

## DE RIJSTBIER- OF SAKEBROUWERIJ IN JAPAN

NAAR JAPANSCH BRONNEN.

---

De uit rijst of andere granen bereide gistende drank, die in het Chineesch Tsieu genoemd en zinnebeeldig aangeduid wordt door 酒, zijnde 𠂇 het teeken van *vloeistof* en 酉 het beeld van eene kruik, heet in het oud-Japansch Ki, hetgeen de Japanneezen zelve voor identisch houden met het Chineesche woord 氣 Ki, *geest, essence*. Van daar de Japansche woorden: Siráki en Kuró-ki, d. i. *wit* of *klaar* en *donker* of *troebel rijstbier*, en Mi-ki, de *eerewijn*, die aan goden en vorstelijke personen wordt voorgezet. De naam Sake, later aan dit af-treksel gegeven en veelal als Saki uitgesproken, wordt verschillend uitgelegd; de meeste waarschijnlijkheid heeft die uit-legging voor zich, welke in Ke eene variante van het oude Ki, *essence* ziet en het woord Sake terugbrengt op Masa-ke, *echte geest*.

De kunst, een bierachtigen drank uit rijst te bereiden, is volgens de Japansche jaarboeken onder de regeering van Mikado Woo-zin (J. C. 270—306) het eerst naar Japan overgebracht door landverhuizers uit Hak-sai of Pě-tsi, een der drie koninkrijken, waarin destijds het Koreische schiereiland verdeeld was. Het was ten minste een emigrant uit Petsi, zekere Kusu-fito, die dezen Mikado, toen hij in het 19<sup>de</sup> jaar zijner regeering (J. C. 288) in het paleis te Yosino vertoefde, als proef zijner kunst een gistenden zoeten drank voorzette (het was *sake van éenen nacht*, zie hierachter bl. 185). Men beweert evenwel ook, dat het bereiden van gistende dranken lang voor dien tijd

in Japan bekend was, aangezien volgens de Japansche jaarboeken (\*) in het achtste jaar van Mikado Sju-zin (90 vóór Chr. g.) de bediening van opperschenker, Saka-fitó<sup>1</sup> werd ingesteld, wiens ambt het was, aan de vorsten en Kami's gistenden drank (sake) voor te zetten.

Daar de bereiding van rijstwijn in China reeds onder keizer Ta Yu der dynastie Hia (2145 vóór Chr. g.) werd uitgevonden en zich, in weerwil van zijn streng verbod, staande hield en algemeen verspreidde; en daar de staten van het Koreische schiereiland hunne grondvesting, ontwikkeling en beschaving aan Chineeschen invloed te danken hadden, mag men aannemen, dat de destijds in Pëtsi gebruikelijke rijstbierbereiding zich aan de Chineesche methode aansloot.

Keeren wij tot Japan terug, dan vinden wij, dat daar in het jaar 355 twee broeders Sohóri, die insgelijks van het Koreische schiereiland waren overgekomen, tot hofbrouwers werden benoemd met den titel Saka-mi iratsu ko. Zij werden, daar van ouds af alle bedrijven in de familie erfelijk waren, de stichters van de brouwersgeslachten Saka-mi en Saka-be. Nu eerst — zeggen onze bronnen — werd de bereiding van Sake kunstmatig gedreven. Ook ijskelders werden in 374 aangelegd, om in het heete jaargetijde drinkwater en Sake door ingedompelde ijsbrokken te kunnen verkoelen. Eerst tegen het einde der 16<sup>de</sup> eeuw bereikte de Japansche Sake-brouwerij dien hoogen graad van volkomenheid, waardoor zij thans zoo zeer uitmunt, met de opkomst van de brouwerijen te Itámi<sup>2</sup> en Ikéda<sup>3</sup> twee plaatsen ruim drie uur gaans ten noorden van de handelstad Oosaka. De brouwerij van Itámi werd weldra de vermaardste van geheel het rijk — het Japansche Kitzingen; zij voorzag in de behoefte van het weelderige Yedo, en wat niet over zee kon worden vervoerd, ging op lastpaarden de wijde wereld in, terwijl dezelfde lastdieren met vrachten zilver naar Itámi terugkwamen. De brouwers zijn rijk geworden. „Een kopje Itami!” hoort men thans in theehuizen vragen, wanneer best rijstbier (Moro-haku of *dubbelwit*) bedoeld wordt. „Nog een kopje Itami!” roept een ander, die op weg is de Chineesche spreuk te bevestigen:

(\*) Nippon-Ki V 5 recto.

<sup>1</sup> 掌<sup>カ</sup>人<sup>ト</sup>      <sup>2</sup> 伊<sup>イ</sup>丹<sup>丹</sup>      <sup>3</sup> 池<sup>池</sup>田<sup>田</sup>