序

西欧文明和中国文明在众多世界文明中，被人们大书特书。而在其中，承继饮食文化的一个方面的酒，广义地讲就是发酵食品制法的基础，在两大文明间显示出明显的分化。即可以说，是霉与麦芽使用的不同。

日本文化原本是中国文化的支流，因此其源流是基于使用霉的。但是，从上古时代开始，日本的酒就根据日本民族的特点发展成独特的形式，如同文学那样，这同其他文化是相同的。若把本书的内容同现代中国的酒文化相比较，也许会很明了、很清楚吧。

本书出版后，日本的酿酒技术有了飞跃发展，而本书主要叙述近百年的日本酿酒史。近年发生的新变化有待另文补充了。

最后，我想在此对翻译本书花费了巨大心血的李大勇君致以深深的谢意。

坂口谨一郎

1990年11月于东京



伊丹造酒场景（摘自秋里萬島刊行于1798年的《摄津名所图会》，与本书中的《日本山海名产图会》同时代）



前 言

日本的酒是日本人从远古时候起培育出来的一大艺术性作品，从酿造酒的技术方面来看，也可以说成是古代社会最大的化学工业之一，体现了古代日本的科学和技术。通过详细地研究这种有着古老传统的技术，我们就能大体知道日本人研究科学的能力、限度及其特征。

从这种立场来看，在日本的酒中能发现为数众多的极具独创性的见解和创造。通过研究日本的酒自古以来的酿造方法，日本人不得不加深这样的自信：日本民族在科学上的独创力不亚于别的民族，即使受到了中国技术的影响，但同中国周边国家也不尽相同，绝不会囫圇吞枣，照搬硬套别人的经验。

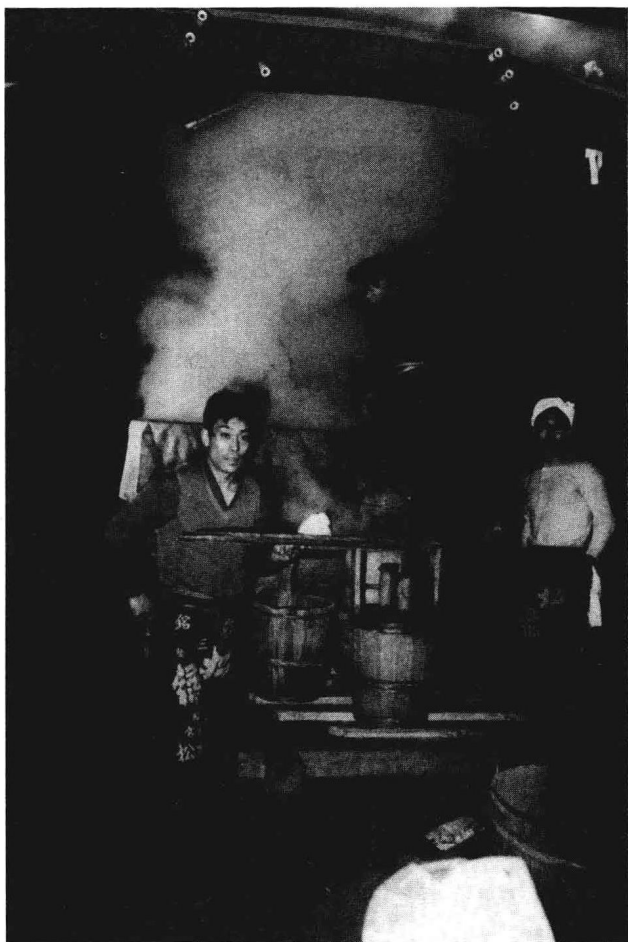
第二次世界大战后，在日本，洋酒的消费量猛增，而日本固有的酒的消费量锐减，一段时间竟被列进夕阳产业之中。其原因可能是由于生活方式的变化所引起的，但更主要的原因是整个战时和战后物资匮乏，因而日本酒的同

业者一味采取“重量不重质”的经营方针，大量劣酒充斥市场，以致人们忘记了真正日本的酒这一味美可口的佳酿了。

当日本民众就是否应该撤销酒的法定牌价众说纷纭之时，一部分人的主张曾很有说服力，那就是“尽管作为酒的原料——米的价格法定统一了，而在酿造的酒的价格中却允许明显的差额，这难道不是极不合理的吗？”对此，笔者答道：“即使给了我相同的画具和油彩，但我绘成的画的价格，能与毕加索相提并论吗？”

但是我认为，这不能单纯作为一个笑话，听而一笑了之。实际上其中包含着一个本质性的问题。在多年价格统制下日本人已习以为常，现在是不是忘记了真正良酒的醇正和美味呢？美国的威士忌面向大众，可以说既便宜又普通。然而作为威士忌的发源地，苏格兰仍在全力酿造技术精粹的高级酒。日本的酒若变得像美国的威士忌那样廉价

普通，世界上每个国家难道都能酿造高端清酒，并且能保持其质量水平吗？众所周知，世界各国所特产的酒类，是其独自的东西，国民对此抱有无限的自豪和憧憬。在世界发达国家中，有哪个国家轻视自己国家的酒而只尊重其他国家的酒呢？若在日本发生这类事情，那到底是什么原因呢？酿造酒的人是酿酒师，而培育酿酒师的必须是国民大众。如果作为多年统制的结果，一般国民丧失了高贵的鉴赏力，不能理解真正的酒的好处，而酿酒师也丧失了自信的话，日本的酒只有消亡一条路了。



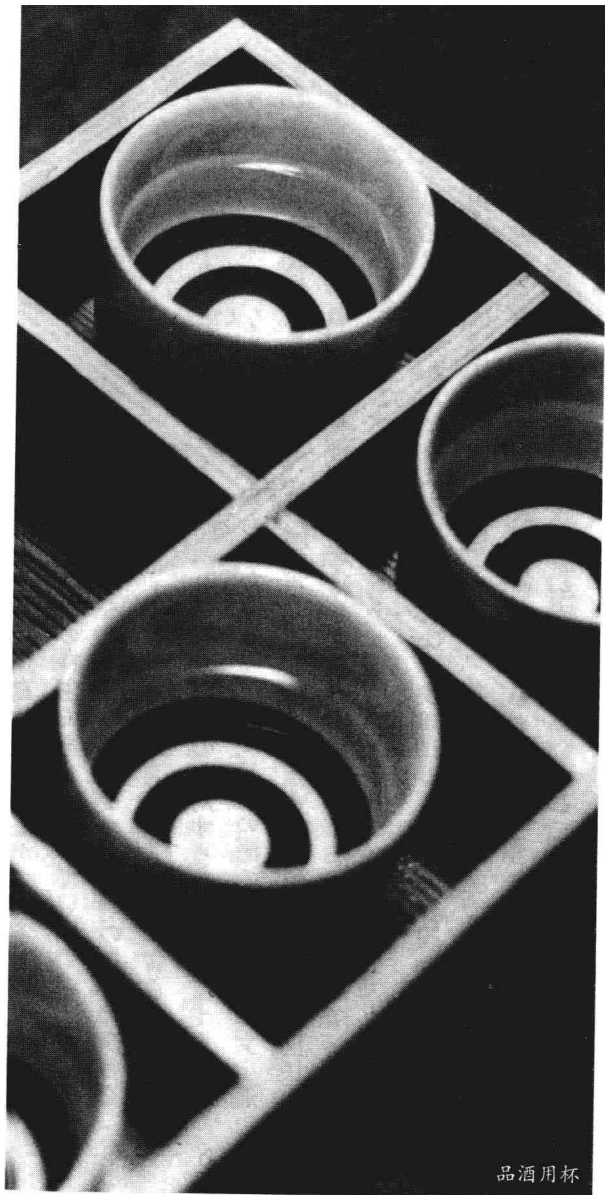
拂晓前的酒库。工人将刚蒸好的米送给师傅作品质鉴定。

目录
CONTENTS

001	第一讲 甜味与辣性：日本酒的鉴赏
031	第二讲 评赛会与统制：现代的酒
057	第三讲 酒作坊：从生产到消费
083	第四讲 民族的酒：日本酒的历史
107	第五讲 酒的酿造过程：在酒库中的工作
141	第六讲 霉的力量：曲与曲菌
173	第七讲 日本的智慧：加热与配
195	后 记
198	活着的酒神 / 小泉武夫
206	坂口谨一郎年谱简编
208	译后记

第一讲

甜味与辣性：日本酒的鉴赏



品酒用杯

文化与酒 纵观世界的历史，古老的文明必定拥有美酒。因为只有出色的文化，才能使人的感觉得到洗涤、美化和丰富。因此可以说，拥有出色的酒的国民就是先进文化的所有者。对个人来说，能够充分地鉴赏某种酒，也表示了自己的教养程度；同时，那还是人生的一大乐趣。中国古代有句谚语叫“食而不知其味”。就日本的酒来说，诚如谚语所表达的意思那样，“懂得其味”是困难的。在诞生了世阿弥、利休、芭蕉和光悦的日本国民中，要充分地鉴赏过去培育出的日本酒，当然必须有相当深厚的教养。

酒用语 正如世上被称为美人的人，大凡都有数不清的丰富的形容词和赞美词一样，对酒而言，到江户时代只有“甜”、“辣”、“优”三个赞美的字，虽然现在也产生了数不清的赞美词（当然也有贬义用语）。我想先介绍一下赞美词，然后希望大家明白，懂得味道当然很困难，而日本酒的洗练的深奥特性，对爱家来说，不管怎样都是不易对付的。而且，我想请读者诸君回想一下在你们饮酒时接着出现的各种有关酒的用语。除此之外，诸君若在酒中找到新的优点和缺点的话，即使是只有自己才懂的词语也行，也请你们随意造出来供大家欣赏。只有在这里，才有人特别是日本人品味日本酒的乐趣。

就酒的特性来说，重要的是色、香、味。近来在西洋，既不带味也不带香的“Favor”这个词常被使用。像



《住吉物语绘卷》（镰仓时代）

酒这种东西，香味也可说成是味的一种，若两者分开的话，也许就难以进行习以为常的鉴赏了吧。但在日本，却将色、香、味分开，我想首先把“味”作为最重要的问题提出来。

天性与培育 不只是味道，在酒的风格中，有着天性的东西和以后的培育中所形成的东西，这一点与人的情况相同。味道的基本结构是天性，即是在酒的酿造中形成的。不过，我想请大家认识到，被称为“圆浑”、“和

谐”的味道，是经过贮藏的培育，还被称为各种各样的“遗香”及“珍味”，但很多都是在以后的环境中产生的。“味淡”也许是后天行为吧。

甜味与辣性 即使是一个对酒一窍不通的外行，有关酒的味道，大体持有的看法也许是甜味和辣性吧。不过，世上的事物很少有像酒的区别这样模棱两可的。从酒的成分上看，糖分多就甜，糖分少则辣，这是一般的道理；酸和乙醇，特别是酸一多，即使糖分多，也会感到辣。因此，若酸一少，即使糖分少也会变成甜味。这是因为酸抑制了舌头的味蕾对甜味的感受。在葡萄酒中，糖分与酸的比例从味道的平衡上被严格加以注意，不带有酸味只有甜味的酒，绝不是受到尊崇的酒。在日本酒近来的甜味中经常忘记了这点，我认为这是日本酒的堕落。这种酒的特征在于，喝了第一杯后就难以继续喝下去了。

像日本酒那样，酒的甜辣的区别不仅要考虑时代变迁引起的酒质改变，还要考虑那时代的嗜好。

时代与甜辣 明治十年（1877），东京帝国大学农科院英籍教师爱德华·金开始了对清酒的分析。把它同最近市场上出售的清酒相比较（参照表1），令人怀疑这果真可以说成是同一种类的酒吗？总之，从成分上看，前者表示显著的辣性，后者是太多的甜味。若立足于这样的背景，即使是在明治维新时被称为“这是甜味”的酒，由现

在的人来品尝的话，也不难想象会感到辣得令人咋舌。看看古时以来的文献就会知道，在某个时代是甜味得人心，而在另一个时代则是辣性受欢迎。由于有以上的情况，所以就不能以现代的感觉照搬。

表1 市场出售的清酒比较

		乙醇 (容量)	浸出 物	琥珀 酸	酸	清酒量度	分析者
日本花盛		17.34	2.60	0.53	8.98	(+)17.0	爱德华·金 (明治 十年)
花 盛		17.44	2.33	0.41	6.95	(+)18.0	
色 娘		18.34	2.50	0.55	9.32	(+)17.0	
正 宗		14.29	2.57	-	-	(+)11.0	
一 级 酒	最大	16.50	6.71	0.11	1.86	(-) 8.0	吉田弘 (昭和 三十八年)
	最小	16.00	5.82	0.07	1.19	(-) 3.5	
	平均	16.15	6.26	0.09	1.53	(-) 6.3	
二 级 酒	最大	15.80	6.49	0.12	2.03	(-) 8.0	
	最小	15.00	4.79	0.06	1.02	(±) 0	
	平均	15.28	5.78	0.08	1.36	(-) 4.9	
市场出售 的清酒		15.8		0.083	1.4	(-) 4.1	监定官室调 (昭和五十五 年)
		15.4	4.99	0.075	1.27	(+) 1.2	监定官室调 (平成五年)

注：浸出物是蒸发酒时残留的固体成分，主要是清酒量度一栏，(+)号表示比重较低，属辣性；(-)号表示甜味。请参看第二讲。

太平盛世的酒与乱世的酒 大阪府立大学的筱田统教授认为：“自古以来太平之世盛行辣性酒，在乱世流行甜味的酒。”笔者对此不能妄下定论，或者在乱世由于酒不足，能有少量的甜味酒就可满足，而在酒很多的太平之世，则要求百饮不厌的辣性酒，我想这种解释也许能成立。

虽说是甜味，若详加区别的话，则有“很甜”、“甜”、“中甜”、“微甜”等各种用语。这里必须注意的是，这种区别只是在日本酒一种酒的类型中的区别而已，像葡萄酒和西班牙产白葡萄酒，就很难根据其甜度的不同对同一种酒设定特别的类型。

假若清酒是按照甜辣设定一定类型酿造出各具特色的酒来，并冠以甜味清酒和辣性清酒之名而送到市场上出售的话，那么根据女性、男性，以及能够喝酒的人、不能喝酒的人的不同喜好，就可像很多西洋酒那样，把清酒分别用于餐前、餐后或餐间，日本酒在餐桌上用途的广度和乐趣，也应该比现在大大增加吧。有关这一点，请大藏省和造酒厂考虑一下，即使现在开始，也为时不晚。有次我碰见了滩地方的一个酿酒师，他对我说：“我前一代的主人总是教导我，你要用心酿造出二次宴会也能饮用的酒。”这大概相当于吃日本料理的餐后酒吧。这是所听到的造辣性酒的酿酒师的话。