

上日本餐厅，要怎么样点清酒配搭菜肴，日本的清酒世家继承人告诉你。

郑诗慧

尾火田留美子(42岁)说话温文尔雅，阅读她的简历才知道，她来自酿酒 (vintage) 之家，是第五代继承人。

虽然毕业于大学政治科学系，但她还是继承衣钵，到家族清酒 (sake) 酿制厂工作，现任尾火田酒造株式会社执行副社长，负责到世界各地介绍和推销自家品牌。

尾火田留美子说，酿清酒的成败取决于三大因素：米、水和人。人，指酿酒师，这门酿酒艺术要得到大师真传才能修成正果。米和水的质地要好，才能酿出佳品。

清酒在日本文化中占了重要地位，有2000年历史，而且被誉为“神的圣饮”。

她说，清酒的酿制过程大约40天，和啤酒的酿制相似。经过抛光米粒、蒸米、加入酵母、渣干、搅拌、发酵 (ferment) 和杀菌，清酒就能装瓶出售，让人们享用。

“发酵的过程最长，一些口味需要装在室内摄氏10度的钢制瓶发酵长达1年。”

清酒不像葡萄酒，装瓶前会杀菌，让酒精酵母不再继续发酵、改变口味和质地。

尾火田留美子说，还是有一些清酒是不杀菌的，但“老清酒”的市场很小。

尾火田留美子的家乡位于日本新潟 (Niigata) 县佐渡市真野新町，每年出产30,000瓶的“真野鹤”清酒，共有8种不同口味，而且都被评为上等



尾火田留美子

等级。

法航头等舱专用酒

该品牌分销到美国、欧洲国家、香港，近期来到新加坡。其中的“真野鹤辛口大吟酿”连续5年获日本全国新酒鉴评会的金质奖肯定。

“真野鹤之舞” (大吟酿) 还被法航选为头等舱专用酒，滋味清淡爽口，香甜回甘。

日本全国有多个地方酿清酒，而新潟县占总产量的第三位 (7%)。在上等酒的级别中，新潟县的产量则最高，是全国产量的18%。

“真野鹤”清酒在本地的部分日本餐厅出售，售价介于\$84至\$228。

shihui@sph.com.sg

我的字典 HELPDISK

- 衣钵 yī bō: Legacy
- 相得益彰 xiāng dé yì zhāng: Bring out the best in each other

清酒小酌神的圣饮



清淡爽口：“真野鹤辛口大吟酿”滋味香甜回甘，连续5年获得日本全国新酒鉴评会的金质奖肯定。(李欣赏摄)

清酒种类五花八门

清酒的世界和我们较为熟悉的葡萄酒一样，五花八门。

品尝清酒重视色泽、味道、口味和选择温饮或冷饮。

尾火田留美子指出，清酒的色泽越清澈，就代表越好，因为米的抛光度越高，越接近米的核心，酒越是上等。

清酒也分纯清酒，以及加入其他酒精，把酒味调至所要达到的口味。

“口味方面介于甜至于干，而且酒瓶上有清楚标明。甜度以0至-20为准，负数越高，酒越甜；干度以+1至+20计算，正数越高，酒越干涩。”

一般上，日本人喜欢冷饮干口味的酒，甜口味则适合暖饮。清酒的酒精含量介于15%至16%，和葡萄酒相似。

- 纯米酒 Junmai-shu：不加其他蒸馏过的酒精，标准是磨光至少30%的米壳。磨了多达50%的清酒属于上等。
- 本酿造 Honjozo-shu：至少30%的米被磨光，加入一点蒸馏酒。
- 吟酿酒 Ginjo-shu：至少40%的米被磨光，可加或不加酒精。吟酿酒指加了一点酒精，纯吟酿酒指没有额外加酒精。
- 大吟酿酒 Daiginjo-shu：磨光至少50%的米，可加或不加酒精。如果额外加酒精，名为大吟酿酒，如果没有加则名为纯大吟酿酒。

饮用清酒贴士

- 未开瓶前摆在阴凉处，通常饮用期限为1年。
- 开瓶后最好在3天内喝完。
- 喝烈酒，隔天通常会宿醉 (hangover)，引发剧烈头疼和呕吐感，但清酒则比较不会。
- 喝清酒时，最好配清水一起喝。



真野鹤酿酒厂



日式餐厅但马屋Tajimaya

如何与食物搭配

访问当天，记者受邀到VivoCity的日式烧烤餐厅“但马屋Tajimaya”品尝美食配搭清酒的滋味。

基本上，无论是烤猪肉或牛肉，甚至是生牛肝，搭配合适的清酒，能提升食物的美味，也贯彻“slow food”，慢食运动的精神。

几种搭配建议

- 腌制的新鲜生牛肝配搭“真

野鹤干纯米酒” (Dry Junmai)，米磨光度50%，16%的干度。酒的干湿和牛肝的Q口感相得益彰，勇敢尝试，不会忘记这种新滋味。

- 烤和牛肉搭配“与三作山田锦大吟酿酒”，山田锦 (Yamadanishiki) 精米比例高达35%，也就是磨去了65%以上的外围部分，长时间低温发酵。
- 美国黑猪肉配搭得奖的“真野鹤辛口大吟酿”，清酒中充满了水果清香，冷饮为佳。

京华 @ One Fullerton

大华酒店的大华餐馆最近开设新分行“京华” (Jing)，位于浮尔顿一号。餐馆就在新加坡河口旁边，正对着日后的IR景观。

旁边的红灯码头完成以后，很快将展现充满历史感的时髦魅力，就像原有的大华餐馆一样，展现传统又新派的独特面貌。

充分利用地理优势，餐馆门面是望出河畔的整片落地窗，户外也设有露天用餐处，黄昏时分吸引都市上班族。

餐馆装潢与设计都非常讲究，餐具都是欧洲著名品牌，晚餐时间还使用Bernardaud烛台增添浪漫气氛。

餐馆老板兼主厨杨彬源，除了带来大华的多道招牌佳肴，也推出精心设计的套餐菜单，每天更换。特别推荐“鹅肝茄子牛柳粒” (\$28)，切丁牛柳与鹅肝的搭配香浓馥郁。“野菜香酥鸭” (\$28) 以生菜搭配香酥鸭肉，口感清新。“姜葱龙虾焖面” (\$75) 使用大条的波士顿龙虾，面条饱含龙虾鲜味。

不容错过的还有“淮杞炖青森鲍鱼汤” (\$24)，使用来自日本的青森鲍鱼，加上药材淮山、枸杞子一起炖制，芳香滋补却又丝毫没有吃药的感觉。甜品最特别的是“水晶香槟” (\$10)，香槟果冻搭配覆盆子，口味微妙，去除油腻感。

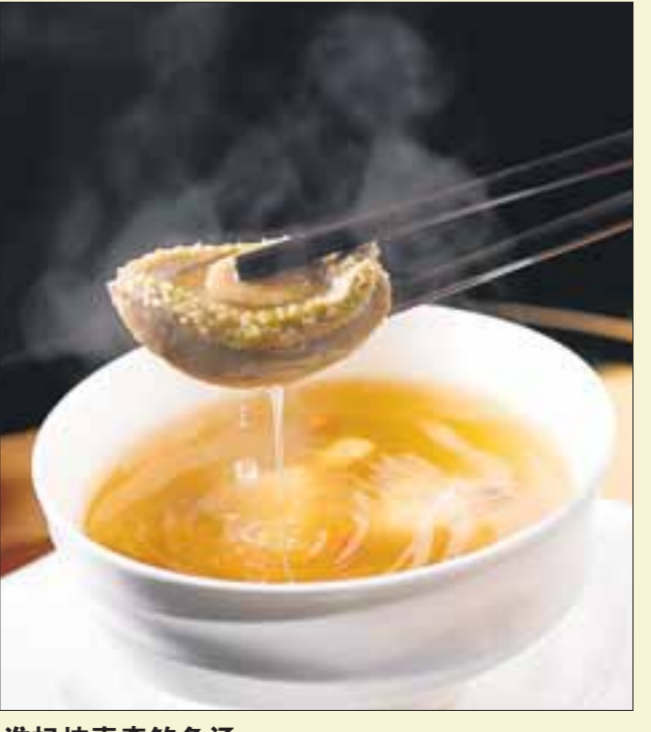
对于金融区的上班族来说，

午餐时间有多种套餐选择，非常划算。例如，套餐A就包括点心三拼、老火例汤、干烧龙虾球、普宁豆酱鲈鱼面线以及一道自选甜品，每人只需\$45。

最为丰富的午间套餐D，每人\$85，包括香煎鹅肝片皮鸭伴沙律、黄焖蟹肉翅、青森鲍鱼伴豆腐、姜葱龙虾焖面及一道自选甜品。

用餐之余想要小酌一杯，酒单上有多达400种葡萄酒，餐馆酒窖有上千瓶葡萄酒，成为少数以优质葡萄酒搭配创意中餐的本地餐馆。

地址：京华 JING #01-02/03 One Fullerton 电话：6224 0088



淮杞炖青森鲍鱼汤

韩式西式咖啡座

韩国西式咖啡座 Franky's Kaffe Kitchen外观上完全没有韩国色彩，不过，韩国顾客一看店名，马上知道能够找到家乡风味。

Franky's创立至今已有5年，在韩国有两家店，去年首次开设海外分店，看上了新加坡。老板尹锡埴 (Yoon Suk Jin) 指出，新加坡人对韩国文化很感兴趣，这里的韩国餐馆却都以传统韩国料理为主。

开张一年来，也许是因为地点的关系，也可能因为没有宣传，Franky's吸引到的顾客大半为外国人及韩国人。

Franky's在韩国以西式三文治、咖啡等为卖点，来到新加坡，餐牌上加入更多韩国特色佳肴，如Galbi Dub-Bab、Bulgogi Dub-Bab。推荐 Bi Bim Bab (\$15) 拌饭，有牛肉、鸡肉或蔬菜三种选择。

其他配料还有菠菜、萝卜、海带，再加上一个鸡蛋和少许泡菜，上桌时铺在白饭上，享用前把所有配料搅拌均匀，口味非常丰富，还有豆芽汤。西式餐点方面，以三文治为主，分成冷热三文治，另有一种 Melt Sandwich，把乳酪或金枪鱼融化在三文治当中。

试菜时点用了 Tender Beef (\$13)，分量硕大的两大

大块面包，夹着大片牛肉与乳酪，很有饱足感。另一道 Chicken Burrito (\$11.50)，夹着鸡肉片及其他馅料，卷成有如薄饼一样。

Franky's在晚餐时间推出“Pocha”促销。Pocha是一种介于街头小吃与正式餐馆之间的休闲餐饮方式，在韩国相当流行。

- 初次到访可索取一张卡片，每次消费可获得一个盖章，盖满10个印章，可免费享用一餐。
- 午餐时间，三人付费，第四人免费用餐。
- 点用主菜，多付\$2，即可享有薯条及饮料 (汽水、柠檬



Galbi Dub-Bab

茶或咖啡)。
即日起至年底，咖啡饮料特价每杯\$2，包括latte、capuccino、flat white。咖啡用的还是Spinelli咖啡豆。

地址：Franky's Kaffe Kitchen Millenia Walk #01-55/56 电话：6336 7641