

Alcools forts



Pendant longtemps les alcools forts tels l'alcool de riz ou les cognacs ont occupé une place privilégiée dans le cœur, mais surtout dans les verres des Taiwanais. Même si c'est moins le cas aujourd'hui, il suffit de se promener dans les grandes surfaces à l'occasion des fêtes (comme celles du mi-automne) pour trouver des coffrets de cognacs français (Hennessy, Martin, XO), dans des quantités surabondance dans l'île et sa liqueur de prune est renommée. Vous trouverez aussi de la liqueur de bambou (appelée *Chu Yeh Ching* pour Bambou Feuille Vert), de la liqueur de litchi (produite dans la région de Nantou) ou encore de la liqueur de canne à sucre (appelée en hokkien *ng-ka-py*).

Lee said, "I'm going to tell you. And it's a fairly long story. Will you have a touch of *ng-ka-py*?"

"You mean the drink that tastes of good rotten apples?"

John Steinbeck, *East of Eden*



Shaoxing

紹興酒

shàoxīng jiǔ

Le Shaoxing est un alcool fort fabriqué à partir de riz gluant et qui se boit à température ambiante, jamais froid. Le Shaoxing vieux s'appelle alors Shaoxing V.O. (Very Old). Pas encore de X.O. (Extra Old) pour le Shaoxing. La médecine traditionnelle l'utilise aussi comme solvant dans la préparation d'onguents.

Shaoxing dans une jarre en terre.

金門高粱酒



Kaoliang (en pinyin *Gǎoliáng*, *grand sorgho*). Cet alcool à partir de sorgho fermenté est principalement produit sur les îles de Matsu et Kinmen (en pinyin *Jīnmén*, *Porte d'argent*) proches de la Chine continentale. Ces îles, sous administration de la République de Chine, si proches du continent, sont donc sujettes à tant de chicanes territoriales que des militaires y sont basés en permanence.

Appelé *Mijiu* (qui signifie riz - alcool) cet alcool de riz est utilisé en cuisine. Il est légèrement salé pour lui épargner d'être bu! Avec différentes herbes, l'alcool de riz est l'ingrédient de plats hivernaux destinés à fortifier le corps, et l'aider à lutter contre les agressions du froid. De même après l'accouchement des soupes avec de l'alcool de riz sont appréciées des femmes pour leur faire recouvrer l'énergie dont elles ont besoin.

Alcool de cuisine

Appelé *Mijiu* (qui signifie riz - alcool) cet alcool de riz est utilisé en cuisine. Il est légèrement salé pour lui épargner d'être bu! Avec différentes herbes, l'alcool de riz est l'ingrédient de plats hivernaux destinés à fortifier le corps, et l'aider à lutter contre les agressions du froid. De même après l'accouchement des

soupes avec de l'alcool de riz sont appréciées des femmes pour leur faire recouvrer l'énergie dont elles ont besoin.