

目前世界上存在的各种酒类的真正起源从未被完全考证过

如何制作正宗烧酒和泡盛酒

1

生产原则

制作正宗烧酒的主要原料是大米、大麦、甘薯等淀粉类食物。在正宗烧酒的制作中一定会用到酒曲，目的是将主要原料中含有的淀粉分解成糖类。同时，酵母本身不可以分解淀粉，但它可以在发酵过程中分解糖分，从而产生酒精。如果只有淀粉，不可能培育出酵母并发酵淀粉而产生酒精。因此，在生产正宗烧酒或泡盛酒时，要在蒸熟的大米或大麦上撒上黑曲菌或白曲菌，使酒曲发酵大约两天。酒曲中包含可

使淀粉分解成糖分的酵母，混合了酒曲的酵母在蒸馏过程中可产生酒精。

通常来讲，制作正宗烧酒时，原料要经过两道发酵工序(*1)。第一道工序主要是为了培育酵母，把大致相同量的酒曲和水放入发酵箱中大约一周时间来培育酵母，形成最初的酒醪(发酵汁)。第二道工序中，要把诸如大米、大麦或甘薯等主要原料和水加入之前的酒醪中，产生包含带有酵母的酒曲的淀粉，由它将在酵母的作用下产生酒精。

正宗烧酒的种类(大米烧酒、大麦烧酒、甘薯烧酒等)由一般耗时一到两周的



第二道工序中的主要原料决定，而第二道工序的时长又由主要原料的种类决定。第二阶段中，酒醪的酒精含量大约为14%-20%。紧接着，第二道工序中的发酵汁将被送往罐式蒸馏器，为下阶段的蒸馏工序做准备。

泡盛酒在制造过程中仅使用一道发酵工序，其中将由黑曲菌培养出的大米酒曲、水、酵母混合并发酵以产生酒精，并进行蒸馏。由于比起其他酒类，烧酒使用了酒精浓度更高的酒醪，因此可以只通过一道蒸馏工序就生产出酒精含量较高的产品。酒精等多种复合挥发物被保留下，以保持原料丰富的香气和口感。在瓶装和运输

正宗烧酒之前，通过添加水量来调节酒精含量并进行贮藏，使其口味日臻成熟。

*1发酵工序：把原料放入酿造箱中进行发酵的过程。

2

正宗烧酒和泡盛酒的特点

在酒精生产过程中，避免酒醪和细菌接触至关重要。因此，黑曲菌和白曲菌被用来生产正宗烧酒，这会产生大量柠檬酸，使得酒醪变酸。通过这种方法，细菌的生长得以抑制，酒醪的作用得以保全。

目前世界已知的各种酒类的起源尚未经过完全考证，但是，据说被称作“蒸馏器”的单式蒸馏机发源于5世纪的阿拉伯世界，之后分别向东西传播。在13、14世纪的亚洲，开始生产某种酒类饮料。在日本，大体上人们认为蒸馏技术是在日本与东南亚国家贸易活动频繁的15世纪从暹罗（今泰国）传入琉球王国（今冲绳岛）。然而，关于烧酒酿造技术是如何及从哪里传入九州岛还没有广泛被接受的定论，尽管很多人认为其是从琉球、韩国、中国和欧洲传入的。的确有明文记载说在16世纪，烧酒曾在鹿儿岛生产，所



以，很可能它途径宫崎和球磨地区，逐步传遍了整个日本，最终扎根于不同的地区，成为当地的特产。

在日本，大体上人们认为蒸馏技术从暹罗（今泰国）传入琉球王国（今冲绳岛）。



3

蒸馏的种类

正宗烧酒或泡盛酒的制作者使用两种不同的简单蒸馏方式：常压蒸馏和真空蒸馏。在常压蒸馏方式中，由于蒸馏釜内部的气压和外部的大气气压一样，都是1个标准大气压，酒醪的温度上升到大约85-95°C。酒醪的酸性很大，所以当它被加热到高温时，当中的物质成分会发生一定的化学反应，从而生成新的挥发性化合物，产生浓郁的香味。另一方面，在真空蒸馏中，通过降低蒸馏釜内部的气压来提高酒醪的温度至45-55°C。所以，在这种方式中，化学反应不是很明显，它只是在最终产品中产生了轻微的香味。在很多烧酒厂，各种香味都是用这两种蒸馏釜制作出来的。

在很多烧酒厂，各种香味都是用这两种蒸馏釜制作出来的。

