

Kaoliang

金門高粱酒

jīn mén gāoliáng jiǔ

Kaoliang (en pinyin *Gaoliang*, *grand sorgho*). Cet alcool fait à partir de sorgho fermenté est principalement produit sur les îles de Matsuo et Kinmen (en pinyin *Jinmen*; *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.



Le Kaoliang titre 38 ou 58°.

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.

Alcools forts



Liqueur de prune.
La prune est produite en abondance 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*).

des coffrets de cognacs français (Hennessy, Martin, XO), dans des quantités surprenantes en comparaison de ce que l'on peut trouver en France. Pour les repas annuels dans certaines entreprises, le patron met sur chaque table une bouteille de cognac pour dix convives. Durant le repas la bouteille sera entièrement buë : les alcools forts ne se prennent pas en digestif mais sont consommés en man-geant.

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*

Shaohsing

紹興酒

shàoxīng jiǔ



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

Shaohsing dans une jarre en terre.