


您属于以下的咳嗽一族吗?



• 纾解咳嗽 • 化除浓痰 • 舒缓喉咙不适 • 不含酒精



各大中西药行、超市和霜市均有出售 客户关怀热线: 03-7727 2713 (周一至周五9am-5pm)

KKLJL No. 11-8-2013



王焱武

架势堂
会客室

中国“国宝”杨丽萍的“孔雀舞”飞向国际，走向商业化，艺术结合商业，她也由舞蹈家身份一跃成为企业管理者。这一切成果，必须归功于云南杨丽萍文化传播有限公司的总经理王焱武，他正是中国传媒指称的杨丽萍“孔雀传奇”背后的男人……

D2~3

孔雀背后的男人

内页精彩

〔食主题〕

清酒甘醇精致

■D8



〔风生水起〕

阳宅风水因素定吉凶

■D15



清酒，甘醇精致

中国四大名著之一《红楼梦》，有一幕薛宝钗劝贾宝玉要将酒烫热了才喝，她说：“难道就不知道酒性最热，要热吃下去才发散得快；要冷吃下去，便凝结在内，拿五脏去暖他，岂不受害？”这便是古时候养尊处优的千金小姐们的养生之道。日本清酒是其中一种温热后喝，能让口感和香味皆更加甘醇芬芳的米酒。日本人也坚信饮用温热的日本清酒，除了具有很好的美容效果外，对妇女更具有良好保健功效。

日本饮食文化在我国可说深受人们爱戴，无论是精致的日本料理餐馆、日式自助餐厅还是拉面、涮涮锅专卖店等，皆林立街头巷尾之间。虽然日式料理在大马已普及化，但喜欢吃日本料理的人，未必会搭配日本清酒一起食用，懂得欣赏和品味日本清酒的客人，更是少之又少。

“勘八(KAMPACHI)日式餐厅”于日前特别邀请四位来自不同都道府县日本清酒大师，为食客推介12款JUNMAI SAKES纯米酿酒。历史最悠久的酒窖，是成立于1873年来自广岛县的“竹鹤”。这次的清酒推介，由他的第14代传人Toshio Taketsuru代表出席。其次是成立于1903年，来自岛根县“扶桑鹤”第四代传人Mr.Tomohiko Ohata，以及来自鸟取县的Mr.Masanori Yamane(日置樱，1887年)和Mr.Shotaro Ota(辨天娘，1909年)。

“勘八日式餐厅”为了让食客体验与众不同的“多感官清酒晚宴”，于餐厅内设立四个清酒互动摊位，四名清酒大师各主持一个摊位，食客除了可与清酒大师有直接的互动外，还能品尝到清酒大师从自己的都道府县，所带来的道地酒小吃，如：Narazuke(用酒精腌制两年的日本蔬菜)和Kaki no Kunsei(烟熏广岛牡蛎)等。



▲创立于1873年的“竹鹤”第14代传人Toshio Taketsuru(右)，遵循其家族以纯米及祖传的酿造技术，酿造高品质清酒。



▲Kaki no Kunsei(烟熏广岛牡蛎)是Toshio Taketsuru从广岛县带来的道地酒小吃。带酸味且拥有独特顺滑口感的竹鹤雄町纯米酿酒一体清酒，能很好地刺激食欲。

▼Shotaro Ota所带来的道地配酒小菜，是用自家酿制清酒后所剩下的酒精，腌制两年而成腌萝卜和黄瓜Narazuke。而浓郁香辣的Bentne Musume Junmai Ginjo Kosyu 2008BY清酒，适合搭配较油腻的菜肴。



▲“辨天娘”第五代传人Shotaro Ota以独特的酿酒技术，即在无发酵的情况下酿制清酒，他坚信热和温的清酒，最适合搭配食物。



▲清酒应该加热到几度才最合适，这按个人喜好而定，没有一定的标准，重点是不可加热超过60度，否则酒味会变酸。图为测量清酒温度的温度计。

▶12款清酒皆以12种不同颜色代表。每瓶清酒皆绑上不同颜色的丝带外，餐厅还细心地为每种清酒标上“口感”，上图绑上金色丝带的清酒是“扶桑鹤纯米吟酿佐香锦”，其口感为“Delicate”，即精巧之意。



▲除了清酒，“KAMPACHI日式餐厅”还推出在日本南部捕捉的野生鲫鱼、琥珀鱼刺身，油脂丰富的琥珀鱼，搭配纯米酿酒清酒一起食用，消除油腻感之余，还带出鱼的鲜味。



▲Fuso-zuru Junmai Nigori拥有像糯米酒般的香甜滋味，Nigori即未经过滤，味甜，质地白而不透明的清酒。Tomohiko Ohata表示，制作成鲜鱼酱的鱼只(配搭萝卜和黄瓜一起食用)，是从酿制“扶桑鹤”的河水中捕获的。



▼Tomohiko Ohata(右)是来自岛根县的“扶桑鹤”(Fuso-zuru)第四代传人。“扶桑鹤”名字是从“扶桑”(Fuso为神树)以及“鹤”(Zuru)组成，两者皆代表长寿。

日本清酒知多少？

1 什么是JUNMAI SAKES？

日本清酒分四大类：大吟酿(Daiginjo)、吟酿(Ginjo)、纯米酿(Junmai)和本酿造(Honjozo)，这些都属高级酒。纯米酿(Junmai)是仅使用大米、滤过水和真菌(Koji)酿造，Junmai清酒一般口味醇厚，略带酸，适合搭配各种食品饮用，可在室温饮用或加热。

2 喝清酒有何益处？

说到喝清酒的好处，科学上的说法是，日本清酒中含大量氨基酸和有机物，具有提神、舒缓过度兴奋和紧张情绪的作用。此外，日本清酒中也含大量维生素B，具有保护视力及促进人体新陈代谢等功效。根据现场日语翻译员的说法，日本清酒没有酒精类中所含的一种敏感物质，这种敏感物质会让喝酒的人隔天醒来头痛。因此，喝品质好的清酒，即使喝过量又或者喝醉了，隔天醒来不仅不会头痛，也不会造成皮肤敏感。

3 清酒热喝还是冷喝比较好？

喝热清酒配食物，不仅能帮助释放出食物味道，还能让喝的人更快感觉到自己的酒量，不至于喝过量。清酒可以热喝也可以冷喝，清酒最理想的加热方法是隔水加热，也就是将清酒倒入小瓷瓶中，然后再将小瓷瓶放入一个装了热水的容器里，慢慢加热。若要冷喝，可以将整瓶清酒放入冰箱冷冻，但喝时千万不可加冰，否则稀释了清酒，会影响清酒原来的口感。一般上，吃热食就会配搭热清酒，吃冷食就会配搭冷或室温的清酒。但品质差的清酒不适合加热喝，因为加热后酒味会变。

4 如何存放清酒？

清酒是精致的酒精饮料，它对光和热非常敏感，处理方法和葡萄酒相同，在凉爽干燥、黑暗的地方存放清酒，以免阳光直射，影响清酒的平衡。



▲Masanori Yamane是Hiokizakura(日置樱)的第五代传人，他的酒厂因复兴和使用有机Goriki大米生产清酒而闻名。由于这种早有的米属于低矿物质和蛋白质，因此，酿造出来的清酒味道较清淡，但酿酒师却克服了这个问题，让所酿清酒拥有优雅风味和酸度。



▲千海带是Masanori Yamane从鸟取县带来的下酒小吃。口感清爽滑润的Hiokizakura Junmai Ginjo Densho Goriki，适合配搭Soba和清淡食物。

▼日本厨师Norikazu Shibata现场表演切割野生鲫鱼(Wild Yellowtail/Amberjack)。他经过多年训练后，成为切割鱼只的艺术大师。

