

养颜、瘦身、恢复元气的

养生酒

超好做！天然美味！每天必喝！



廣東省出版集團

广东科技出版社（全国优秀出版社）

养 生 酒

养颜、瘦身、恢复元气的

[日]渡边修 著
梁广译
药日本堂 监修

廣東省出版集團
广东科技出版社



图书在版编目（CIP）数据

养颜、瘦身、恢复元气的养生酒/（日）渡边修著；梁广译。—广州：广东科技出版社，2014.4
ISBN 978-7-5359-6342-0

I . ①养… II . ①渡…②梁… III. ①药酒—养生（中医） IV. ①R247.1

中国版本图书馆CIP 数据核字（2014）第007322号

MIBYO WO NAOSU YAKUZENSHU

written by Osamu Watanabe, supervised by Kusuri Nihondo

Copyright © Osamu Watanabe, 2009

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Houken Corp., Tokyo

This Simplified Chinese language edition published by arrangement
with Houken Corp., Tokyo

in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

through Bardon-Chinese Media Agency, Taipei.

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2013-061号

Yangyan Shoushen Huifu Yuanqi de Yangshengjiu

责任编辑：刘耕 曾永琳

责任校对：吴丽霞 黄慧怡

责任印制：罗华之

出版发行：广东科技出版社

（广州市环市东路水荫路11号 邮政编码：510075）

http://www.gdstp.com.cn

E-mail：gdkjyxb@gdstp.com.cn（营销中心）

E-mail：gdkjzbb@gdstp.com.cn（总编办）

经 销：广东新华发行集团股份有限公司

印 刷：广州市岭美彩印有限公司

（广州市荔湾区花地大道南海南工商贸易区A幢

邮政编码：510385）

规 格：890mm×1240mm 1/32 印张4.5 字数110千

版 次：2014年4月第1版

2014年4月第1次印刷

定 价：29.80元

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。

前 言

听到“养生酒”一词，你会想到什么？

很苦、很难喝、不好闻？请别轻易下结论，

其实这是一个天大的误会。

自古以来，许多日本家庭都会自己酿造梅酒，

这既是养生酒的一种，也是初夏的应景诗。

酸酸甜甜又爽口怡人的梅酒，

能在炎炎夏日清热消暑、滋润身心，

也能有效消除疲劳，增进健康。

同样，黑芝麻、薏米、百里香、鼠尾草、

番茄、苹果等食材，也含有各种不同的药效成分，

只要将这些食材浸泡在浓度适宜的酒中，

就能萃取出对健康有益的精华液，轻松制成养生酒。

本书以在市场就能买得到的食材为主，

精选出 50 多款能帮助你恢复元气的养生酒，

做法非常简单，请不妨试试看，

相信你一定能找到适合自己的健康养生酒。

本书介绍了用干货、香草、蔬菜、水果等食材酿造的 50 多款养生酒，可依照第 122 页和第 123 页的内容，确认自己的体质，再选择适合自己体质的养生酒来酿造。



注 意

- 养生酒中的“有效成分与功效”“专家主张”，基本上是指浸泡的食材本身所具有的功效，但依据体质与身体状况的差异（包括过敏情形、疾病等），不同的人对养生酒会有不同的反应，如果饮用后发现身体不适，请立刻停止饮用。• 本书所介绍的养生酒，使用瓶口较宽的密封玻璃瓶酿造。酿造时最好不以长期保存为目的，而是以少量、能尽快喝完为佳。• 食材的熟成度会影响熟成时间，温度不同也会造成浸泡时间、色泽、口味上的差异。• 不太能喝酒的人，或有发热性疾病、发炎性疾病等症状的人，请按医生指导决定是否饮用。• 孕妇、哺乳期间的妇女、开车者，请绝对不要饮用。

用最常见的普通食材
初次酿造的人也能轻松学会。
快快来酿造值得你期待的
养生酒吧!

目 录

Contents

渡边的

养 生 酒



第1章 每天饮用一点点，
慢慢改善体质，
好好享受养生酒的乐趣吧! ①

耐心且持续地酿造，
慢慢品味养生酒的乐趣 … 2

养生酒小故事 … 4

养生酒功效一览表 … 8

梅酒 … 12



枸杞子酒 … 18

红枣酒 … 20

薏米酒 … 22

黑芝麻酒 … 24

红花酒 … 26

山楂酒 … 28

梔子酒 … 30

高丽参酒 … 32

姜黄酒 … 34

菊花酒 … 36

黑豆酒 … 38

干香菇酒 … 40



小小养生食谱 • 小菜 … 42

迷迭香酒 … 44

洋甘菊酒 … 46

月桂叶酒 … 48

百里香酒 … 50

鼠尾草酒 … 52

肉桂酒 … 54

薰衣草酒 … 56

薄荷酒 … 58

豆蔻酒 … 60

荷兰芹酒 … 62

小小养生食谱 • 饮料 … 64



适合不同体质的复方酒

- 番茄酒 … 66
- 山药酒 … 68
- 生姜酒 … 70
- 明日叶酒 … 72
- 山独活酒 … 74
- 西洋芹酒 … 76
- 大蒜酒 … 78
- 苦瓜酒 … 80
- 洋葱酒 … 82
- 紫苏酒 … 84
- 小小养生食谱
- 甜点 … 86



- 草莓酒 … 88
- 奇异果酒 … 90
- 橘子酒 … 92
- 苹果酒 … 94
- 无花果酒 … 96
- 蓝莓酒 … 98
- 蔓越莓酒 … 100
- 荔枝酒 … 102
- 小小养生食谱
- 调味酱、食用油、酱汁 … 104

第3章

肝类别

枸杞子、红枣、菊花复方酒 … 106

心类别

肉桂、莲子、高丽参复方酒 … 108

脾类别

茴香、生姜、陈皮复方酒 … 110

肺类别

百合、陈皮、薏米复方酒 … 112

肾类别

山药、松子、枸杞子复方酒 … 114

用常见植物酿造养生酒

- 松叶酒 … 117
- 竹叶酒 … 117
- 艾草酒 … 118
- 蒲公英酒 … 118

了解专家主张，

找到适合自己体质的养生酒 119

怎样找到适合自己的养生酒 … 120

确认自己的体质 … 122

不同体质的身体表现 … 124

•所谓五脏 … 124

•何谓气、血、津液 … 131

•食物的归经与五脏的关系图 … 132

药酒（养生酒）的历史 … 135

本书所列举的有效成分说明 … 137

协助：田辺大 薬王園 渡邊早子
插图：大川紀枝 设计：高橋久美
摄影・协助编辑：アトリエハル：G

第1章



每天饮用一点点，
慢慢改善体质，
好好享受养生酒的乐趣吧！

酿造养生酒
首次尝试
酿造草莓酒，
预定
8月15日
开始饮用。



耐心且持续地酿造，

慢慢品味养生酒的乐趣

酿造养生酒，最大的乐趣就是能亲手制作独一无二的美酒，用取自大自然的日常常见食材酿造的养生酒，不同于用来补充营养的滋补品，养生酒不但能起到养生作用，还能让我们和家人、朋友一起享受美酒的乐趣，甚至能起到调节情绪、调理身心的作用。虽然有些养生酒具有速效性，不过坚持长期少量饮用，借以改善体质并预防衰老，才是养生酒原本的功能。本书所介绍的养生酒，都以日常常见的食材为主，所以不必太过拘泥在这些养生酒的药效上，不妨将这些养生酒当成水果酒，好好享受饮用的乐趣。当然也可以将几种养生酒调和在一起，加入新鲜果汁调成鸡尾酒，这也是亲手制作独一无二的美酒的一大乐趣。

就像每个家庭都有自己的独特口味一样，养生酒也会因为酿造的人不同而有口味上的微妙差异，不妨酿造适合个人口味和体质的养生酒，并在享受美酒的同时，好好地和自己的身体对话，在养生酒的口味与食材上，再多下一点工夫。不过与此同时，也应该熟悉食材的盛产期与功效，因为酿造养生酒，就是一种饮食观念的体现。让我们来开心地酿造养生酒，开心地饮用养生酒，让自己的生活更滋润。

养生酒小故事

有效恢复青春、使精力旺盛的养生酒

黑芝麻酒

这是我自己的常饮的养生酒。我有一段时间在市场销售的众多烧酒中，拼命选择适合晚上小酌一番的酒。当时因为很喜欢芝麻烧酒的芳香，于是开始自己酿造黑芝麻酒。没想到酿造出来的黑芝麻酒的效果超乎我的预期，不但让我非常满意，更将黑芝麻酒用热开水调开，当成每天晚餐时搭配的养生酒小酌。一段时间后，我发现自己的精力旺盛，虽然有时我不免会怀疑“这会不会是我个人的特殊反应？”但还是建议有兴趣的人，尝试一下，这种养生酒的口味和香气，都非常的棒。

- 黑芝麻酒 (P24)

有效改善月经不调的养生酒

红花酒、红枣酒

有一位 20 多岁的女性朋友，告诉我她有月经不调的问题，因此我把能促进血液循环的红花酒和能补血并稳定情绪的红枣酒，以 1 : 2 的比例调制成综合养生酒，然后推荐给她喝。刚开始她还半信半疑，但我强烈建议她先尝试一下，过了一段时间，她告诉我确实有效，还问我如何调制，我也很详细地向她介绍了酿造方法。不过据她说，在月经来潮的那段时间里，饮用后会增加出血量，所以建议各位女性朋友，这段期间最好不要喝。用番红花酿造的养生酒，似乎也有相同的效果，不过价格会比较贵一点。

- 红花酒 (P26)
- 红枣酒 (P20)

适合脾胃虚寒体质的养生酒

生姜酒、山楂酒、 高丽参酒

朋友的太太，一直为身体虚冷而烦恼不已，于是来找我咨询，我就将几种养生酒混合在一起，调制成综合养生酒给她。她“全身都虚冷”，属于脾胃较弱、肤色苍白的人，也就是中医所称脾胃虚寒的体质，因此我以具有温热身体作用的生姜酒为主，加进少量可促进消化的山楂酒，以及能大补元气和补血的高丽参酒，调制成特制的综合养生酒。完成后我请她立刻尝试。经过一段时间，她的体质慢慢增强，虚冷的情形也逐渐缓解，据她说，她现在每天都会喝一小杯这种养生酒。

- 生姜酒 (P70)
- 山楂酒 (P28)
- 高丽参酒 (P32)

调制综合 养生酒的诀窍



要将酿造完成的几种养生酒调和在一起时，不必想得太复杂，只要以功效为主来思考就行了。例如寒冷时，就混合能温热身体的食材所酿造出来的养生酒，湿热时，就混合能祛湿的食材所酿造出来的养生酒。

不过若混合太多种养生酒，彼此之间的功效也许会有冲突，甚至造成口味不搭的情形，所以最好以3种养生酒为上限。一般来说蔬菜酒搭配香草酒，水果酒搭配干货酒，调制出来的综合酒会比较对味。多种尝试，从中找出自己独创的综合养生酒，也是酿造与品尝养生酒的乐趣之一。

用日常买得到的普通食材，
来酿造养生酒



要酿造本书所介绍的养生酒，并不需要准备特别的食材，因为基本上要浸泡的干货、香草、蔬菜、水果等，都是市场、超市等常见的食材。

其实我们平时常见的食材中，含有各种不同的药效成分。将这些食材酿造成养生酒，其中的一大原因，就是这些食材的药效成分通常容易溶解在水或酒精里，而且采用酿造的方式不用加热。这样不但能有效避免挥发性较高的药效成分的消失，如薰衣草的香气等因加热而消失，还能将这些药效成分永远留存在酒精里。再说酒精具有促进血液循环的作用，能让身体变暖，对改善身体虚寒效果极佳。

养生酒就是将食材浸泡在基酒（蒸馏酒等）里，这么简单的做法，不论谁都会做，而且还能让人充分享受自己酿造、自己饮用的乐趣。本书考虑了食材本身的水分含量，所介绍的基本上是酿造好后，酒精浓度在 20%（20 度）以上的养生酒，因为达到一定浓度的养生酒，才有利于保存。

这里也要说明一下养生酒的缺点。由于养生酒毕竟也是酒，不能喝酒的人，请不要轻易尝试。不过依据食材不同，有些养生酒可以加水煮沸，将酒精蒸发掉后饮用。此外，即使没有酒精的摄取问题，也应根据个人的体质来选择养生酒，这也是自己酿造养生酒的又一乐趣。可以直接参考本书第三章有关体质确认的内容，

才会有效果
○
坚持少量饮用，
养生酒要每天



明白自己的体质后，再选择适合自己体质的养生酒。

一般来说，养生酒并不是饮用后立即见效，所以应持续饮用一段时间(2~4周)。最好每天坚持少量饮用，建议用小酒杯(约30mL)每天1杯，可以佐餐，也可以选择其他饮用方法。唯有坚持饮用，才能逐渐感受到养生酒的功效和乐趣。

养生酒的功效

- 容易萃取

不但能萃取食材的水溶性成分，还能萃取食材被酒精溶解出来的成分。

- 与酒精之间的相乘功效

酒精具有很多功效，例如温暖身体、增进食欲、帮助睡眠、消除疲劳、缓解压力等。

- 吸收快速

食材中的药效成分被酒精溶解出来，吸收速度会比直接食用食材快。

- 利于保存

酒精有利于提高食材的保存期限。

- 自己酿造的乐趣

养生酒功效

食材	归经	内文 页码	体内脏功能UP			健康力UP						
			脾胃弱、消化不良	有便秘倾向	有腹泻倾向	炎夏乏力	头晕、发热	肩膀酸痛	头痛	腹痛	眼睛疲劳	声音沙哑、咳嗽
梅子	肝、脾、肺	12	●		▲	●	●					
枸杞子	肝、肾	18									●	
红枣	脾、肾	20	▲			●						
薏米	脾、肺、肾	22	▲	▲								
黑芝麻	肝、肾	24	▲		—	▲						
红花	肝、心	26						▲	▲			
山楂	肝、脾	28	●		●							
梔子	肝、心、肺	30					▲				▲	
高丽参	脾、肺	32	●		●	▲						
姜黄	肝、脾	34	▲				▲	▲				
菊花	肝、肺	36					●				●	
黑豆	脾、肾	38		▲								
干香菇	肝	40	●	●	●							
迷迭香	肝、肾	44	▲				▲	▲				
洋甘菊	肝、脾	46	▲		●					▲		
月桂叶	脾、肾	48	●	▲	▲							
百里香	脾、肺	50			▲				▲			●
鼠尾草	脾、肺、肾	52	▲	▲	▲							●
肉桂	肝、脾、肾	54	▲	▲					▲			
薰衣草	心、肺	56	▲						▲			
薄荷	肝、肺	58	▲						●		●	
豆蔻	脾、肺	60	●	●								
荷兰芹	肝、肺	62	▲								▲	
番茄	肝、脾	66	▲									

●本书所介绍的主要功效 ▲上述以外的功效

览表

体质免疫力 UP					心脏有效舒缓压力				月经不调、经前期综合征				恢复青春的效果				美容效果			
喉咙干渴	疲劳	轻微感冒	花粉症	贫血	失眠	忧郁	心浮气躁	欲呕	强身、固精	更年期综合征	腰腿的老化	健忘	虚胖	浮肿	皮肤干燥、肤质粗糙	黑眼圈、黑斑	白发、掉发			
●	▲				▲					▲	▲									
●	▲									▲	▲				●					
▲				●	▲	●	●		▲							▲				
▲			▲																	
▲			▲							●	▲	▲	●	●						
			●	●						●	●									
					●															
						●	▲	▲	●		▲	●								
							●	▲	▲											
							●	▲	●											
								●												
									▲											
										●	▲	▲	●							
										●	▲	●								
											▲									
											●									
												▲								
												●								
													▲							
													●							
														●						
															●					
																●				
																	●			

食材	归经	内文 页码	体内脏功能 UP			体健康力 UP					
			脾胃弱、消化不良	有便秘倾向	有腹泻倾向	炎夏乏力	头晕、发热	肩膀酸痛	头痛	腹痛	眼睛疲劳
山药	脾、肺、肾	68	●		▲						
生姜	脾、肺	70	●	●	●						●
明日叶	肺、肾	72	▲	▲				▲	▲		
山独活	肾	74	▲				●	●	●		
西洋芹	肝、肺	76					●		●		▲
大蒜	脾、肺	78		●	▲						
苦瓜	心	80				●	●				▲
洋葱	肝、脾	82	●				●				
紫苏	脾、肺	84	▲								▲
草莓	肝、肺	88		●	●						
奇异果	脾、肾	90	▲	▲	▲						
橘子	脾、肺	92	▲								●
苹果	心、脾、肺	94	●	●	●						
无花果	脾、肺	96	●	●	●						●
蓝莓	肝、肾	98	●	●	●					●	
蔓越莓	肺、肾	100		▲	▲						
荔枝	肝、脾	102	▲						▲	▲	
莲子	心、脾、肾	108	●		●						
茴香	肝、脾、肾	110	●								▲
陈皮	脾、肺	110	●		▲				▲		●
百合	心、肺	112									●
松子	肝、肺、肾	114		▲							▲
松叶	心、脾	117	▲	▲					▲		
竹叶	心	117	▲	▲			●				
艾草	肝、脾、肾	118			▲					▲	
蒲公英	肝	118	▲				▲				