

# 果实药酒

● 小谷英三 著  
● 柯维钦 译



广东科技出版社

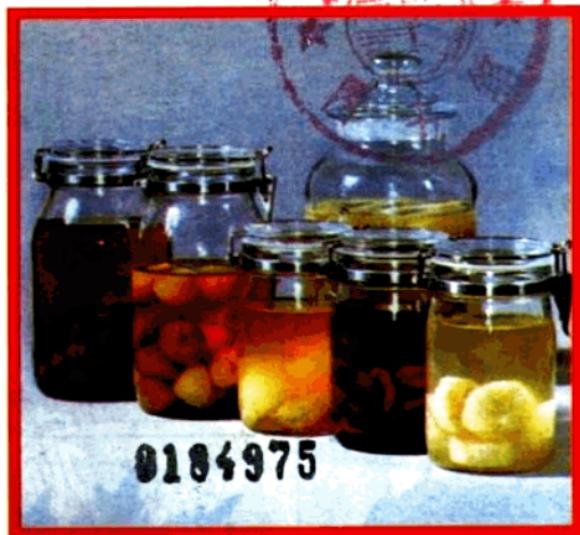
小谷英三

著

# 果 实 药 酒

一天一小口，健康与你做朋友！

柯维钦◎译



广东科技出版社  
·广州·



0184975

由台湾华通国际文化事业有限公司授权广东科技出版社  
本书的中文简体版在国内出版发行。版权所有，侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2001-036号

图书在版编目（CIP）数据

果实药酒/小谷英三著；柯维钦译. —广州：广东科技  
出版社，2001. 4

ISBN 7-5359-2682-7

I. 果… II. ①小…②柯… III. 果酒；药酒·基本  
知识 IV. TS262.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2000）第 86244 号

---

出版发行：广东科技出版社

（广州市环市东路水荫路 11 号 邮码：510075）

E-mail：gdkjzbb@21cn.com

出版人：黄达全

经 销：广东新华发行集团股份有限公司

排 版：广东科电有限公司

印 刷：广东新华印刷厂

（广州市永福路 44 号 邮码：510070）

规 格：787mm×1092mm 1/32 印张 6 插页 2 字数 120 千

版 次：2001 年 4 月第 1 版

2001 年 4 月第 1 次印刷

印 数：1~8000 册

定 价：12.00 元

---

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。

草木酒



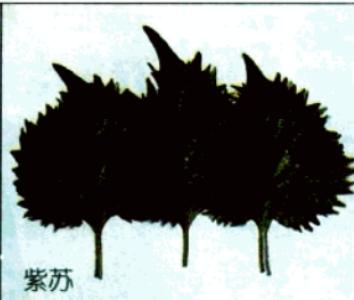
芦荟



淫羊藿



肉桂



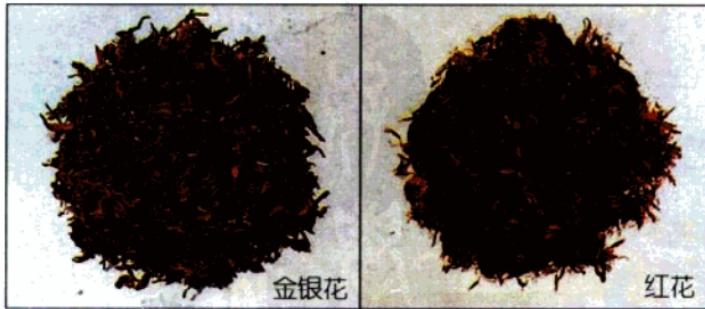
紫苏

花卉酒



菊花

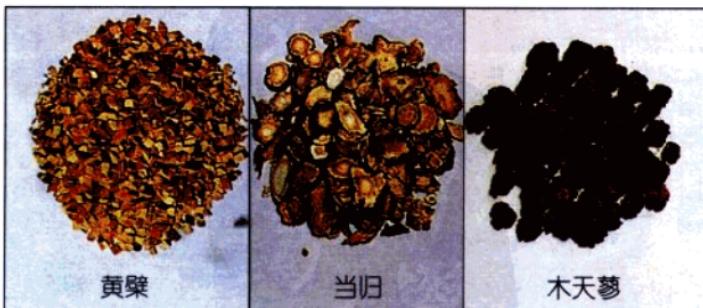
蔷薇



金银花

红花

中  
药  
酒



## 前　　言

所谓的水果酒，本来是指葡萄酒或苹果酒这一类由果汁发酵而制成的酒，但是现今所谓的“水果酒”，则是泛指一般将植物浸泡在酒中的非发酵性“水果浸泡的酒”。

酒分各式各样不同的种类，从酒的制造方式上来区分，大体可分为酿造酒、蒸馏酒及混合酒。

所谓的酿造酒，是指原料发酵后，浮在上面那层清澈的液体，酒精浓度低，但含有糖、氨基酸及有机酸等成分，葡萄酒及啤酒即是酿造酒的代表。

所谓的蒸馏酒，则指由酿造酒蒸馏过后，将像是酒精成分等这些挥发性物质集中起来的酒。因此，酒精成分高，但不含糖或氨基酸等成分。

白酒、威士忌、白兰地、琴酒、伏特加及莱姆酒等这类即为蒸馏酒的代表。

所谓的混合酒，是指将酿造酒中的糖分、色素、香味及药味等，加入蒸馏酒中，像水果酒、药用酒、甜酒酿、屠苏酒等这类即属之。

酒与健康之间的问题，一直存在着各种不同的论点，现在，患有高血压、糖尿病及肝病等这些疾病的人正急速地增加，饮酒这件事，常常令人很直接地与这类疾病联想在一起，酒被认为是诸病的根源，被视为健康的敌人的这种观点，并不少见。

然而自古以来，“酒为百药之长”这样的说法，也一直存在着。依据酒的制法及饮用方法，并非人人皆可胜任，由于这是一项专门的知识技术，因而酒也成了一种药。

以血压的问题为例，适量的饮用酒，可以让血压短暂片刻的下降。血压上升，则是因吃了含盐过多的食物、生活不规律、睡眠不足、累积了太多的压力所引起的。

另外，也有人认为饮酒与肠胃病或肝脏病恶化有关。事实上，喜好饮酒的人，很多是有肝脏方面的疾病，但这并不是酒这东西不好的缘故所造成的，因为酒不可以过量饮用。但在医学上，适量的饮酒，可以刺激胃液的分泌、增进消化器官的功用。

肠胃病与肝脏疾病的发生，有相当多是因过量没有节制的饮酒所造成的。与其说酒非善类，不如说是不当的饮酒习惯所造成。将身心两方面失调的原因归咎于酒，是一种错误的观念。

身体的不适，是因为“饮酒过多”，而非酒本身的问题！

酒的作用，最广为人知的是被拿来当餐前酒，以增加食欲，除此之外，酒尚有其他许多的功能。

生活在这样复杂、生活步调又快的社会里，要忍受精神上的压力，被各种不安、恐怖、焦虑所困扰着，就如“病由气生”这句话般，精神上的问题，造成生理上的莫大的影响。当今的社会，正是应该好好的来正视这个问题的时候了。

当精神上及生理上都感到疲惫时，喝一些酒，酒精成

分对神经中枢产生作用，使大脑的运作保持镇定，慢慢地转变成轻松的情绪。因此，饮酒可以让情绪转于缓和、使人容易入眠、消除生理上的疲劳、解除压力，特别是那些体质虚弱、贫血及寒症体质的人，若是喝一点酒，可以使血液循环更顺畅、新陈代谢更正常，身体也可以变得暖和。

如此说来，酒还是有不少的优点，适当的饮酒，是有助于身体的健康。

而水果酒这种水果浸泡的酒，与保持身体健康更是有很深的关连，特别是以被认定为有药效成分的材料所制的药酒。

将植物的果实、花、根、茎、叶，甚至木皮等置入酒精中泡制，可因渗透作用，使得这些材料中的一些成分渗透至液体中，而喝了这样的酒，可以消除身体的疲惫并强壮身体，有防止老化的作用，对于身体的健康，有意想不到的效果，而且，这种带有植物成分味道的酒，喝起来更是有另一种新风味。

自古以来，药酒便在医疗上广为运用，而且，像这样多种类的中药调制，是必须经过复杂的过程，并非一般门外汉能够胜任的。而即使是现代，像是“周公百岁酒”、“五加皮酒”等，也是继续在制造。

像今日这样，在家庭中，水果酒与药酒已成为品酒享用的乐趣，若是能够反复钻研，或许便能够产生独特的风味。这种可贵的、愉快的经验，应该不是只有一个人独享，而是要让更多的人都知道，这就是我写这本书的起源。

# 出版说明

在现今科学日益昌明的时代，衍生而出的有噪音、空气、水质等等的污染，身处于这样的环境，时间久了就容易罹患一些慢性疾病，是值得人们省思的一大课题。

生、老、病、死是人生的自然规律，也是每个人所关心的切身问题，千百年来，人们一直都在探讨养生保健方面的问题，一般人对于养生保健问题，抱持着“有病治病，无病强身”的态度，多增加一些保健知识，以防不时之需，为本书服务读者的目的。

现今社会的新趋势，证明了人们不会一味的重视治疗方法而是更强调平时保健的重要性，有鉴于此，并以出好书为宗旨，期盼读者与本社共同跨出对生活保健的一个新的里程碑，使读者活出自信与美丽的健康。

# 目 录

<b>第一章 酿造果实酒·药酒的基本认识</b>	1
1. 饮用果实酒·药酒的方法	2
2. 混合酒	4
3. 用果实酒来烹调及调饮料	5
4. 酒糟的利用	8
5. 准备的材料	9
6. 容器与保存	13
7. 洋酒小常识	14
<b>第二章 疲劳·食欲不振·失眠</b>	16
1. 水果酒类	18
2. 草木酒类	42
3. 花卉酒类	62
<b>第三章 体力消耗·精力减退</b>	71
1. 草木酒类	72
2. 花卉酒类	82
3. 中药酒类	83
<b>第四章 消化不良·肠胃不适·胃痛</b>	97
1. 水果酒类	98
2. 草木酒类	100

3. 花卉酒类 .....	111
4. 中药酒类 .....	115
<b>第五章 感冒.....</b>	<b>118</b>
1. 水果酒类 .....	119
2. 草木酒类 .....	124
3. 中药酒类 .....	128
<b>第六章 消化不良·腹泻 .....</b>	<b>130</b>
1. 水果酒类 .....	131
2. 草木酒类 .....	132
3. 花卉酒类 .....	134
<b>第七章 便秘.....</b>	<b>137</b>
1. 水果酒类 .....	138
2. 草木酒类 .....	141
<b>第八章 高血压.....</b>	<b>146</b>
1. 水果酒类 .....	147
2. 草木酒类 .....	151
3. 花卉酒类 .....	152
<b>第九章 浮肿.....</b>	<b>156</b>
1. 草木酒类 .....	157
2. 花卉酒类 .....	161

3. 中药酒类 .....	162
<b>第十章 神经痛·风湿痛 .....</b>	<b>164</b>
1. 水果酒类 .....	165
2. 草木酒类 .....	167
3. 中药酒类 .....	168
<b>第十一章 血液循环不良·贫血·妇女疾病.....</b>	<b>170</b>
1. 草木酒类 .....	171
2. 中药酒类 .....	172
<b>第十二章 皮肤干燥·日晒 .....</b>	<b>180</b>
水果酒类.....	181

## 第一章

# 酿造果实酒·药酒的 基 本 认 识



## 1. 饮用果实酒·药酒的方法

果实酒或药酒，并非像退烧药或止痛剂那样具有立竿见影的效果，而是借着少量且持续地饮用，对于身体机能的调整有正面的效果。只是每天喝着同样味道的东西，只怕不腻也会烦吧！

在这样的情况之下，不妨照着以下列举的喝法，选择喜好的方式，或是试着将它加入烹调或饮料当中。

果实酒、药酒的用量不必太多，请记得一次的量在20~30mL最适当。

有了这些好喝又有趣味的饮用方法，就可以长期地饮用了。

### ヰ 纯酒

果实酒、药酒的风味最值得细细品尝，所以直接拿来饮用是最好不过的了，但像白酒这类酒精浓度高，且材料里的成分都已被浸渍出来，往往因太浓而难以入口。此时，只要加点水或开水稀释，或是像加冰块的威士忌那样喝，口感也是绝佳。

### ヰ 鸡尾酒

两种以上的果实酒、药酒可以加在一起，或是把果实酒、药酒加到其他洋酒里(如：威士忌、琴酒、白兰地等)。

鸡尾酒的种类繁多，果实酒、药酒大多都适合用来调配，不过如果像大蒜酒这类气味浓烈的酒调制成鸡尾酒的话，其他果实酒或洋酒的风味或香气会被盖过，这点是必须要注意的。

其次，用数种药酒混合在一起，功效也会加倍。

另外，在调制鸡尾酒时，并不需像正式调酒般摇晃调酒器，只需在倒入玻璃杯后，用汤匙搅动几下便能充分地混和。

以下提供一些鸡尾酒的调制方法，读者自己也不妨动动脑筋试着调出各种鸡尾酒。

(1) 草莓酒 + 柠檬酒：将草莓酒和柠檬酒以 3:1 的比例混和，调出来的酒会保有草莓酒原有的鲜红。

(2) 花梨酒 + 白兰地：相同比例的花梨酒及白兰地的鸡尾酒，将有着意想不到的香味。

(3) 李子酒 + 威士忌：李子酒与威士忌以 2:1 的比例调成的鸡尾酒，具有润喉且清爽的特色。此外，李子酒风味佳，不论和哪一种果实酒搭配都很好。

(4) 茶桃酒 + 葡萄酒：茶桃酒和葡萄酒各半调和，风味及香气都令人赞赏。

(5) 大蒜酒 + 柠檬酒：把大蒜酒及柠檬酒分别以 2:1 的比例混合后，再加些柠檬原汁。

大蒜酒虽不易入口，但和柠檬汁调配后便可润喉，同时也有消除疲劳及预防感冒的效果。

(6) 高丽参酒 + 梅酒：取等量的高丽参酒和梅酒调和，

对低血压有疗效，同时也有强身效果。

(7) 葡萄柚酒 + 琴酒：以1份琴酒加入3份的葡萄柚酒中调制成的鸡尾酒，口味清爽。

## ※ 加进碳酸饮料

也有一种喝法是把果实酒、药酒加入汽水（苏打水）、苹果西打、可乐或啤酒中饮用。

果实酒、药酒取1~2大匙，再倒些碳酸饮料稀释，若再加些冰块，就成了炎炎夏日最清凉的饮品，喝了能让人暑气全消，精神百倍。

滴1~2滴果实酒、药酒在红茶、咖啡或绿茶里，可增添其风味。

## 2. 混合酒

果实酒、药酒的材料，一般是以一种材料为主，但多种材料一起放入白酒里酿的话，更能享受到它的色泽、香气及多变的风味。

由于各种果实及中药各具特色，将这些原料混和的话，就有无限多种组合，而酿出风味独特的酒。

但是因材料的性质、成熟季节有所不同，若不管任何材料都倒进白酒里的话，不但味道变差，恐怕还会因此变混浊呢！因此，要制作混合酒，最好是先从酿制单一材料的果实酒、药酒着手，累积了某种程度的诀窍或心得之后，