

修平科技大學  
應用日語系

題目：深入探究日本酒及吧檯

指導老師：王福順

姓名：黃昭維      學號：BX100103

中華民國 104 年 01 月 09 號

# 深入探究日本酒及吧檯

指導老師：王福順

組員：黃昭維

修平科技大學應用日語系

## 摘要

在人類發明文字前，酒精飲料已經誕生在這個世界上了，在幾個古老的文明裡也有相關的文獻紀載著酒精飲料的出現，而因為地方的氣候環境的不同，世界各地也是有著許多自己的釀造方法以及釀造原料，在歐洲他們使用大麥、小麥、穀物及葡萄等…創造出了葡萄酒、威士忌、琴酒、伏特加、啤酒及白蘭地。而在美國也使用了玉米製作出了白威士忌。來到了東方出現了白酒〈相當於高粱酒、茅臺酒〉、藥酒、紹興酒、清酒及燒酎等…。這些酒類的出現，都是在不經意下所製造出來的，好比最一開始出現的伏特加是為了取暖用，而有一次被貯藏在橡木桶裡放了太久。人們打開橡木桶發現，酒體的顏色改變了、香味改變了、喝起來也好喝了。原來呀！可以使用橡木桶來使久熟成，而開始出現了威士忌、白蘭地。因次可以說這些酒的出現都可以說是美麗的錯誤。

而隨著時代演進，從電燈的出現後，人類們開始有了夜晚的生活，而在現在因為資訊進步的太迅速，人們必須不斷地接收新訊息，相對的壓力也開始逐漸加大，因此許多人在下班後還是會去其他地方放鬆發洩一下，而這些人最需要的可能就是個可以傾聽或談吐的對象。而這時酒保們或許也是其中的選擇了，他們就像是教堂裡的神父們。而吧檯就像是告解台。話題就在這裡面做個結束。也不怕會傳出去。

最後，酒保這個行業在各地已經開始慢慢蓬勃發展起來了。而日本的威士忌也逐漸的在各地興盛起來了。所以在本文中就會帶領各位去認識酒保這個行業以及日本威士忌。

## 研究背景與動機

日本的國酒：「清酒」「燒酎」在全世界已經可以說是佔有一席之地。他們的多樣性以及對於其他文化的親和性。漸漸的有越來越多人喜愛，特別是在美國。在1999年到2009年這10年的期間，日本對外的輸出量從7292千升上升到的11949千升，而其美國就佔了1/3。

日本威士忌也在世界上佔有一席之地。他們的輸出量也日益增加，且在國際上也享有多項獎項。並且和美國、愛爾蘭、蘇格蘭、加拿大並稱為威士忌五大產區。

日本的酒保也別於美歐那樣的花俏，日本的酒保們他們對於每杯雞尾酒的製作過程都非常重視，並切將日本人的嚴謹、細心及敏銳的味覺的特質發揮的淋漓盡致。而這些精神與態度，也使得一些日本酒保拿下了許多的世界調酒冠軍的頭銜。

## 研究目的

本專題一開始會帶領各位更加深入去了解清酒，其後是在於比較少人接觸的日本威士忌以及日本調酒師的發展作為主軸發展，並且希望藉由此研究讓各位去了解製酒人的辛勞以及酒保們在深夜市場了所扮演的角色。

## 研究方式

以文獻、期刊雜誌以及酒保前輩們所傳授的知識為主，並且以網路資料為輔，透過內容的分析與歷史的探討，整理出各種酒類的發展歷程。另外也會加入自己在職場裡所學到的經驗與知識提出個人對於酒保的看法。

## 研究意義

在近幾年的社會新聞裡看到許多酒駕所造成的事故，使得酒類產品及酒保這塊行業受到

很大的引響，但是希望藉由此報告能夠使各位去理解造成這些問題都是因為人的關係，就像是一把刀可以變成殺人凶器，但是也可以做出美味的美食。在此希望可以撇開這些面貌，而把酒看成是一個藝術品去了解她去接受她。

## **第一章：享有日本“國酒”美名的榮耀→清酒**

### **第一節：何謂清酒**

清酒又稱為特定名稱酒，為日本酒其中一類的統稱，其中包含以米及米麴所釀造而成的純米酒、純米吟釀酒、特別純米酒、純米大吟釀酒。另一個體系是除了米及米麴之外還有添加釀造用酒精來提煉出吟釀酒的花朵香或水果的華麗香氣，其中包含本釀造酒、吟釀酒、特別本釀造酒、大吟釀酒。

### **第二節：清酒的種類**

清酒地分類大概可以用香氣、釀造方式、壓榨方式、加工方式、貯藏方式，五種方式來區別。從香氣來看可分為：薰酒、爽酒、醇酒、熟酒四種類型。從釀造方式可分為：生酏系酒母及速釀系酒母兩種分法。依照壓榨方式可分為：袋吊、責酒、中取酒及荒走酒四種類型。依照加熱及過濾方式又可分為渣滓酒及無過濾酒。依照加熱方式可分為生酒、生詰酒及生貯藏酒五種類型。依照貯存時間又可以分為：新酒、冷卸酒及老酒四種類型。從這裡酒可以看的出來清酒的多樣性。

### **第三節：清酒的釀造及藏人們**

清酒的釀造方式極為複雜，幾乎可以說是全世界做法最麻煩的酒類之一。而且很多步驟是必須要人工製作才可以完全不能夠去依賴機械設備而製作的流程也長達二~三個月。而這些在酒廠裡工作的人們就稱為(藏人)，藏人當中的領導者稱為(杜氏)，以杜氏為頂點的藏人集團稱之為(杜氏集團)。這些集團在江戶時代末期，由地方農民出外工作而自然產生。而在當時，春季到夏季他們從事農耕，秋季以後便集中到酒藏，開始執行製酒的工作。因此，一般認為由制米的專家們和釀酒的專家們共同製酒，才能有這樣飛耀般進步的技術。

## **第二章：威士忌五大國之一→日本**

### **第一節：日本威士忌的歷史、文化及興盛**

西元 1853 年〈日本黑傳來航〉事件開始接觸到西方的威士忌。1920 年竹鶴政孝先生從蘇格蘭回到日本並且開始研發日本威士忌國產化。1924 年日本第一座蒸餾所〈山崎〉竣工並且在 1929 年研發出日本第一支國產威士忌〈白札〉。從此可知道日本威士忌發展的歷史其實並不長不過他在 2007 年開始擊敗有著上百年技術傳承的蘇格蘭威士忌並且得到世界最佳調和威士忌的獎項而到了 2011 年威士忌兩個最大的獎項〈世界最佳單一麥芽威士忌〉及〈世界最佳調和威士忌〉更是全部由日本包辦。

### **第二節：日本威士忌酒廠的特色**

日本威士忌結合了日本及蘇格蘭的特色。因此在日本的蒸餾廠裡可以看到一些在蘇格蘭已經失傳的傳統技術。也可以看到日本是如何在地震、戰後及經濟泡沫化後對於這些酒廠會有哪些影響，最最重要的是可以深入去了結在歷史及酒場的數量都輸給蘇格蘭的日本究竟是如何擊敗蘇格蘭得下許多威士忌的大獎。這些酒廠有著怎樣的背景呢？

### **第三節：日本威士忌、蘇格蘭威士忌及台灣威士忌的不同**

如果以時間來說的話，威士忌最早的出現，已文獻記載來說的話是〈蘇格蘭〉但如果不討論文獻記載的話就是〈愛爾蘭〉。而他們發展威士忌的時間已經超過了五百年，也因此全球各地的威士忌的生產技術大部分都是從此學習的。日本，在 20 世紀，竹鶴政孝先生遠赴蘇格蘭學習而開啟了日本威士忌的大門，時間也不過一百年左右而已。而台灣的威士忌發展歷史更短，可能不到五十年而已。因此不管是在法令的規範，或是技術上還是離這些國家有很遠的一段距離。所以要了解這三處威士忌的不同最快的方式可以從現有的法規就可以知道了。

## **第三章：酒吧與酒保 BAR & Bartender**

### **第一節：酒吧的歷史**

酒吧是以酒為商品提供顧客，並讓顧客飲用之經營型態的店鋪。這樣的店鋪，現今世界各地均以起源自美國的用語"BAR"來稱呼，這個用語在日本也相當普及。

## 第二節：日本酒吧的變遷

日本酒吧的歷史，始於以船舶作為對外交通工具的時代，當時在船隻停泊港神戶及橫濱等港口城市，出現了以外國人為營業對象的酒吧。至於以日本人為對象的BAR，據聞是起源於1910（明治43）年東京·日吉町（現今的銀座8丁目）的『Cafe・printemps』。這是一家俱樂部氣氛濃厚的酒吧。而這些酒吧再經過大地震、二戰及泡沫經濟，酒吧是不停地倒倒倒，但是酒保們也是一直努力地開開開，而這些酒保們就是經歷了這麼多的波折不停的努力使日式酒吧在世界上非常成功，甚至歷史更久的歐美也有部分酒保也開始學習日式的酒吧了。

## 第三節：何謂調酒師

調酒師（Bartender）是世界共通的用語。如前所述，此語源自於美國，是Bar（酒吧）與Tender（照料者）兩語的合成，始於1830年代。而調酒師此種職業，則是在19世紀後半的美國，得到社會上確立的地位。

## 第四節：歐美諸國與日本的調酒師

歐洲自20世紀初，至美國禁酒發令開始的1920年代，歐美的調酒師構築出了『雞尾酒的黃金時代』。調酒師們互相競技，產生了許多至今仍廣受喜愛的雞尾酒佳作。然而調酒師的工作並不是只有調製雞尾酒，隔著吧檯，調酒師也和顧客進行對話，成為各類顧客的絕佳談天對象。在某種意義上，有時甚至如同牧師或神木在告解台中聆聽信徒的告解一樣。在日本社會，以調酒師為職的人數開始增加，大約是在大正末期至昭和初期的1920年代。大正時代，調酒師大多是在橫濱、神戶等處的飯店修業過，或在外國航線的客船上工作過的人士指導培育而成。而可供這些人士作為工作手冊的雞尾酒書，據聞也是在大正末期開始出版的。

## 第四章：創造出許多故事的雞尾酒“Cocktail”

## 第一節：雞尾酒的定義

基本上喝酒的方式有兩種，一種是直接飲用，就是所謂的純飲（straight）。這是在美國誕生的名詞，現在也稱為straight up。這種喝法可以品嚐的到酒的原味。而以這種方始喝的飲料我們又稱為（straight drinks）。而在上述這種飲料內加入冰塊加以冰鎮飲用的方式稱為on the rock或over rocks。相對於這種飲用方式，使用冰塊和器具，或者是在酒杯裡加入了其他的東西與酒一起混調飲用，這種飲品我們又稱為（Mixed Drinks）其中也包含了Cocktail而雞尾酒最簡單的公式就是『酒+Something』

## 第二節：雞尾酒的歷史與變遷

雞尾酒的歷史可以追溯到古羅馬帝國，而當時主要還是以葡萄酒為基底而加入其他的東西調製而成，而到14世紀的糧食開始增加了人們開始使用蒸餾器去蒸餾酒也因此，蒸餾酒也開始逐漸出現了，但是當時的酒類產品主要還是以熱的及常溫的為主，冷的雞尾酒要一直來到的18世紀，因為製冰機的出現而開始出現了有冰的雞尾酒。而製冰機出現後，人們開始嘗試著使用各種方式去調酒，也因此出現了Shake及Stir的方式。而到了21世紀，也開始有人使用乾冰及調理分子料理的技術去調製雞尾酒。使得雞尾酒的製作方式越來越多樣化，也越來越特別。但是在這兩三年，人們開始走懷舊風格，大眾們不再只是喜歡喝酸酸甜甜的調酒而已，而是開始接受在20世紀出現的那些經典調酒。

## 第五章：總結

在近幾年，關於『酒』這一字的負面詞語越來越多，好像很多關於到酒的行為都會被說是不可取的不好的。從酒駕、撿屍等等。真的都是酒的問題嗎？是的，都是因為酒才会有這些問題。但是最大的問題出自在於人的行為。為什麼台灣的酒保會越來越多甚至開始有些已經逐漸展現國際了呢？因為想要提升台灣喝酒

的文化、水平。台灣這個小小的國家，人口量不到世界排名的五十名。但威士忌的進口量卻在世界第七名，而紅酒飲用量是亞洲排名第五名。這麼驚人的排名，但是台灣的喝酒禮儀及習慣卻是相當落後，在台灣烈酒、紅酒的使用量最大是在什麼地方呢？不是酒吧及夜店。而是在宴客的時候，最常看到的是，不管任何酒都是用『吼搭啦』就這樣一杯酒沒了。台灣人喝酒海量是無庸置疑的。但是每一滴酒來的過程可是經過了各種工程以及很長的一段時間才能拿出來呈現的。

還有一個是貪小便宜。一杯雞尾酒售價大約 220 元起跳，很多人會說在其他地方只要一杯 100 元或是 450 元喝到飽。但這中間的價差到底是差在哪裡呢？

一、原料〈酒的成本其實很廣，從幾十塊到上萬塊都有可能。〉

二、調酒師〈隨著經驗的不同，所以身價當然也就不同。就像剪頭髮一樣，A 級設計是和 C 級設計師剪的價錢一定不同吧

三、喝酒的場所〈在小吃店和餐廳點一盤四季豆的價錢一定不同吧，而所使用的原料的等級也會不太一樣吧〉

上述這些就是造成酒價差的原因了。因此下次如果有機會的話，到吧檯喝酒時除了可以和酒保們閒聊之外，也請去感受一下每杯酒的美味以及每杯調酒後面的故事吧。

### 參考文獻資料

酒訊雜誌第 70 期~第 95 期

飲食誘惑 3 雞尾酒事典 (1997 年 12 月) 驊優出版

日本酒入門 (2012 年 10 月) 三悅文化出版

雞尾酒聖經 (2011 年 9 月) 東販出版

調酒師養成聖典 (2004 年 7 月) 東販出版

修平科技大學  
應用日語系

題目：深入探究日本酒及吧檯

一〇〇學年度

## 摘要

在人類發明文字前，酒精飲料已經誕生在這個世界上了，在幾個古老的文明裡也有相關的文獻紀載著酒精飲料的出現，而因為地方的氣候環境的不同，世界各地也是有著許多自己的釀造方法以及釀造原料，在歐洲他們使用大麥、小麥、穀物及葡萄等…創造出了葡萄酒、威士忌、琴酒、伏特加、啤酒及白蘭地。而在美國也使用了玉米製作出了波本威士忌。來到了東方出現了白酒〈相當於高粱酒、茅臺酒〉、藥酒、紹興酒、清酒及燒耐等…。這些酒類的出現，都是在不經意下所製造出來的，好比最一開始出現的伏特加是為了取暖用，而有一次被貯藏在橡木桶裡放了太久。人們打開橡木桶發現，酒體的顏色改變了、香味改變了、喝起來也好喝了。原來呀！可以使用橡木桶來使酒熟成，而開始出現了威士忌、白蘭地。因次可以說這些酒的出現都可以說是美麗的錯誤。

而隨著時代演進，從電燈的出現後，人類們開始有了夜晚的生活，而在現在因為資訊進步的太迅速，人們必須不斷地接收新訊息，相對的壓力也開始逐漸加大，因此許多人在下班後還是會去其他地方放鬆發洩一下，而這些人最需要的可能就是個可以傾聽或談吐的對象。而這時酒保們或許也是其中的選擇了，他們就像是教堂裡的神父們。而吧檯就像是懺悔室。話題就在這裡面做個結束。也不怕會傳出去。

最後，酒保這個行業在各地已經開始慢慢蓬勃發展起來了。而日本的威士忌也逐漸的在各地興盛起來了。

## 要旨

人類が文字を発明する前に、アルコールの飲み物はもう出来ていました。ある古い文明中でアルコール飲み物に関する文献が発見されました。気候の違いによって、世界各地で自分の醸造方法を持っていて原料を醸造します。欧州人はオオムギ、小麦、穀類とブドウなどを加工して、ワイン、ウイスキー、ジン、ウォッカ、ビールとブランデーを創造しました。米国でもトウモロコシを使ってバーボンウイスキーを作ってきました。東の国は白酒〈コウリャン酒、マオタイ酒〉、薬酒、紹興酒、清酒…を作った。実は酒類の出現がすべて偶然造り出されました、例えば、人は体を保温するためにウォッカを作りました。ある時クヌギの木の桶の中にとっても長い間貯蔵されました。人々がクヌギの木の桶を開けると、酒体の色が変わり、香りが変わり、おいしくなった事を発見しました。そうですね～！ウォッカはクヌギの木の桶に入れて、数年置くと、ウォッカは熟します。ですから、酒の出現を“美しい誤り”と言いました。

時代が発展変化するのに従って、電灯の出現の後から、人類は夜の生活をはじめました。情報の進歩がとんでも迅速な今にあって、人々は絶えず必ず新しい情報を接收しなければならなくて、相対的なストレスも次第に増大します。ですから、人達は仕事後リラックスして、休みたいです、だれかに自分の事に耳を傾けてほしいとき、バーに行ったら、バーテンダーは教会堂の中の神父達のように貴方のことを聞いている。バーのカウンターは懺悔室のようです。話題はここだけで終わります。何を話しても恐くありません。

最後に、バーテンダーの仕事は各地ですでにゆっくりと盛んに発展し始めた。日本のウイスキーも各地で栄えてきた。



## 研究背景與動機

日本的國酒：「清酒」「燒酎」在全世界已經可以說是佔有一席之地。他們的多樣性以及對於其他文化的親和性。漸漸的有越來越多人喜愛，特別是在美國。在 1999 年到 2009 年這 10 年的期間，日本對外的輸出量從 7292 千升上升到的 11949 千升，而其美國就佔了 1/3。

日本威士忌也在世界上佔有一席之地。他們的輸出量也日益增加，且在國際上也享有多項獎項。並且和美國、愛爾蘭、蘇格蘭、加拿大並稱為威士忌五大產區。

日本的酒保也別於美歐那樣的花俏，日本的酒保們他們對於每杯雞尾酒的製作過程都非常重視，並切將日本人的嚴謹、細心及敏銳的味覺的特質發揮的淋漓盡致。而這些精神與態度，也使得一些日本酒保拿下了許多的世界調酒冠軍的頭銜。

## 研究目的

本專題一開始會帶領各位更加深入去了解清酒，其後是在於比較少人接觸的日本威士忌以及日本調酒師的發展作為主軸發展，並且希望藉由此研究讓各位去了解製酒人的辛勞以及酒保們在深夜市場了所扮演的角色。

## 研究方式

以文獻、期刊雜誌以及酒保前輩們所傳授的知識為主，並且以網路資料為輔，透過內容的分析與歷史的探討，整理出各種酒類的發展歷程。另外也會加入自己在職場裡所學到的經驗與知識提出個人對於酒保的看法。

## 研究意義

在近幾年的社會新聞裡看到許多酒駕所造成的事故，使得酒類產品及酒保這塊行業受到很大的引響，但是希望藉由此報告能夠使各位去理解造成這些問題都是因為人的關係，就像是一把刀可以變成殺人凶器，但是也可以做出美味的美食。在此希望可以撇開這些面貌，而把酒看成是一個藝術品去了解她去接受她。

## 目次

第一章：享有日本“國酒”美名的榮耀→清酒 .....	0 1
第一節：何謂清酒 .....	0 1
第二節：清酒的種類 .....	0 6
第三節：清酒的釀造及藏人們 .....	1 2
第二章：威士忌五大國之一 → 日本 .....	1 3
第一節：日本威士忌的歷史、文化及興盛 .....	1 3
第二節：日本威士忌酒廠的特色 .....	1 6
第三節：日本威士忌、蘇格蘭威士忌及台灣威士忌的不同 .....	1 9
第三章：酒吧與酒保 BAR & Bartender .....	1 9
第一節：酒吧的歷史 .....	1 9
第二節：日本酒吧的變遷 .....	2 1
第三節：何謂調酒師 .....	2 2
第四節：歐美諸國與日本的調酒師 .....	2 4
第四章：創造出許多故事的雞尾酒“Cocktail” .....	2 6
第一節：雞尾酒的定義 .....	2 6
第二節：雞尾酒的歷史與變遷 .....	2 7
第五章：總結 .....	3 2
參考文獻 .....	3 3
圖片來源 .....	3 3

# 第一章：享有日本”國酒”美名的榮耀→清酒

## 第一節：何謂清酒

### 壹、定義

清酒又稱為特定名稱酒，為日本酒其中一類的統稱，其中包含以米及米麴所釀造而成的純米酒、純米吟釀酒、特別純米酒、純米大吟釀酒。另一個體系是除了米及米麴之外還有添加釀造用酒精來提煉出吟釀酒的花朵香或水果的華麗香氣，其中包含本釀造酒、吟釀酒、特別本釀造酒、大吟釀酒。

使用原料 精米程度	● 米・米麴	● 米・米麴 ● 釀造用酒精	● 米麴 ● 釀造用酒精 ● 其他原料
沒有限制	純米酒		普通酒
70%		本釀造酒	
60%	純米吟釀酒	吟釀酒	
	特別純米酒	特別本釀造酒	
50%	純米大吟釀酒	大吟釀酒	

- I. **純米酒**：在精米程度上沒有特別的限制，只要是以米及米麴所釀造而成的皆可稱為（純米酒）。
- II. **本釀造酒**：精米程度需要在70%以下，即可稱為本釀造酒。
- III. **純米吟釀酒、吟釀酒、特別純米酒、特別本釀造酒**：這些酒無法單以精米程度來在區別，不過一般來說前面兩者只要是以提煉華麗香氣為目的所製造的。而後兩者只要是以暢快的口感所製造出來。

所謂精米程度是指作為原料的米被精磨了多少，而精米的目的是為了要削開玄米的外側，保留米心除去產生雜味的脂質以及蛋白質。而磨掉的雜質越多，米心以外的雜味會越少，而精米程度越低所表示的經過精米過後的米只佔原本大小的多少。已經米程度 60%來說，每一粒米有 40%的面積被精磨掉，只剩下原本 60%的大小。因此精米程度越低，米粒就相對的越小。在製造的過程就需要更多的原料，價格自然就越高。

精米成份變化表

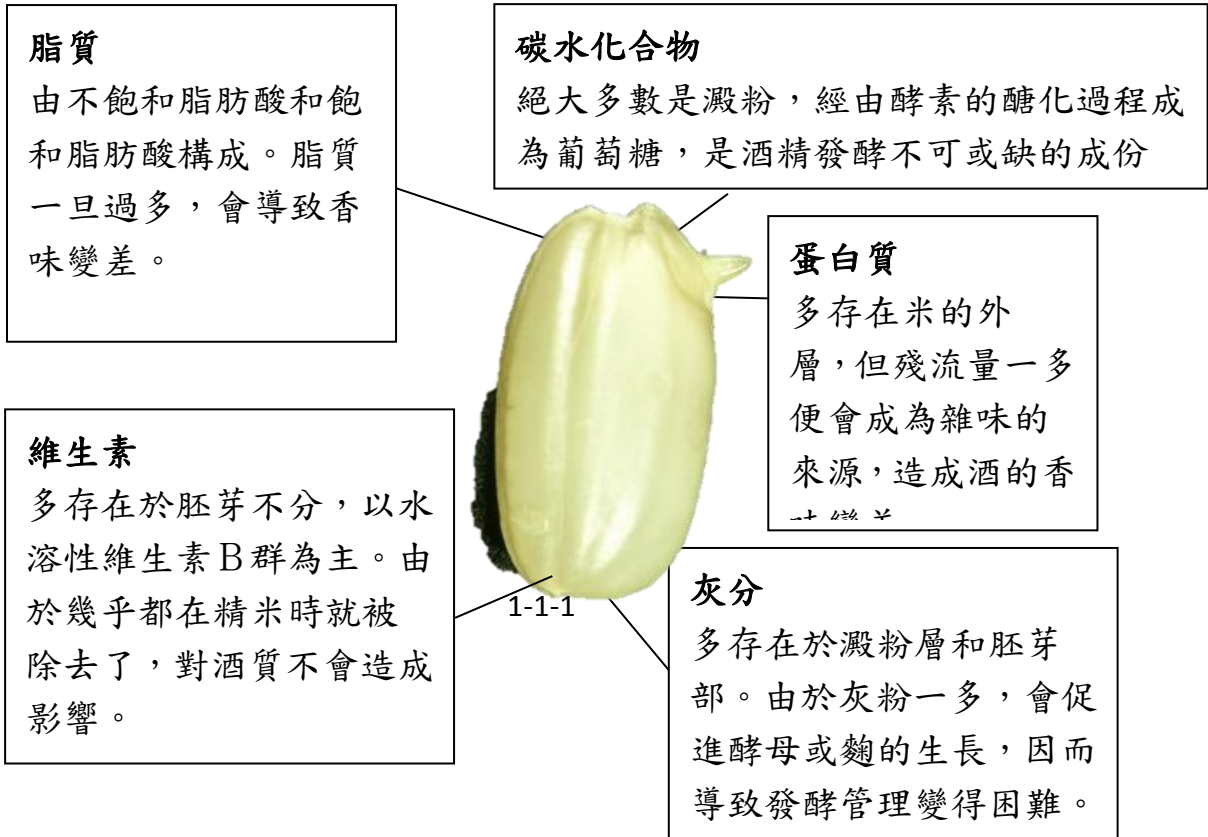
精米程度	水分 (%)	粗蛋白 (%)	粗脂肪 (%)	灰分 (%)	澱粉含有率
玄米	14.8	7.95	1.90	1.06	69.63
70%精米	12.8	5.83	0.076	0.201	75.75
50%精米	10.5	5.12	0.035	0.174	78.34

而『國酒』一詞來自於日本政府在 2012 年效仿義大利及法國，將清酒及燒酎列為（國酒）並項全球推廣，日本的（國酒）一詞源自於大平首相，而在也野田首相期間由國家戰略大臣吉川遠久實行了（國酒支援計畫），而這項計畫在 2012 年 12 月野田政權結束後造成了耽擱，一直到安倍政權才重新啟動。而為了顧及當地的清酒酒藏們，在 2013 年京都率先制定了（乾杯條例）就是希望當地居民們在飲酒時，能先考慮到當地所出廠的清酒。而在市政府的活動及餐會上，拿來乾杯的第一杯酒，規定必須是要當地出產的清酒，而一直到了 2013 年 11 月全日本共有 24 個市公佈了（乾杯條例）

## 貳、清酒的五大元素

### I. 米：

米是日本酒的核心原料，因此可以說是日本酒的必備品。當中也有專門用來製造日本酒的『酒造好適米』。而米中除了澱粉之外，尚含有蛋白質及脂質。富含這些成分的表層不，在精米時被消落很多。依照品種的不同甚至可以比一般米高出一兩倍的價錢的高級品種。其中列舉有名的造酒好事米包含（山形-出羽燦燦、長野-美山錦、新潟-五百萬石、兵庫-山田錦、岡山-雄町、雄本-神力）



## II. 水：

在釀造日本酒的過程中，從洗米、浸漬、釀製到清洗，需使用各種用途的水。其中，作為日本酒的一部分直接被我們飲入口中的是調節用加水和釀製用水。

調節用加水，是為了把原酒的高酒精濃度調整到市售規格而使用的方式。

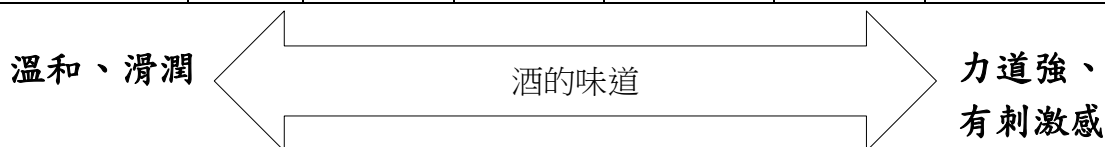
另外，釀製用水被使用於製造酒母和醪的生成，因此，釀製用水的水質也會影響釀造完成後的酒質。其中列舉各處的名水包含（京都-伏見之

造酒用水	
瓶裝用水	釀造用水
<b>洗瓶用水</b> 清洗瓶子的水	<b>洗米、浸漬用水</b> 為除去白米表層的糠、其他汙漬，以及使米粒內部被水滲透而使用的水。
<b>調節用水</b> 為調整原酒的酒精濃度符合市售規格而使用的水。	<b>釀製用水</b> 使用於酒母、釀製的水。是成為日本酒本身原料的水。
<b>雜用水（瓶裝）</b> 清洗裝瓶場使用的容器、器具、機械設備。	<b>雜用水（釀造）</b> 清洗釀造使用的器具以及當作鍋爐用水使用。

御香水、埼玉-伏流水、兵庫-灘之宮水、德島-劍山御神水)

細分造酒的『水質』

一般基準	軟水				中硬水	硬水	
	0	3	6	8	10	14	21
造酒基準	軟水	中軟水	輕軟水	中硬水	硬水	高硬水	



### III. 微生物：

以酵母、麴菌為首，透過眾多微生物的運作來製造日本酒。日本人很久以前便已掌握微生物的特性，培養出利用微生物活動來進行酒製造的技術。日本酒雖然是透過榨醪而成的，但是為了制醪，在前端製作必須先準備麴及酒母。其中各地有名的酵母有：(茨城-常陸酵母、群馬-kaze 酵母、靜岡-靜岡酵母、福井-福井麗)

甲、麴：具有生成酵素並分解澱粉成為糖份的功用。

制麴流程	
般入	蒸好的米運入麴室，放置在稱為「地板」的工作台上1~2小時。
搓揉混合	把蒸米鋪開灑上麴種，為了使麴種能更均勻地附著於米上，要用手一邊搓一邊。
重複翻攪	搓揉後蒸米會變得乾燥，此時要把全部的蒸米再次攪拌。使溫度及水分一致化，提供氧氣給麴菌。
分裝	重複翻攪會使麴菌生長活動導致發熱使溫度便高。為了調節溫度，會把米分裝於一中稱為「麴蓋」的四方盒子裡。
再度翻攪	分裝後，為了防止溫度上升，使麴溫度維持一致，必須再次翻攪，然後倒放麴蓋。
收尾工作	蒸米溫度若又上升37~39度則在進行一次攪拌。並為促使多餘水分蒸發而把米攤開並挖出類似溝渠狀的凹陷。
出麴	使用酒母制的酒母麴，收尾後12小時而掛米制的米麴是8小時，完成的麴送出麴室放冷，以中止麴菌的繁殖。

乙、酒母：以蒸米、麴和水作為原料，在那當中培養出校母的物質。  
而以酒母「醱」依乳酸吸收的方式不同可分「生醱系酵母」及「速釀系酵母」。

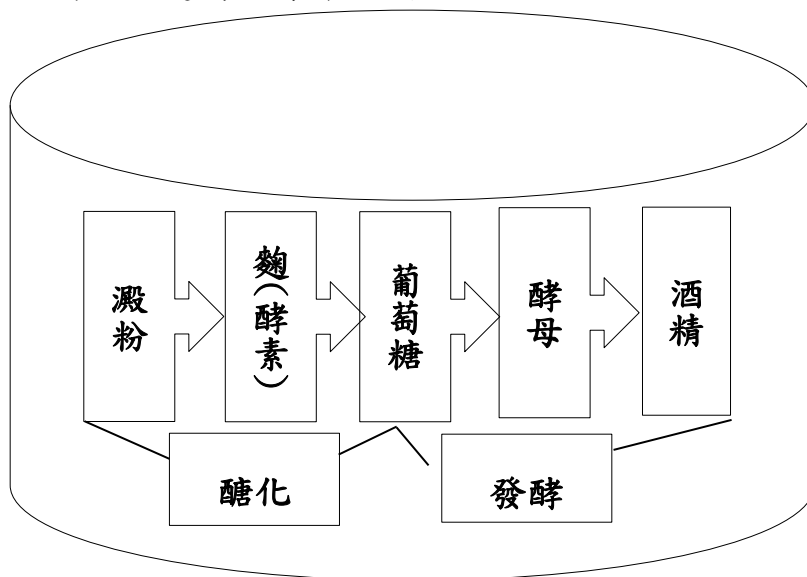
	生醱系酵母	速釀系酵母
培育期間	酒母培育時間長	酒母培育時間短
成本	成本高	成本低
品質	為得到一定品質所需特殊的技術	容易得到一定的品質
味道	可製成濃純的酒質	可製成淡麗的酒質

### III. 技術：

自 2000 年前傳承而來的技術，經由各時代的製酒師傅凝聚功夫，發展至今。日本酒的製造是使用罕見的「並行複發酵」。而日本酒的發酵技術稱為「三段是發酵」，其中各地發展出特別技術的有：(秋田-秋田流低溫長期發酵、埼玉-設立『彩之國釀酒學校』以培育年輕的釀酒師、奈良-發明出許多現在釀酒技術，其中包含『三段釀製法』及『加熱』、廣島-軟水釀造法)

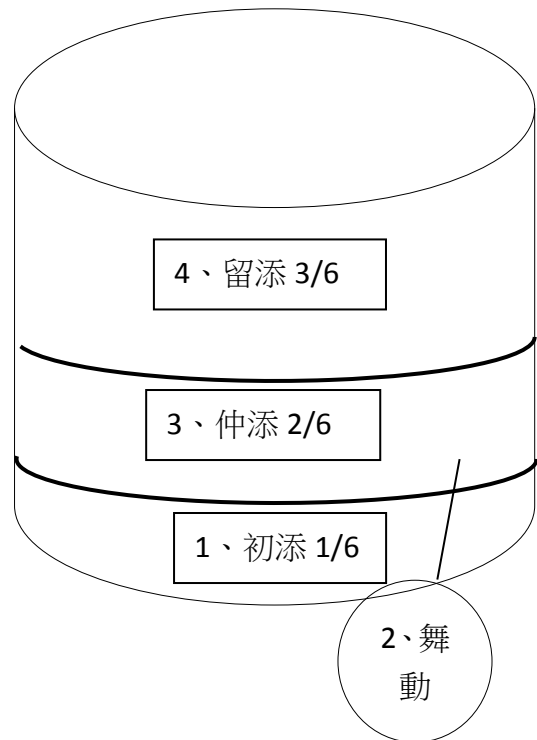
#### 壹、 並行複發酵：

原料米利用麴的酵素醱化同時由酵母進行發酵。這種方式可以使酒精濃度上升到 20% 前後。但必須精確拿捏醱化和發酵的平衡，這還需要專業技術。



### 三段式發酵：

三段式發酵分為四天進行，包含第一天的「初添」、第二天不加入任何東西，而是放置第一天的「初添」第三天的「仲添」及第四天的「留添」才把全部的原料制進去。其製作過程之所以這麼複雜。是因為日本酒是在容器蓋開的情況下進行發酵，經常會受到雜菌的威脅，假如一次就把原料都放入的話，原本保有的酸性就會減弱，容易使雜菌入侵的機會。



### IV. 氣候風土：

日本全國各地有豐富多樣的地方酒，在新瀉便發揮了其寒嚴氣候的特性，利用長時間的低溫使其發酵成淡麗刺口的酒，如同配合料理而制出引用口感溫和的『女酒』，而地方酒『地酒』則是反映了各地區的文化風俗或氣候風土。其中各地區所擁有的美稱有：(石川-家賀之菊酒、京都-伏見的女酒、兵庫-灘之男酒、高之-太空酒、愛媛-伊予的女酒、福岡-九州之酒、大分-麻地方酒、沖繩-泡盛、鹿兒島-幸壽)

## 第二節：清酒的種類

### 壹、依香氣來區分日本酒

在日本酒服務研究會·酒匠研究會聯合會(簡稱 SSI)提倡的『四類分類』依照酒的香氣及口感作為以下四種分類：

- I. 薰酒類型：香氣高，味道淡麗。可聯想到花果或果實的華麗香氣的類型，溫度以 10 度飲用最合適。代表例：獺祭-純米大吟釀-研磨二割三分
- II. 爽酒類型：香氣低，味道淡麗。屬於簡約清爽的日本酒。大眾取愛的類型，而溫度以 5 度~10 度最為適合。代表例：滿壽泉-白標籤



III. 醇酒類型：香氣低，味道濃純。最舉有米本身的美味及濃郁飽滿的香氣，是最符合日本酒傳統風味的正宗類型。而適飲溫度為 40 度～45 度之間。代表例：西之關-手工製造純米

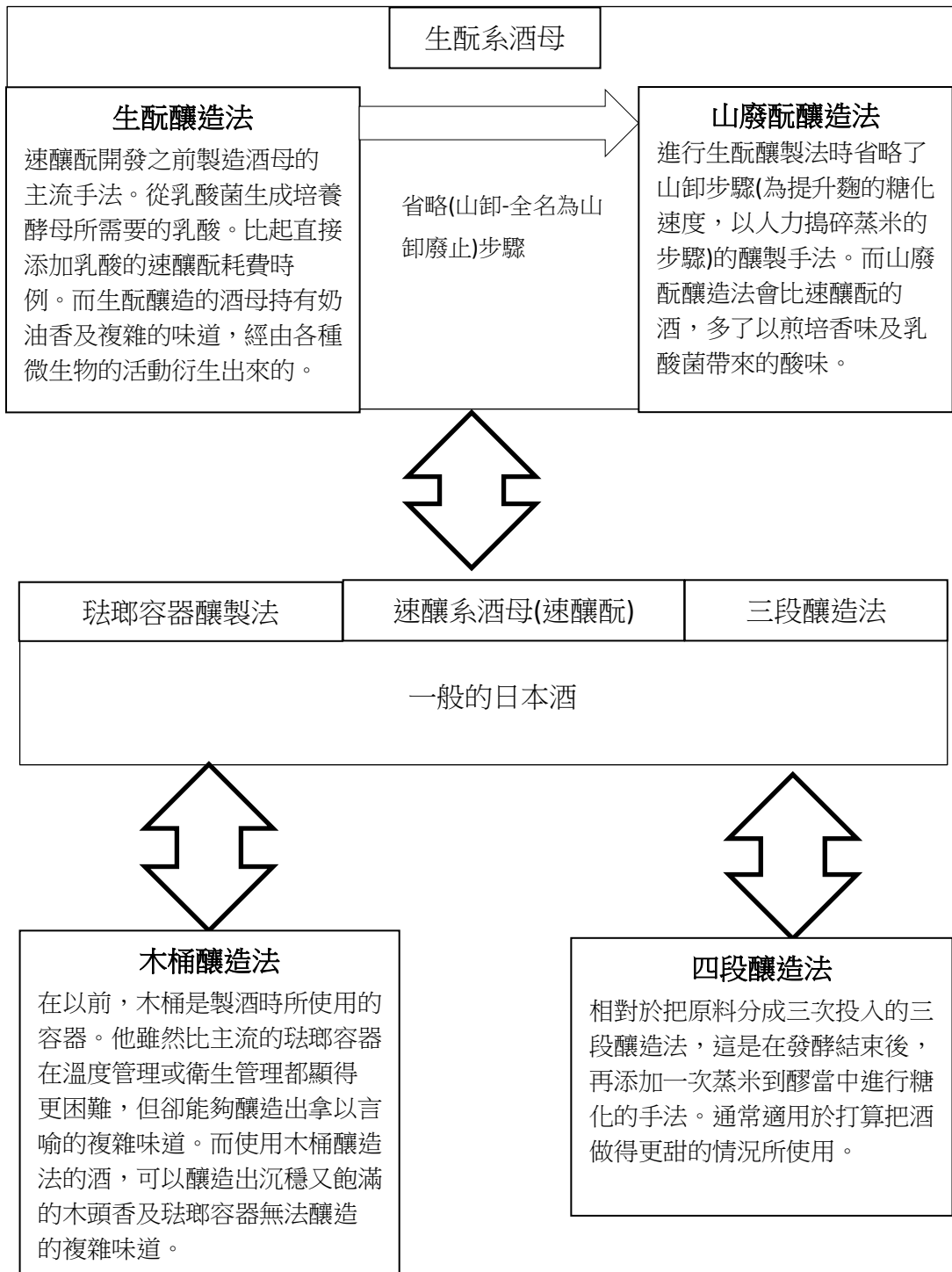
IV. 熟酒類型：香氣高，味道濃郁。輝映其金黃色，特徵包括調味香料般的熟成香、濃稠的甜味、深層的酸味等，具高份量的味道。而適飲溫度為 15 度～25 度。代表例：仙禽-大谷石洞窟-儲藏酒

從以上的分類可知道，各種類型的酒都有其適合飲用的溫度。這是因為溫度的曾加減少都能夠直接去改變酒體的溫度，使酒呈現出夠種不同的風味，請參考下表

香味依溫度變化		
冷		熱
封閉	香氣	擴散
變得敏銳鮮明	酸味	變得圓潤不明顯
清爽暢快	甜味	增加
不容易感受到	美味	變得強烈
出現斷層感	苦味	出現厚實感
變得清晰	澀味	變得緩和
濃度變淡	分量濃郁	濃度變重

## 貳、依釀造方式來區分日本酒

酒母的釀造方式主要分為「生酏系酒母」及「速釀系酒母」，而在從這兩個細分下去可以在分成生酏酒母、山廢酏釀製法、珓瑯容器釀造、木桶釀製法、三段釀造法、四段釀造法……等。這些釀造法所使用的時間、成本、歷史都不盡相同，且風味也是大不相同。



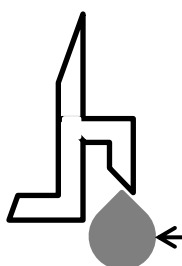
### 參、依壓榨方式來區分日本酒

所謂壓榨，是一種榨醪時把日本酒液和酒糟分離的作業。現在，大多數的日本酒都是使用自動壓榨機榨醪。對此，過去有(槽榨)以及榨高級酒所使用的(袋吊)等壓榨方式。



#### 袋吊(斗瓶)

並非對裝入酒袋的醪施加壓力，是利用重力從垂釣的酒袋中收集自然低落之酒液。如此可以提煉出華麗香氣，由於出產量少而成為高價商品。



#### 責酒

在木槽榨醪最後階段採集的酒。味道的形成因素較多。也叫做(壓沏酒)

最後部分



中間部分

#### 中取酒

是(荒走酒)之後，上槽處理中期時所採集的日本酒酒液。其香味平衡非常好。也稱為(中汲酒)、(中垂酒)



最初部分

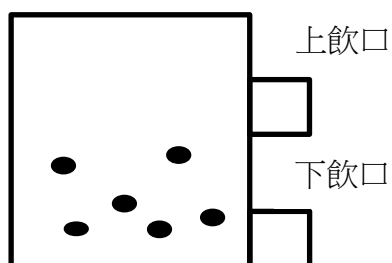
#### 荒走酒

木槽壓榨醪的初期，因帶堆積起來的重量造成自然溢出的酒。由於不需要施加多餘的壓力。因此酒體較乾淨無雜味。

#### 肆、依加熱時間點及過濾方式來區分日本酒

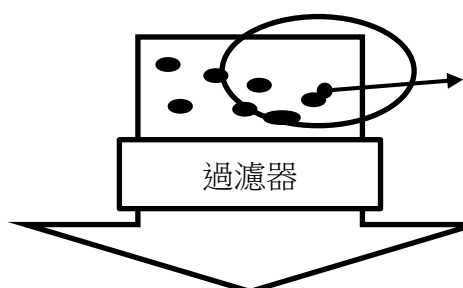
依據出廠前的釀造程序，日本酒的種類也分為很多。依照過濾方式的不同可分為 1、刻意不除渣而製成的商品(渣滓酒)2、省略過濾步驟的為(無過濾酒)。依照加熱處理的有無分為 1、生酒 2、生詰酒 3、生貯藏酒，酒的種類變化多端。此外省去加水步驟而已高酒精濃度直接出廠的酒稱為(原酒)。

##### 過濾方式



##### 渣滓

木槽壓榨後立刻把酒除渣，之後通常會從有 2 個飲酒洞口之中的上飲口抽出酒液。而從下飲口取出汁加了渣的酒，稱為(渣滓酒)



##### 無過濾

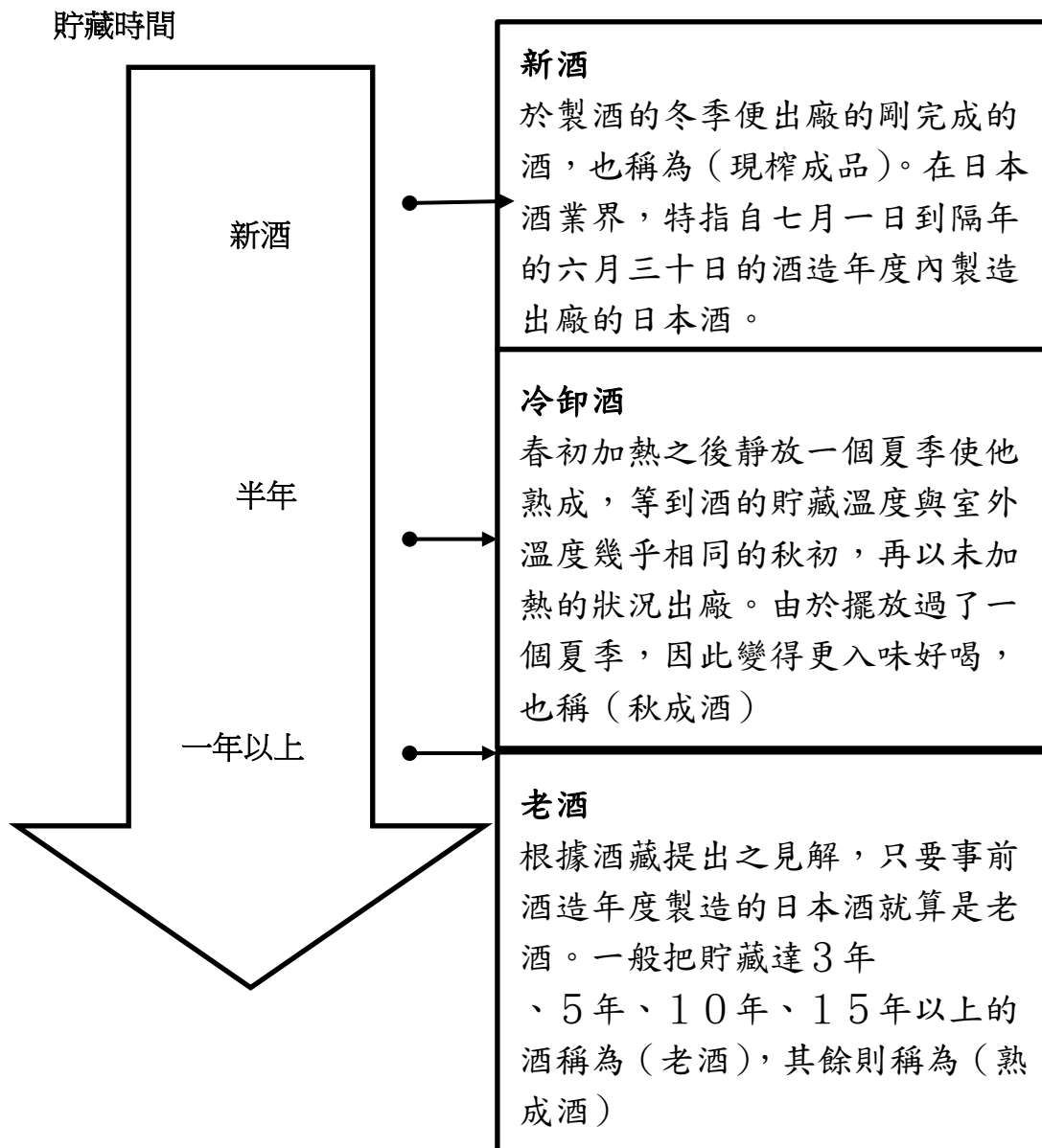
透過過濾步驟雖然可以使酒的清澈度提高，但同時也可能把必要成分去除了。(無過濾)的酒液則是指去渣後不再進行過濾的酒。

##### 加熱時間

貯藏前	裝瓶前		
火	火	⇒	一般日本酒
火	X	⇒	生詰酒： 具有生酒般的清新感及因加熱熟成而產生的圓潤感。
X	火	⇒	生貯藏酒 舒暢易入口是其特徵。且由於加熱過一次，也比生酒更有保具有保存的優點。
X	X	⇒	生酒 未經過任何加熱的原始清新感，因酵母活動之故，具發泡性的商品也很多。

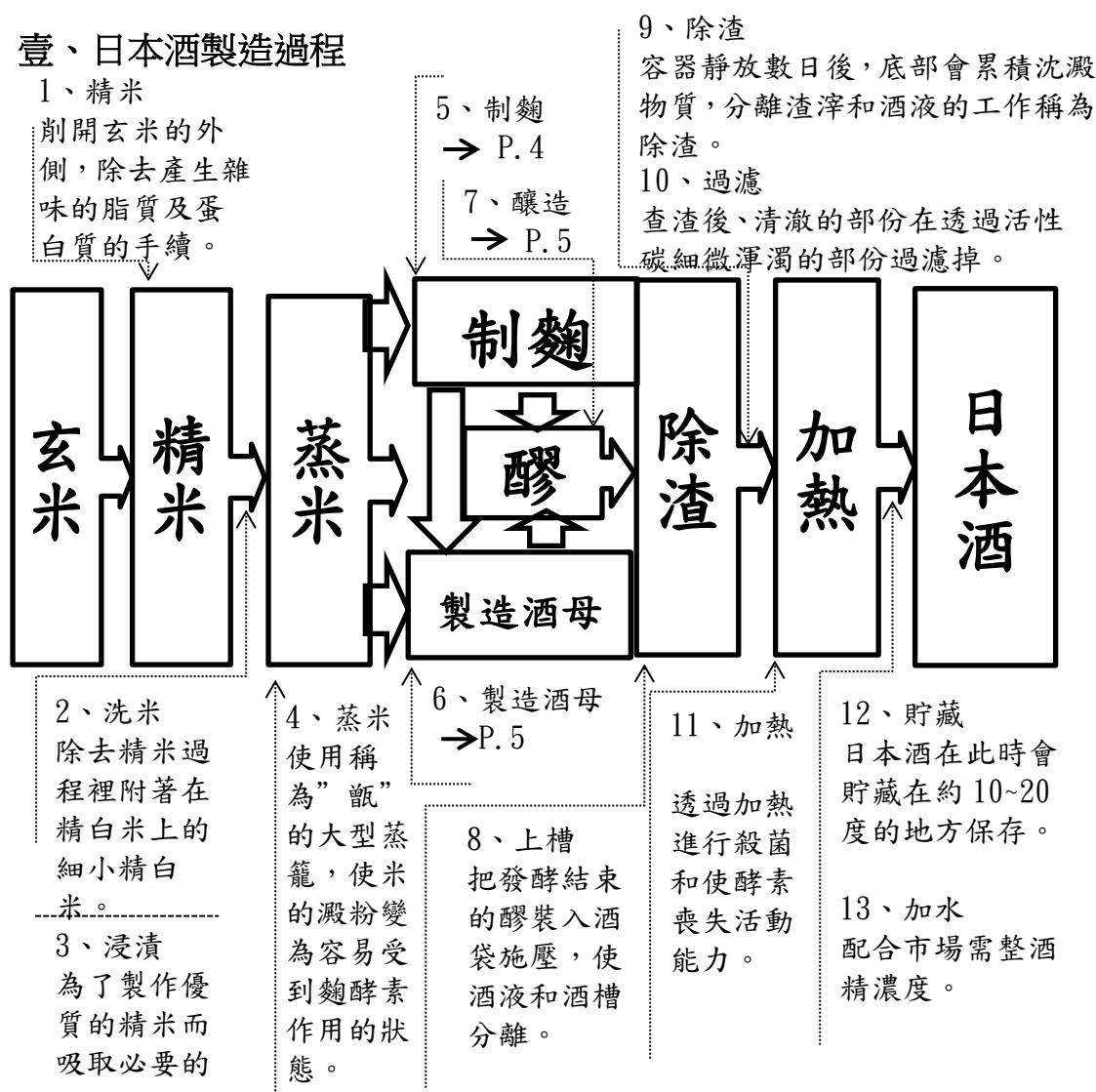
## 伍、依貯藏方式來區分日本酒

日本酒並不是製造完成後就會立刻推出市面的，雖然有些會以（新酒）之姿立刻面市。但有些酒會在酒藏貯藏半年左右才會出廠。此外日本酒會依據貯藏的時間不同，造成味道狀況也有所改變。



### 第三節：清酒的釀造及藏人們

#### 壹、日本酒製造過程



所有的日本酒都是由玄米製作而成的。玄米在經過精米、蒸米、釀造而變成醪，醪在經過除渣、過濾、加熱、加水等過程而變成日本酒。

整個流程至少也要2~3個月的時間。證明了製造日本酒是很費時間和精力的。

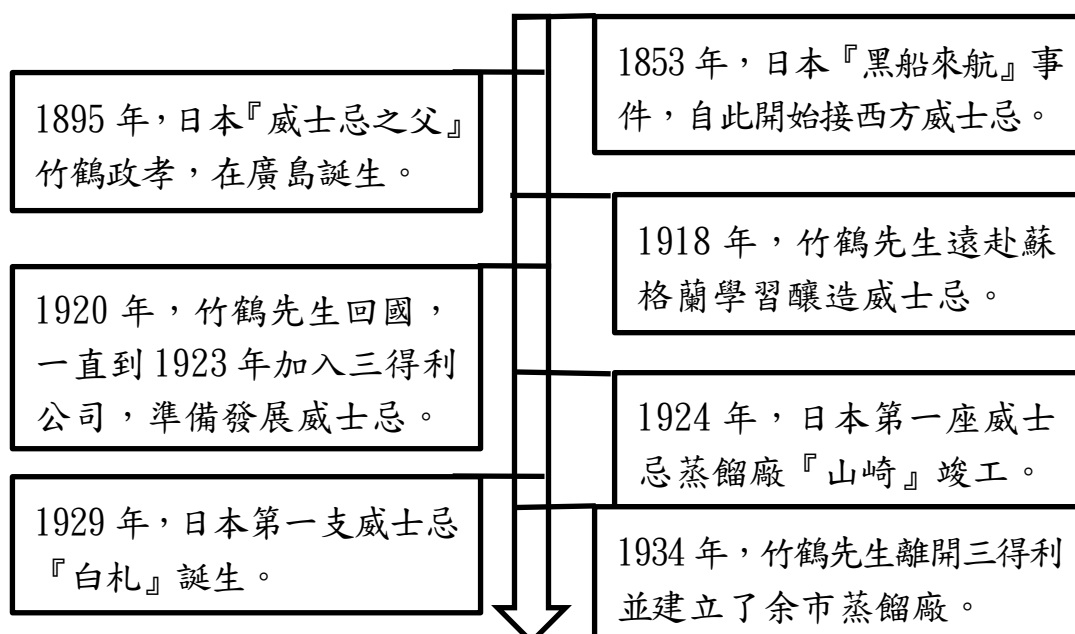
#### 貳、釀酒廠裡工作的人們

首先在酒廠裡工作的人們就稱為(藏人)，藏人當中的領導者稱為(杜氏)，以杜氏為頂點的藏人集團稱之為(杜氏集團)。這些集團在江戶時代末期，由地方農民出外工作而自然產生。而在當時，春季到夏季他們從事農耕，秋季以後便集中到酒藏，開始執行製酒的工作。因此，一般認為由制米的專家們和釀酒的專家們共同製酒，才能有這樣飛耀般進步的技術。

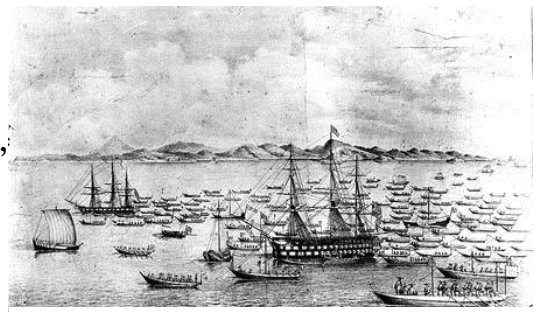
職務名稱	工作內容	
杜氏	酒藏之管理、帳簿管理、釀造醪的處理工作及管理。	
三役	頭	傳遞杜氏之指令、藏人之指揮、釀造用之水、釀造時工作之主任
	大師	麴用蒸米之安排、麴室之一切事務
	配廻	製造酒母（配）之一切事務、釀造工作
工具廻	在酒用具之一般管理、工具之清洗、水之運送、洗米、取出蒸米	
釜屋	蒸甑、釜焚（控制火力）、洗米、量米、汲取釀造用水	
相麴	大師助手	
相釜	釜屋助手	
追廻	上人	洗桶、洗米、汲水、準備工具
	中人	汲水、洗米、清洗工具、搬運蒸米
	下人	汲水、洗米、清洗工具、泡沫工（清洗醪內泡沫）
	炊飯	煮食一切事物、麴室助手、桶之巡視、掃除

## 第二章：威士忌五大國之一→日本

### 第一節：日本威士忌的歷史、文化及興盛



1853年，美國以炮艦逼威日本打開國門，史稱『黑船來航』事件，日本人自此開始接觸威士忌。但日本釀造威士忌的歷史並不長，至今僅90年的時間，其中促成日本威士忌誕生的關鍵人物，就是人稱『日本威士忌之父』的竹鶴政孝。



2-1-1 日本黑船來航



2-1-2 竹鶴政孝  
1894.06.20-1979.08.29

出身廣島清酒世家的竹鶴政孝，從大阪高等工業學校釀酒科畢業後，進入了攝津酒造上班。當時的日本尚未模仿西方生產威士忌，攝津酒造有意將威士忌國產化，竹鶴政孝獲得當時社長『阿部喜兵衛』的賞識，派他到『威士忌的故鄉』蘇格蘭留學學習釀造威士忌。



2-1-3 左：竹鶴政孝 右：阿部喜兵衛

1918年，竹鶴政孝獨自前往蘇格蘭格拉斯哥大學，攻讀應用化學和有機化學，他知道空有書本的理論知識並無法真正學會製酒，必須進入酒廠學習實務經驗，於是搭乘火車北上，前往酒廠林立的斯貝賽，尋找進入酒廠實習的可能。

憑著對威士忌的熱情，竹鶴政孝獲得到龍摩恩酒廠實習的機會；之後又到了James Calder公司學習操作Coffey穀物蒸餾器；回國前還在坎培爾鎮的赫佐本酒廠實習，學習製酒和調酒。竹鶴政孝像個海綿一樣不停吸收，筆記本密密麻麻寫滿蒸餾器操作法和威士忌的釀造法。

1920年，竹鶴政孝學成歸國，和新婚妻子リ夕一起回到日本，當時正值第一次世界大戰後的經濟大恐慌，攝津酒造資金調度困難，國產威士忌計畫不幸夭折。1922年，有志難伸的竹鶴政孝離開攝津酒造，到大阪桃山中學當化學老師。



2-1-4 竹鶴リ夕  
1896.12.14-1961.01.17



2-1-5 鳥井信治郎  
1879.01.30-1962.02.20

1923年，大阪酒商『壽屋』〈三得利的前身〉的創辦人鳥井信治郎，看見了國產威士忌的巨大商機，開始在京都西南方的山崎，為尋找年輕優秀的威士忌釀造人才，鳥井信治郎以優厚的薪資延攬竹鶴政孝加入。





2-1-6〈左〉白札當時宣傳海報  
2-1-7〈右〉赤札

1924年，山崎蒸餾場竣工。五年後的1929年，第一瓶日本國產威士忌『白札』誕生了。但是『白札』具有傳統蘇格蘭威士忌濃厚的煙燻味，日本消費者難以接受，銷售十分慘淡。隔年再拖出廉價版的『赤札』，最後也以失敗收場。鳥井信治郎認為，日本人與西方人存在先天口感喜好上的差異，不能墨守蘇格蘭人的做法，必須做出適合日本人口味的威士忌，但堅守蘇格蘭傳統的竹鶴政孝無法接受，兩人理念不合，1934年離開了山崎。

然而竹鶴政孝有著絕不妥協的職人特質，立志要做出道地蘇格蘭風味的威士忌的他，選擇了緯度和氣候都和蘇格蘭接近的北海道『余市』，作為理想威士忌酒廠的興建地。1934年，竹鶴政孝建立了余市蒸餾廠，並創立Nikka『大日本果汁株式會社』。即使創業艱辛，初期必須靠賣蘋果汁維持營運，竹鶴政孝始終堅持貫徹自己的製酒理念。余市蒸餾廠完全複製了蘇格蘭威士忌的工法，包括他在Longmorn酒廠所看到的煤炭直火加熱蒸餾，而這種耗工費時的傳統技術，至今在蘇格蘭也已不復存在，反而在遙遠的日本被完整的保留下來。

日本人學習、模仿、再創新的能力極強，可以模仿得很好，老老實實地保留下來，在擇善固執地努力追求完美與創新，日本威士忌的創新。從三得利為了迎合日本消費者的喜好，調整烘乾大麥的泥煤用量時就開始了。全世界的威士忌酒廠都是使用相同規格的蒸餾器，但山崎蒸餾器是第一個使用不同形狀和大小的蒸餾器的威士忌酒廠。由於日本不像蘇格蘭威士忌業界有交換酒桶的傳統，為了做出複雜風味的威士忌，只好藉由各式各樣不同的蒸餾器，生產各種不同風味的威士忌原酒。也許是水質、氣候環境、水榭木桶或製酒理念影響，日本威士忌擁有細緻典雅的含蓄韻味，以及一種獨特的東方線香味道。另外，由於日本人喜歡以『水割法』和『威士忌蘇打』的方式引用威士忌，因此日本威士忌相當適合加水加冰塊來飲用。

雖然日本開始國產威士忌的時間並不常，但卻已經站上國際檯面並解在WWA〈World Whiskies Awards〉上多年擊敗蘇格蘭威士忌。

從下表可以看到日本威士忌在這八年已經獲得了許多獎項。〈WWA比賽項目共有六個項目，在這只列出兩項目前台灣人比較會注意到的〉

項目 時間	World's Best Single Malt Whisky	World's Best Blended Whisky
2007	蘇格蘭 Talisker 18 years old	日本 響 30 years old
2008	日本 余市 20 years old	日本 響 30 years old
2009	蘇格蘭 Highland Park 21 years old	蘇格蘭 Hankey Bannister 40 years old
2010	蘇格蘭 Ardbeg corryvreckan	日本 響 21 years old
2011	日本 山崎 1984	日本 響 21 years old
2012	日本 山崎 24 years old	非洲 Three Ships 5 years old
2013	蘇格蘭 Ardbeg Galileo	日本 響 21 years old
2014	澳洲 Sullivans Cove French Oak Cask	蘇格蘭 The Lost Distilleries Blend

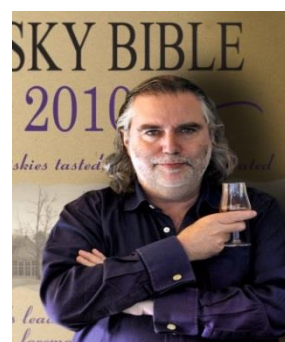
## 第二節：日本威士忌酒廠的特色



2-2-1 余市蒸餾所

### 忠於直火加熱傳統的余市酒廠

1934年，竹鶴政孝自創品牌 NIKKA WHISKY，並在余市成立第一座蒸餾廠。從創拜以來，NIKKA WHISKY 始終保持著以傳統的炭火直接加熱的方式，細心地將蒸餾出的威士忌原酒裝入木桶中，在冰涼的貯藏庫裡儲藏十年以上使其成熟。由於對正統製作程序的堅持，才得以使今日的『余市』，能在國際舞台上大放異彩，獲得 Best of the Best 這份榮耀。專業的品酒師 Jimmy Murray 說道，『我不僅要將〈余市〉列入世界六大蒸餾廠之一，我也要將〈余市〉推薦給大家』更說明了該品牌在威士忌大師心目中的地位。



2-2-2 Jimmy Murray  
1957.11.13

### PS：直火加熱

直接加熱的意思。現存大部分的威士忌酒廠都是用間接加熱，間接加熱就像是電湯匙一樣，加熱穩定，易於控制。直接加熱就像是直接在火爐上燒開水，加熱不穩定，難以控制。因此絕大多數的酒廠都淘汰掉直火加熱，改成間接加熱。

### 擁有連續式蒸餾器的宮城峽酒廠

宮城峽酒廠又名仙台北酒廠是在 1969 年由竹鶴政孝所建立，據說是因為竹鶴政孝在此喝了一口新川的水，而這裡的水質讓他非常的滿意，還特地立牌來紀念找的了這麼棒的水質，而酒廠於 1979 年與 1989 年兩度改建。雖然在過程中讓竹鶴先生想北存的蘇格蘭酒廠的風貌有點走樣，但還是能夠發現該酒廠想盡力在現代化與傳統中取得一個平衡點而努力。宮城峽於 1989 年推出 12 年仙台北—宮城峽單一麥芽威士忌。但由於主要銷售點位於仙台北，在 1999 年又改名為 12 年仙台北單一麥芽威士忌。2001 年為了將銷售網拓展到日本，正式命名為宮城峽單一麥芽威士忌。



2-2-3 宮城峽蒸餾所

### PS：連續蒸餾器

蒸餾器最早是中世紀時發明的單餾式蒸餾器，而到了 1813 年連續式蒸餾器被發明出來，相對於單餾式蒸餾器，他可以夜以繼日的操作，產量大，成本也相對的較低。

### 日本第一座威士忌蒸餾所—山崎

山崎蒸餾廠除了是一座日本威士忌蒸餾廠之外，他的水源也是大有來頭，山崎地區是由木津川、桂川和宇治川條河匯集的地方，由於三條河流不同的水溫交會，這裡中年霧氣瀰漫，相當適合貯藏原酒；而山崎在古時候也被稱為『水生野』，意即在大自然的曠野中自然湧出的水源，這裡清澈的水源，自古就吸引了無數的文人雅士來為他歌詠，也孕育了日本聞名世界的『茶道』，而在前言提到山崎蒸餾廠為了蒸餾出各種不同的原酒，所以她的蒸餾器也不同於其他蒸餾所，在山崎裡有 12 座 6 款蒸餾器。因此他也成為了世界上少數的複合式蒸餾廠之一。



2-2-4 山崎蒸餾所

## 森林酒廠—白州酒廠

1973年，三得利釀造威士忌50周年後，第二座蒸餾廠『白州』誕生。由於『白州』酒廠就在日本二座國家公園『南阿爾卑斯』及『八岳中信高原』，因此在建造之初特別將自然環保考慮在其大自然



上 2-2-6 南阿爾卑斯

下 2-2-7 八岳中信高原

融合在一起。在這裡，隨四季變化，威士忌漫步在時光中，野鳥也展現不同的姿態，讓這裡有著『野鳥聖域』的美稱。在此

豐富自然環境孕育下經過蒸餾，熟成的麥芽原酒多達數十萬桶。在這數量龐大的麥芽原酒中精挑細選，終於在1994年單一麥芽威士忌『白州』誕生了。



2-2-5 白州蒸餾所

## 消失的酒廠—輕井澤酒廠

建立於1955年的輕井澤蒸餾廠，產能原本計畫用於調和威士忌之用，但其規格卻是精品級的設計，原料使用黃金諾言大麥，擁有四座小巧的蒸餾器，烈酒蒸餾器容量只有4000公升，九成的庫存使用歐洲橡木雪莉桶進行陳年，堪稱『日本的麥卡倫』，由於生產成本高、產量低，輕井澤在2000年步上關廠的命運。2007年麒麟收購了輕井澤，但是並未使他復工，而是將庫存的原酒，供應給旗下的富士御殿蒸餾廠作為調和威士忌之用。2011年宣布將輕井澤酒廠關閉，庫存酒則全數賣給 Spirit Of Asama Limited 公司，分配給三個經銷商進行銷售：台灣的華緯國際、英國的 The whisky exchange 與法國的 La masion du whisky。由於輕井澤的庫存相當有限，預計2016年將全數售空。2008年MMA麥芽狂人競賽，輕井澤1971單桶原酒獲得了金牌，隔年輕井澤1972單桶原酒又獲得了MMA『至高無上大獎』，使輕井澤頓時聲名大噪，搖身一變變成了威士忌玩家眼中的膜拜酒。



2-2-8 輕井澤蒸餾所

### 第三節：日本威士忌、蘇格蘭威士忌及台灣威士忌的不同

如果以時間來說的話，威士忌最早的出現，已文獻記載來說的話是〈蘇格蘭〉但如果不討論文獻記載的話就是〈愛爾蘭〉。而他們發展威士忌的時間已經超過了五百年，也因此全球各地的威士忌的生產技術大部分都是從此學習的。日本，在 20 世紀，竹鶴政孝先生遠赴蘇格蘭學習而開啟了日本威士忌的大門，時間也不過一百年左右而已。而台灣的威士忌發展歷史更短，可能不到五十年而已。因此不管是在法令的規範，或是技術上還是離這些國家有很遠的一段距離。所以要了解這三處威士忌的不同最快的方式可以從現有的法規就可以知道了。

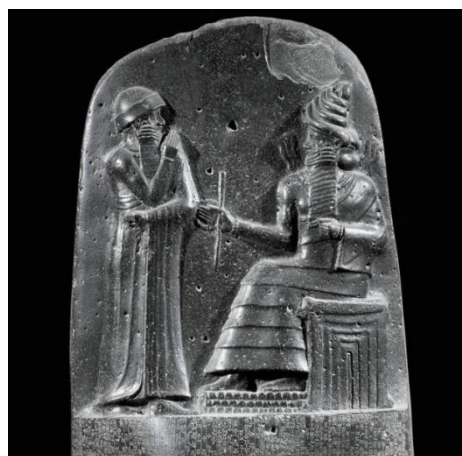
國家	蘇格蘭	日本	台灣
蒸餾方式	單一麥芽威士忌需使用銅製壺式蒸餾器	沒有規定	沒有規定
蒸餾度數限制	少於酒精濃度 94.8%	不可達到酒精濃度 95%	沒有規定
橡木桶容量	不可大於 700 公升	沒有規定	沒有規定
陳年時間	三年以上	沒有規定	兩年以上
酒精濃度	最少 40%	應高於 10%	不低於 40%

## 第三章：酒吧與酒保 BAR & Bartender

### 第一節：酒吧的歷史

酒吧是以酒為商品提供顧客，並讓顧客飲用之經營型態的店鋪。這樣的店鋪，現今世界各地均以起源自美國的用語"BAR"來稱呼，這個用語在日本也相當普及。

有關酒吧最古老的文獻出現於西元前 1800 年以楔形文字刻於黏土板上的"漢默拉比法典"。這是古巴比倫王國的漢摩拉比國王所制定的法律，是歷史上最古老的成文法，其



3-1-1 漢默拉比法典

中包含下列條文：『假使啤酒酒吧的賣酒婦不收穀物作為酒資，直接收取銀子或是提供分量不及穀物價值的啤酒，此女將會受到處罰，投之於水。』（108條）。因此可以確定，當時已有以經濟利益的交換為原則的酒吧存在。此外，西元前 1400 年左右埃及的草紙文書中，有留有『不得在啤酒酒吧中喝醉』這樣的文字，可以判斷當時已經有酒吧的存在。



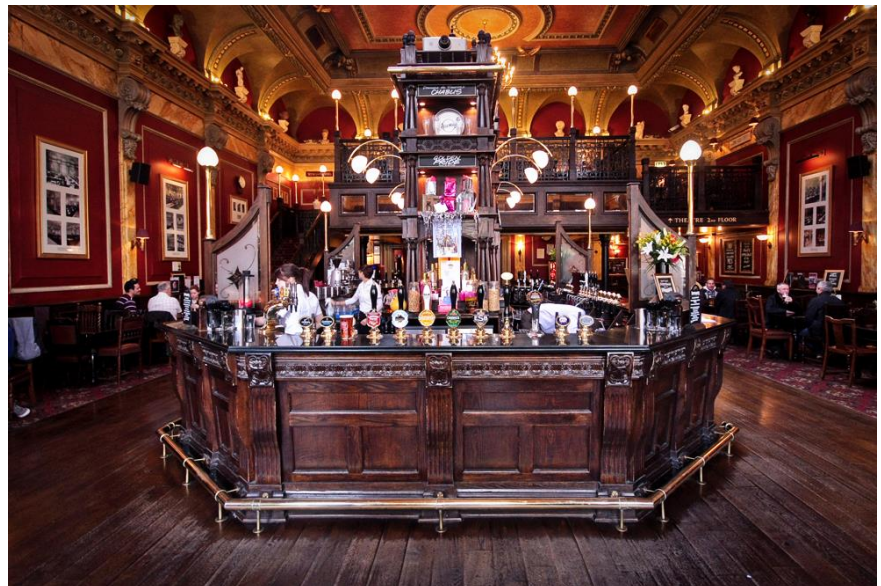
3-1-2 古羅馬帝國勢力範圍

而到了古羅馬時期，為了將歐洲、中東、非洲納入勢力範圍而派軍出征。所以在沿途中建立了需多野營地作為支援前線的補給基地，而這些補給基地必須有人留守，因而需要住宿設備。而這些設備就稱為 INN(可遮蔽雨霧並提供睡眠之處)。而人一多就會形成小聚落，獨立的飲食部門

TAVERN (小酒館之意) 便因應而生，於是 INN 成為依住宿為主的設施，AVERN 成為以飲食為主的設施。後來更由 TABERN 延伸出針對飲食中的(飲)的需求小規模酒吧，並且出現飲用啤酒為主的 ALE HOUSE。15 世紀後的英國，便是此種啤酒酒吧的全盛時期。

而這些住宿、飲食型態隨著時代的變遷，而有以下營業狀態的變化，並且一直延續至今。

INN→HOTEL  
 TAVERN→RESTAURANT  
 ALE HOUSE→BAR



3-1-3 ALE HOUSE 圖為英國的 The Counting House

## 第二節：日本酒吧的變遷

日本酒吧的歷史，始於以船舶作為對外交通工具的時代，當時在船隻停泊港神戶及橫濱等港口城市，出現了以外國人為營業對象的酒吧。至於以日本人為對象的BAR，據聞是起源於1910（明治43）年東京・日吉町（現今的銀座8丁目）的『Cafe・printemps』。這是一家

俱樂部氣氛濃厚的酒吧。隔年，1911（明治44）年，一家調酒

師的酒吧『Cafe・Tiger』，至此可謂是日本BAR時代的黎明期。之後，BAR（CAFE）陸續開張，出現了大正浪漫時代，但是1923（大正12）年的關東大地震使此業界遭受到毀滅性的破壞。



3-2-1 1923年關東大地震



3-2-2 LUPIN 酒吧

失去工作的調酒師們，有一部分移居大阪，因而造成大阪酒吧的興盛。而大阪最早的酒吧是在1911年（明治44）年於南道頓堀開業的『(キャバレ・ド・バノン)』在東京，BAR也於震災的重建其再次增多，例如『BORDEAUX』便是在1972（昭和2）年於銀座開店，並且一

直在當初設立的地點持續營業至今。就這樣，震災後的銀座也漸漸重現出活力。

然而，好景不常，第二次世界大戰的發生，導致東京酒吧的燈火再次熄滅。自大戰前便一直存留至今的除了『BORDEAUX』之外，還有地點曾經遷移但仍然保存至今的，諸如1923（大正12）年開業的橫濱『Paris』，1928（昭和3）年開業的銀座『Lupin』，以及同樣位於銀座，於1929（昭和4）年開業的『Sans Souci』等等。

戰後的酒吧元年是1949年。1949年7月，酒類販賣自由化，站立式酒吧於全國都市誕生。但是當時日本國產的洋酒種類尚少，全賴進口酒來營業。期後，Suntory於1946年發售的大為暢銷，逐漸展開Torys Bar時代的序幕。日本的國產洋酒也陸續推出，開始造成雞尾酒風潮。進入1960年代，Torys Bar

開始大型化，迎向飲酒年輕化及便宜化的時代。到了1970年代，酒店，卡拉OK 大行其道，因此邁向 Bottle Keep(在酒吧購買整瓶酒，請店方代為保管，每次來店時拿出來飲用)及水調威士忌的全盛時代。到了1979 年代，水果雞尾酒由於 Suntory 舉辦的促銷活動及其鮮豔的色彩，帶動了熱帶雞尾酒的風潮。



3-2-3 suntory torys honey whisky



3-2-4 日本 KFC BAR

到了1980年代初，用來作為餐廳餐前酒的 Kir 雞尾酒廣受歡迎，同時並有 Cage Bar (以時尚裝潢及雞尾酒為特色的餐飲店) 的出現，吸收一些無法滿足於熱帶雞尾酒的人們。日本的酒吧便是如此自 Café Bar 一路發展，至1990年代，演變成正統酒吧 (以酒類商品為主的酒吧) 以及氣氛較為休閒的 Shot Bar (以杯為單位供酒的酒吧) 時代，並且一直延續至今。

### 第三節：何謂調酒師

調酒師 (Bartender) 是世界共通用語。如前所述，此語源自於美國，是 Bar (酒吧) 與 Tender (照料者) 兩語的合成，始於1830年代。而調酒師此種職業，則是在19世紀後半的美國，得到社會上確立的地位。



3-3-1 日本 Bartender 上野秀嗣

之後，以調酒師為職業的人，在世界各地均有增加，而在吧台裡。除了 Bartender 之外，尚有 Barkeeper、Barman 等稱呼。Barkeeper 是源自於美國的英語，有酒吧經營者之意。Barman 則是源自英國的英語。而調酒師的業務



基本上可以分為調理技術者和待客技術者兩大項。

身為一名技術者，必須均衡擁有這兩種條件，才能算是理想的調酒師，但是基本上，一定要有能共提供顧客的美味、快樂的餐飲服務及好客的精神。而現今社會，顧客光臨酒吧的動機越來越多樣化，也越來越複雜。也就是說，有許多的客人來到酒吧，但是每個人的動機都是不同的，而大致上會有

- I. 來喝酒的
- II. 來找調酒師聊天的
- III. 享受酒吧氣氛的
- IV. 和親朋好友的聚會
- V. 談生意
- VI. 享受回家前的自我時光



3-3-3 目前台灣在WORLD CLASS積分最高調酒師 醫德凱尹德凱

顧客使用酒吧的動機大致上諸如上述幾種，因此調酒師的應對也不能只是一套的 SOP，而是要對於不同的客人有不一樣的服務方式，這樣才是一個稱職的調酒師該做的事。

而調酒師也是調理技術者，身為一位調酒師，必須掌握各種酒類的特色以及供酒的方式還有調製雞尾酒的方法，同時必須擁有相關的知識與技術。然而對顧客而言，調酒師就像是『酒及雞尾酒的專家』，之所以來到酒吧就是因為對調酒師的知識與技術有所期望。

關於酒及雞尾酒的相關資訊相當寬廣且深遠，幾乎可以說是沒有止境的。而在現今這個資訊發達的社會裡。有關酒類的資訊其實隨處都可以找到，因此調酒師其實和顧客們一樣處在各種酒類資訊與酒類產品充斥的環境之中。因此，對於酒類的收集，如果只是將不同種類的酒放在一起，那便與喜歡收藏的顧客無異。所以，調酒師與這些顧客的不同，便在充分的了解各種酒的特性，並且知道發揮此特性的供酒方式，這就是酒的專家『調酒師』



3-3-2 俄羅斯 flair bartender Alexander Shtifanov



3-3-4 KC's Bartender



3-3-5 Wein's Bartender

而調酒師們並不是只是要了解這些酒的特性而已，他們會透過各種方法去發揮各種酒類的特性，並且在將其味道發揮至極致，並以品嚐起來最美味的方式提供給顧客。尤其是雞尾酒更是調酒師的業務重點。有人形容雞尾酒的種類有如天上的星星一樣繁多，而調酒師們會選擇出約30種雞尾酒不停的練習去滿足客人的需求。

#### 第四節：歐美諸國與日本的調酒師

歐洲自20世紀初，至美國禁酒發令開始的1920年代，歐美的調酒師構築出了『雞尾酒的黃金時代』。調酒師們互相競技，產生了許多至今仍廣受喜愛的雞尾酒佳作。然而調酒師的工作並不是只有調製雞尾酒，隔著吧檯，調酒師也和顧客進行對話，成為各類顧客的絕佳談天對象。在某種意義上，



3-4-1 美國聯邦特工把威士忌倒入水溝

有時甚至如同牧師或神木在告解台中聆聽信徒的告解一樣。

在這當中，英國、法國、義大利均設立了調酒師協會，調酒師這項職業也為社會大眾所認同，獲得一定程度的評價。另一方面，美國在雞尾酒相關事務上雖然始終保持領先地位，但由於幅員遼闊，調酒師組織的確立反而不如歐洲容易，此狀況至今仍未改變。

在日本社會，以調酒師為職的人數開始增加，大約是在大正末期至昭和初期的1920年代。大正時代，調酒師大多是在橫濱、神戶等處的飯店修業過，或在外國航線的客船上工作過的人士指導培育而成。而可供這些人士作為工作手冊的雞尾酒書，據聞也是在大正末期開始出版的。



3-4-2 秋山德藏 1888.08-1974.07

1924 (大正 13) 年 10 月發行的宮內省大膳寮廚司長・秋山德藏所編的『Cocktail』(國際料理研究所), 同年 11 月發行的前田米吉所著的『Cocktail』(Café・Line), 可能是日本最早的雞尾酒書籍。

至於調酒師們的職業工會 - 日本調酒師協會, 則是成立於 1929 (昭和 4)

年的 5 月。當時正值 Cafe 的全盛時期, 依據警視廳的調查顯示, 東京市內約有 6000 家 Cafe, 1300 家酒吧。其中銀座的酒吧便佔有 500 家之多。而在同年 1929 (昭和 4) 年, 壽屋 (現在的 Suntory) 發售日本最早的道地威士忌『Suntory 白札』。而 3 年後的 1932 (昭和 7) 年, 壽屋更公開募集使用該威士忌調製的創意雞尾酒, 成果輝煌。這便是日本最早的雞尾酒競賽, 入選雞尾酒的創作者, 大多都是剛成立的日本調酒師協會的成員。

除了二戰的黑暗時代外, 日本調酒師協會一直努力提升調酒師的技能, 並且貫徹至今。現在, 日本的調酒師不但將日本人的嚴謹、細心以及敏銳的味覺等特質發揮的淋漓盡致, 對於每杯的雞尾酒的創作過程也非常重視。在這某種意義上, 也可以說是顧客們對於調酒師要求的條件。



3-4-3 法國 Flair bartender  
Nicolas Saint-Jean

相對於此, 歐美調酒師的調酒過程便相當粗略。這是因為相較於調製的過程, 歐美調酒師更把重點放在顧客如何享用他們調製好的一杯酒, 所以他們會以熱切的態度進行調酒的工作, 因為他們認為顧客引用雞尾酒的笑容, 辨識工作上最大的評價。

而這兩種非常不同的工作型態到底哪個正確呢? 其實因為兩個地區的環境不同, 所以沒有辦法已依概論, 然而, 現在日本許多的飲食企業均非個人企業, 而是大型的公司組織, 因此有越來越多的調酒師漸漸變的上班族化了。

而調酒師上班族化之後的表情, 經常能在品質控制嚴格的酒吧中看到。

如果我們希望在這些嚴謹的酒吧上這麼重視產品的調酒師臉上看到有如歐美調酒師般熱情洋溢的表情，恐怕是非常困難的吧。



3-4-4 日本 Bartender  
上田和男

## 第四章：創造出許多故事的雞尾酒 “Cocktail”

### 第一節：雞尾酒的定義

基本上喝酒的方式有兩種，一種是直接飲用，就是所謂的純飲(straight)。這是在美國誕生的名詞，現在也稱為 straight up。這種喝法可以品嚐的到酒的原味。而以這種方始喝的飲料我們又稱為 (straight drinks)。

而在上述這種飲料內加入冰塊加以冰鎮飲用的方式稱為 on the rock 或 over rocks。相對於這種飲用方式，使用冰塊和器具，或者是在酒杯裡加入了其他的東西與酒一起混調飲用，這種飲品我們又稱為 (Mixed Drinks) 其中也包含了 Cocktail 而雞尾酒最簡單的公式就是『酒+Something』



4-1-1 whisky on the rocks

關於雞尾酒 (Cocktail) 一詞的由來，有幾種說法。

I. 從前在墨西哥尤加坦半島上，有個名叫坎沛裘的港都，一天有艘英國船入港。登陸的船員就到了酒吧，看見吧檯裡的少年用一支削皮削得很乾淨的樹枝，調製出非常美味的混合飲料給當地人喝，而當時的英國人只喝純酒，那場景對他們來說是非常罕見的，於是有位船員就問了少年，『那是什麼東西？』。船員本來是打算詢問飲料的名稱，但是少年誤會是以為是要問樹枝的事。就回答『Cola De Gallo』而這一詞是在西班牙文裡就是『公雞的尾巴』之意。少年將形狀像公雞尾巴的樹枝以此暱稱之。而將 Cola De Gallo 直譯成英文就變成了 Tail Of Cock。因此從那時候起，就稱混和飲料為 Tail Of Cock，後來就演變成 Cocktail 了。

II. 在美國獨立戰爭進行的如火如荼之際，在紐約市北方有個名為耶姆斯福德

的地方，屬於英國的殖民地。有間名叫『四角軒』的酒吧，經營者是位美麗的女性”貝蒂弗蘭葛，他很支持獨立的士兵們，常用酒招待他們。而有一天他偷偷潛入反獨立的大地主家裡，偷走了一隻有著美麗尾巴的公雞做成烤雞招到給士兵們吃。士兵們邊吃菜邊喝酒，正準備再來一杯時發現混合酒的酒瓶上插著一根公雞的尾巴。於是士兵們就知道那是他們現在吃的烤雞的尾巴，就大叫『Cocktail 萬歲』，因此每次要點這道混和酒時，就會以 Cocktail 來稱呼。

III. 在英國約克夏地方，會將雜種馬的尾巴割下來，藉此與純種馬作區別。而切掉的尾巴的馬的英文 Docktail 發音很像 Cocktail，從而得名，但是有人說這個說法就像是把混和飲料比喻成混種馬，所以幾乎沒有人認同這個說法。

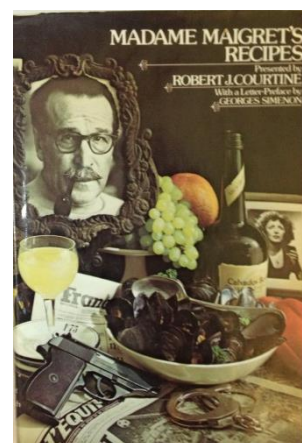
IV. 在 1975 年，加勒比海西斯帕紐拉島的聖多明哥地方發生反動暴亂事件，當時逃到美國的安特瓦奴·阿梅蒂·培蕭在紐奧良開了一間藥房。他的主力商品有兩個，一個是培蕭苦藥味，這種藥也放入雞酒酒中。另一個商品就是以蘭姆酒為基底的蛋酒。在當時的紐奧良住著很多的法國人，就用法文的 Coquetier 來稱呼此種蛋酒，這種酒原本是為了治療病人所用的酒，但是也深受一般人的喜愛，不知何時開始，就將類似這個蛋酒的混合飲料稱為『像 Coquetier 的飲料』也就是『Cocktail』

就這樣，關於雞尾酒一詞的語源一直無法下定論。不過在 1748 年倫敦出版的小冊子『The Squire Recipes』中，出現了『Cocktail』的字。所以，可以確定從那時候開始有了這一正式名詞。

## 第二節：雞尾酒的歷史與變遷

基本上雞尾酒的歷史可以追溯到古羅馬帝國時代，在 Robert J Courtine 所寫的『味的美學』中有提到古羅馬人會在葡萄酒裡加入東西飲用，書中寫道『這種混合方式對葡萄酒只有壞的影響。最好的葡萄酒是酒精濃度很高，口味很濃的。由酒壺移裝到杯子裡時，一定要過濾沉澱物，並且加水稀釋才行。即使是酒量很好的人也必須要加水稀釋飲用才行。只有異常的人或是有癡呆的人才會直接飲用未稀釋的葡萄酒，這些人就像是現在那些常喝酒精的人一樣，是要受到譴責的。…』

在當時的羅馬，將葡萄酒稀釋後再飲用，已成為一般市民的慣例。還有人會



4-2-1

Madame Maigret's  
recipes 1975

加入石膏、黏土、石灰、大理石粉、海水、松香、樹脂混和飲用。

在古埃及時代，也有人在啤酒內加入蜂蜜或薑汁飲用，稱之為、Calmi、Korma 等

像這種在葡萄酒或啤酒裡加入其他東西調和的酒就是雞尾酒的原始前身，只不過當時並不是叫雞尾酒。到了西元 640 年，在中國的唐朝流行在葡萄酒內加入馬奶製成乳酸飲料加熱後飲用的方式。



4-2-2 古埃及人製酒圖畫



4-2-3 現代的 Vin Chaud

14 世紀開始，中歐地區的葡萄酒產量過多也是原因之一〈到 17 世紀時產量又開始減少，於是就用馬鈴薯來製造蒸餾酒—Aquavit『生命之水』正式登場〉，就將藥草和葡萄酒都放進大鍋子裡〈當時的砂糖還是貴重品〉，再將火燒過的劍放進鍋裡加熱飲用。這就是法國的 Vin chaud，在德國稱為

Gluhwein，北歐叫做的飲料的始祖。而在現代的雞尾酒書內所記載的 Mild Wine〈溫葡萄酒〉或 Mild Beer〈溫啤酒〉可以說是這種中世紀時代留下來的雞尾酒。不過熱飲料應該不是突然在中世紀冒出來的，恐怕是從更久遠的時代所流傳下來的。

蒸餾酒也是誕生在中世紀，只用啤酒或葡萄酒來調製混合飲料的世界也跟著擴大起來。

1630 年，印度人發明了賓治〈Punch〉雞尾酒並且傳到了英國，然後因此流傳下來成為全球人士的喜愛。而 Punch 就是使用印度的蒸餾酒亞拉克酒為基酒，再加入砂糖、萊姆、香料、水，將這五項材料放進大容器裡混合，然後分別到入酒器中飲用的一種酒。而 Punch 一詞來自梵文 Panji 一詞演變而來。而在 1720 年英國誕生了 Negus, 1740 年又產生了 Grog, 1715 年美國製造出 Mint Julep, 1830 年，英國海軍調製出了 Gin&Bitters。但是在這個時代的雞尾酒都是熱的雞尾酒或是常溫的雞尾酒，冰的雞尾酒要一直等到 19 世紀後半的人工製冰機出現後才有冰的雞尾酒。



4-2-4 現代的 punch

回到前面，由古羅馬人開啟了雞尾酒歷史中，中世紀因為氣候寒化關係，流行喝熱雞尾酒，直到 19 世紀後半才有冷雞尾酒的誕生。而冷雞尾酒的出現又要提到製冰機的出現。在 1870 年代初期，慕尼黑工業大學的教授在氬氣高壓冷卻機的研究方面取得了進展，並在 1879 年成立林達製冰機製造公司研發出了人工製冰機。在製冰機出現之前，住在河邊或湖邊的人在冬天才有冰塊可以用，其他人根本就沒機會使用到兵，可是人工製冰機出現後，世界各地一年四季都有冰塊可用。



4-2-5 sidecar

接著又出現了藉由 Shake〈搖動〉和 Stir〈攪拌〉來調製雞尾酒的技術，人們開始調製廣為人知的 Sidecar 或 Manhattan 等冰涼的雞尾酒。而現在這些知名雞尾酒的歷史也不過一百多年而已。但是在這一百年間雞尾酒經歷了各種的變化。文學史上所謂的『世紀末』的 19 世紀末，巴黎人們不喝雞尾酒，而是喝 Absinthe〈苦艾酒〉。而在美國都會區開始有了 Martini 或 Manhattan 之類的高酒精度數的雞尾酒出現。但是當時的雞尾酒還不是大眾飲料，都是上流社會男性們在喝。而且都是在晚餐前，當作餐前酒飲用，所以大多是的酒精濃度都很高。

19 世紀末 20 世紀初是美國雞尾酒的開花時期，20 世紀初的美國不管是在歷史或是文化看起來都很年輕，加上是多民族所組成的國家，飲酒文化並沒以因襲傳統，而是積極地開發出新的飲品以及新的飲用方式。在第一次世界大戰時，這樣風潮與行為就被駐派歐洲的美國軍人引進，美式酒吧或美式雞尾酒陸續登場，促使雞尾酒更加普及。換句話說，現代雞尾酒是在美國誕生的，再由美國人隨著第一次世界大戰傳播到世界各地。



4-2-6 Absinthe

後來美國頒布了禁酒令〈1920~1933年〉，讓雞尾酒在歐洲更加盛行。這禁酒令讓雞尾酒世界一分为二。一個是在禁酒令實施期間，美國各個都市陸續有地下非法營業的酒場開張，避開官廳的耳目，偷偷想用雞尾酒的風潮大肆吹起。有些會在家裡偷偷喝，製造出類似書櫃的雞尾酒台架，同時也吹起了收集藝術裝飾酒吧器具和玻璃杯的風氣。

另一個就是對禁酒令懷不滿並且具有正義感的調酒師們離開了美國，遠赴歐洲求職，在歐洲各地傳播美式的飲酒文化。1920年代的歐洲，在倫敦有夜間俱樂部的誕生，年輕人開始晚歸，都待在俱樂部內聽爵士樂、喝酒，1889年開幕的 Savoy Hotel〈薩波伊飯店〉裡也成立了美式酒吧，並且從中午就開始營業，讓大家可以更盡興地享用雞尾酒。

除此之外，在這個時代最明顯的變化就是女性的顧客出現。在這之前，酒吧是男性的專屬世界，但從這時候開始，男女客人的勢力犯回也開始起了變化。漸漸地，雞尾酒潮流就這樣一分为二。一是自由奔放的美式雞尾酒，另外一個就是一邊吸收美是飲酒文化一邊保持歐洲傳統的歐式雞尾酒。

當時的雞尾酒基酒以威士忌、白蘭地、琴酒為主，雞尾酒的調製方式也以 shake 和 stir 為主。從味道來說，不是把材料本身的味道放在首位，幾乎都是渾然一體、完全被調製成另外一種味道的雞尾酒。從飲用方式上說，佔壓倒性多數的是在雞尾酒杯中調製的淺引雞尾酒。

二次世界大戰後，歐洲風格的勢力，尤其是法國風



4-2-9 stir

格和義大利風格開始在雞尾酒世界中發揮其影響力。首先是在 1945 年登場的 Kir〈這種雞尾酒被稱為『動盪的 60 年代』的 1960 年代很流行〉、Macca、Maraga Mist 等以葡萄酒或利口酒為基底的雞尾酒，或義大利的 Bellini、Gold Velvet 等以發泡性葡萄酒或啤酒為基酒的雞尾酒，雖然都是清淡口味但是都非常甘甜。



4-2-7 Savoy Hotel



4-2-8 hard shake



另一方面在美國於 1950 年代，開始利用攪拌機調製冷凍雞尾酒飲料或是帶有濃厚原味的波本威士忌、龍舌蘭為基酒來調製雞尾酒，還有迎合清淡口味嗜好的，像是伏特加通寧水、清涼葡萄酒等口感柔順、低酒精濃度的雞尾酒。這類的雞尾酒有、Cape Codder 等現在所謂的『伏特加+果汁』之類的雞尾酒前身。



4-2-10 sea breeze

到了 1980 年代美國吹起塑身、健康的減肥風潮，原以為人們會從此對酒疏遠，但卻與人們預想的相反，出現了新的熱潮。利口酒東山再起，加入果汁或蘇打水稀釋或是將幾種口味的利口酒混和調製成 Shotter 等等雞尾酒，這類的新飲酒方式或是新類型的利口酒陸續出籠，開拓新的飲酒階層。

在日本，明治時代吹起歐風，雞尾酒早就流傳進來了。在鹿鳴館時代，元老們就已經都在喝雞尾酒了。東京的平民百姓也是在大正元年〈1912 年〉知道『雞尾酒』這個名詞，當時的下町也開始出現酒吧。昭和年代初期，日本幾乎沒有生產國產洋酒，進口酒亦有數量限制，所以雞尾酒的種類有限，只有住在都會區的時尚人士才能品引道雞尾酒，當時的雞尾酒代表就是以琴酒為基酒的 Martini。



4-2-11 martini



4-2-12 藍色珊瑚礁

直到二次世界大戰結束後，日本才真正吹起雞尾酒流行風潮。昭和 24 年〈1949 年〉酒吧再度陸續成立，日本人自創的『藍色珊瑚礁』成為點酒率第一名的雞尾酒，加上戰後民風開放，還出現所謂的托里斯酒吧，讓大家可以以低價位輕鬆喝到洋酒，隨著『藍色珊瑚礁』的人氣飆漲，雞尾酒迷也越來越多了。

到了昭和 40 年代〈1965 年〉女性喝酒的風潮越來越興盛，雞尾酒也變得更受歡迎。到了昭和 50 年代〈1975 年〉，受到海外旅行風潮的影響，吹起熱帶雞尾酒風潮，昭和 60 年代〈1985 年〉，咖啡吧或道地的酒吧為雞尾酒奠定了正式的地位，吸引更多客層。一直以來，大家都是一面倒地喝加了冰塊的威士忌，就在這時吹起了新風潮，將雞尾酒引向陽光明媚的新天地。雞尾酒也從自我陶醉的一種飲品，發展成為讓日常生活更添樂趣的小輔助工具。

可是現在不管是日本或歐美地區，雞尾酒文化吹起『回歸傳統』的風潮，追求簡單就是最好〈Simple is Best〉的路線。不論在倫敦、紐約、東京，Dry Martini、Gin Tonic Vodka Tonic、Campari&Soda、Bloody Mary、Screw Driver 依舊保持人氣不墜的地位。這顯示出其經過長久流行和變遷後的穩定性。



4-2-13 Cocktail

## 第五章：總結

在近幾年，關於『酒』這一字的負面詞語越來越多，好像很多關於到酒的行為都會被說是不可取的不好的。從酒駕、撿屍等等。真的都是酒的問題嗎？是的，都是因為酒才會有這些問題。但是最大的問題出自在於人的行為。為什麼台灣的酒保會越來越多甚至開始有些已經逐漸展現國際了呢？因為想要提升台灣喝酒的文化、水平。台灣這個小小的國家，人口量不到世界排名的五十名。但威士忌的進口量卻在世界第七名，而紅酒飲用量是亞洲排名第五名。這麼驚人的排名，但是台灣的喝酒禮儀及習慣卻是相當落後，在台灣烈酒、紅酒的使用量最大是在什麼地方呢？不是酒吧及夜店。而是在宴客的時候，最常看到的是，不管任何酒都是用『吼搭啦』就這樣一杯酒沒了。台灣人喝酒海量是無庸置疑的。但是每一滴酒來的過程可是經過了各種工程以及很長的一段時間才能拿出來呈現的。

還有一個是貪小便宜。一杯雞尾酒售價大約 220 元起跳，很多人會說在其他地方只要一杯 100 元或是 450 元喝到飽。但這中間的價差到底是差在哪裡呢？

- 一、原料〈酒的成本其實很廣，從幾十塊到上萬塊都有可能。〉
- 二、調酒師〈隨著經驗的不同，所以身價當然也就不同。就像剪頭髮一樣，A 級設計是和 C 級設計師剪的價錢一定不同吧
- 三、喝酒的場所〈在小吃店和餐廳點一盤四季豆的價錢一定不同吧，而所使用的原料的等級也會不太一樣吧〉

上述這些就是造成酒價差的原因了。因此下次如果有機會的話，到吧檯喝酒時除了可以和酒保們閒聊之外，也請去感受一下每杯酒的美味以及每杯調酒後面的故事吧。

# 參考文獻資料

酒訊雜誌第 70 期~第 95 期

飲食誘惑 3 雞尾酒事典 (1997 年 12 月)驛優出版

日本酒入門(2012 年 10 月)三悅文化出版

雞尾酒聖經(2011 年 9 月)東販出版

調酒師養成聖典 (2004 年 7 月) 東販出版

## 圖片來源

1-1-1 <http://www.jakyoito.com/modules/channel2/index.php?id=128>

2-1-1<http://www.sengoku.cn/bbs/forum.php?mod=viewthread&tid=195248>

2-1-2<http://hachigen.com/2138.html>

2-1-3<http://massan-netabare.seesaa.net/article/405442072.html>

2-1-4[http://blog.livedoor.jp/aoba\\_f/lite/article/34951182/image/72380857](http://blog.livedoor.jp/aoba_f/lite/article/34951182/image/72380857)

2-1-5<http://xn--18jlbc5q3h3crjog.jp/archives/76>

2-1-6[http://www.suntory.co.jp/whisky/museum/mizukaoru/water\\_story2.html](http://www.suntory.co.jp/whisky/museum/mizukaoru/water_story2.html)

2-1-7<https://www.morimoto.co.jp/item/2608.html>

2-2-1[http://travel.udn.com/mag/travel/storypage.jsp?f\\_ART\\_ID=26068](http://travel.udn.com/mag/travel/storypage.jsp?f_ART_ID=26068)

2-2-2[http://www.whisky.com.tw/whisky/modules/newbb/viewtopic.php?topic\\_id=1914](http://www.whisky.com.tw/whisky/modules/newbb/viewtopic.php?topic_id=1914)

2-2-3<http://fanfancat.pixnet.net/blog/post/45758906-%E3%80%90%E3%80%90%E6%97%A5%E6%9C%AC%E6%9D%B1%E5%8C%97%E4%BB%99%E5%8F%B0%E5%AE%AE%E5%9F%8E%E8%87%AA%E7%94%B1%E8%A1%8C%E3%80%91nikka-%E5%A8%81%E5%A3%AB%E5%BF%8C-%E4%BB%99>

2-2-4[http://www.suntory.com/business/beam\\_sun/liquor.html](http://www.suntory.com/business/beam_sun/liquor.html)

2-2-5<http://joiechen.blog125.fc2.com/blog-entry-493.html>

2-2-6<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%AD%E9%83%A8%E5%B1%B1%E5%B2%B3%E5%9C%8B%E7%AB%8B%E5%85%AC%E5%9C%92>

2-2-7<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%85%AB%E5%B2%B3%E4%B8%AD%E4%BF%A1%E9%AB%98%E5%8E%9F%E5%9C%8B%E5%AE%9A%E5%85%AC%E5%9C%92>

2-2-8 自行攝影

3-1-1<http://dajia.qq.com/blog/255166027842898>

3-1-2<http://info.datang.net/L/L1960.HTM>

3-1-3<http://beerlens.com/2010/11/15/the-old-joint-stock-birmingham/>

3-2-1[http://big5.xinhuanet.com/gate/big5/news.xinhuanet.com/world/2011-03/24/c\\_121223072.htm](http://big5.xinhuanet.com/gate/big5/news.xinhuanet.com/world/2011-03/24/c_121223072.htm)

3-2-2<http://www.stay.com/tokyo/bar-pub/3464/lupin/>

3-2-3<http://foodsciencejapan.blogspot.tw/2012/09/suntory-torys-honey.html>  
3-2-4<http://abcnews.go.com/blogs/lifestyle/2012/04/kfc-japans-new-bar-serves-chicken-and-whiskey/>  
3-3-1<http://www.diageobaracademy.com/feature/bartending-master-class-with-hidetsugu-ueno>  
3-3-2<https://www.flickr.com/photos/98832066@N02/9275000029/>  
3-3-3<http://www.businessstoday.com.tw/article-content-80417-97600>  
3-3-4 自行攝影  
3-3-5 自行攝影  
3-4-1<http://www.dhabc.net/lishi-266.shtml>  
3-4-2<http://jp.bloguru.com/makoto0412/188972/2013-10-23>  
3-4-3<http://bernatriera.es/en/to-work-in-your-passion-become-the-best/>  
3-4-4<http://www4.ocn.ne.jp/~chezirie/owner/owner-right1.html>  
4-1-1<http://www.ontherocksmobile.com/>  
4-2-1[http://www.amazon.com/ref=nav\\_logo](http://www.amazon.com/ref=nav_logo)  
4-2-2<http://www.egypte-antique.com/page-egypte-ancienne-nourriture>  
4-2-3<http://www.recettes.qc.ca/recette/vin-chaud-aux-epices-218003>  
4-2-4<http://www.thedrugspot.com/alcohol/alcoholic-punch-recipes.html>  
4-2-5[http://dinersjournal.blogs.nytimes.com/2010/06/18/cocktail-recipe-bourbon-sidecar-for-two/?\\_php=true&\\_type=blogs&\\_r=0](http://dinersjournal.blogs.nytimes.com/2010/06/18/cocktail-recipe-bourbon-sidecar-for-two/?_php=true&_type=blogs&_r=0)  
4-2-6<http://lovelypackage.com/stranger-stranger-christmas-absinthe/>  
4-2-7<http://www.e-architect.co.uk/london/savoy-hotel>  
4-2-8<http://dinersjournal.blogs.nytimes.com/author/eric-asimov/page/20/>  
4-2-9<http://food52.com/blog/10100-when-to-shake-or-stir-a-cocktail>  
4-2-10<http://www.fineartbartending.ca/cocktail-recipe/sea-breeze/>  
4-2-11[http://en.wikipedia.org/wiki/Martini\\_\(cocktail\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Martini_(cocktail))  
4-2-12<https://freeweibo.com/weibo/3537568937242517>  
4-2-13<http://theuptownkitchen.com/cocktails-wine-beer>