

自家梅酒製法

文／林慶喜



梅酒的製作主要有浸漬及發酵兩種方法，因發酵製作方法頗為複雜且困難度較高，一般家庭可能無法勝任，因此僅提供自家能製作之簡便浸漬方法供作參考。

一、梅果選擇：

梅果要新鮮、無病蟲害、無損傷腐爛、果型完整而於完熟前之硬果，最好選大粒果，如為中粒果則需果肉厚而種子小的品種。如用果品品質不良的梅子則會產生苦味，如使用過熟的果實則果實易崩潰而使梅酒混濁，無法製作澄清的梅酒。

二、糖之選擇：

製作酒所使用的甜味料有很多，如特級砂糖、二砂、蜂蜜、冰糖、果糖、葡萄糖、黑砂糖、麥芽糖等，至於應選用何種甜味料，宜考慮其價格及個人的嗜好，並無硬性規定須選用何種糖類。

有些人喜歡選用堅硬的冰糖，因冰糖溶解的速度與梅果成分於酒精中浸出的速度能相互配合，糖分的純度亦高，能提高爽口感的程度。

料理用的特砂級白砂糖，

因含有微量澀味，製作梅酒會有些缺失，梅酒混濁等，故不宜推荐使用。用白砂糖時，白砂糖容易溶解，梅之成分尚未溶出前，燒酒（烈酒）之糖濃度上升，如此因滲透壓的關係，梅的有效成分不易溶出。

果糖由於具有冰糖兩倍的浸透壓（抽出成分之力量），因此能夠使位於堅硬的外殼裡的香味引出來，提高梅酒的香氣及舒爽感。果糖的甜味為砂糖的1.5倍，使用量約可減量成砂糖用量的70%，果糖不虞身體發胖及不會造成蛀牙，糖尿病的病患亦可安心使用，果糖不會像白砂糖那樣使血液變成酸性，不會破壞鈣質，也不會破壞維他命。

三、酒之選擇：

一般而言，酒精度數愈高，愈容易抽出梅精，並促進提早梅酒的熟成期間。雖然用酒精度愈高，60度或70度，愈能浸出原料的成分，但就價格、機能而言，一般以35度為宜，25度亦可。

浸泡的酒可選用威士忌、白蘭地、伏特加、日本燒酒、高粱酒、米酒頭、稻香等。根據已往的經驗，以稻香浸泡的

梅酒，價格便宜且口感風味佳，值得推荐。

四、容器及道具之選擇：

使用的容器以能夠完全密封為第一要件，其次，要選擇不透光的容器，因光線會損壞酒的色調，降低味道，是酒的最大敵人，如為易透光的玻璃瓶，須以器物把光線加以遮斷。梅不喜鐵器味，梅為酸性很強的果實，容器如為金屬易生銹，如為塑膠則易梅酸所溶解，均非所宜。容器以陶瓷製品、琺瑯製品及玻璃製品為佳，以有蓋之廣口容器為宜，因其操作方便且浸泡情形的變化可很清楚觀察。適宜容器選定後，用熱水消毒後再行乾燥後才可使用。

洗梅之容器宜用陶瓷器、琺瑯質或玻璃質為宜，梅洗後瀝乾之容器，以竹簍為宜，擦拭梅水分之布巾以柔軟之木綿最佳，如用紙巾擦拭則於擦拭時，紙渣會附著於梅果，故不適宜。

去除梅子果蒂以竹串（竹籤）為宜，其長度以適合自己及使用方便之長度為宜。

五、製作材料：

梅果1公斤（最好是使用即將成熟，果皮略呈黃色者）。果糖或冰糖（或其他甜味料）300—700公克（依個人對甜度的喜好而定，喜歡甜者糖可多放，不喜歡者糖可少放，甚至不放），但以600公克最適宜，此能控制梅酒的甘味，梅的成分較多，且味較濃。含酒精35度或以上之燒酒（烈酒）1.8公升。如果酒精濃度低的話，梅酒的保存性較難。除梅果外，可加入杏仁、梅葉、松葉等任何一種，或任二種，或三種均加入，以增加梅酒之獨特風味。

- 1.杏仁——加入30—50公克。
- 2.梅葉——加入30—50公克。
- 3.赤松葉——約10公分長的小枝，加入1—2枝。

六、製作方法：

(一)一般都祇用乾布擦拭青梅表面就浸泡，但要使其風味佳，同時要使梅仔核與果肉容易分離的話，必須實施澀味去除的工作，即將青梅用清水浸泡12—15小時即可去除澀味，翌日取出青梅陰乾，使青梅果實表面乾燥無水分。

如青梅不經水洗而直接用乾毛巾小心地一粒一粒擦拭去除青梅表面水氣及去掉污物，則製作梅酒不會失敗。如果青梅經水清洗的話，則須小心用乾毛巾擦拭去除青梅表面的水氣或陰乾，如梅果表面有水分殘存的話則易發黴，易損傷酒的品質。

(二)用竹籤小心地將梅果的臍部之果蒂剔除。

(三)如欲使浸泡的青梅果實不會萎縮而好吃的話，則在浸泡之前用竹針在青梅的果實上扎刺很多洞穴，使佐料能滲入果肉內，如此浸泡後取出之梅果，其風味較佳。

(四)將青梅和糖交互堆積在容器內，或可另將經水洗後乾燥之杏仁、梅葉、赤松葉等加入容器內，最後將燒酒靜靜地注入內層，儘量不要使糖溶解掉。如因急速要製成梅酒，或為使果實不萎縮時，可於最初時將每層加入糖半量，俟此半量糖溶解以後，將剩下的半量糖再加在頂層上。也就是說，如一時將大量糖加入的話，由於滲透壓急遽昇高的關係，果實內之水分會被取走，導致果實表面變硬，汁液不易流出來。

(五)容器下料完成後，必須將容器完全密封，並將容器放在冷涼陰暗且不會有陽光直射的地方。每隔約10天將容器搖動，使中間的糖溶解，約3個月後變成澄清琥珀色的梅酒。

七、梅果取出時間：

梅酒內之果實應何時取出呢？有的經2—3月後即取出，或一年後再取出，或最後要飲用時再取出，有各種不同的方法。

如欲再利用梅果加工成各



種製品，則2—3月後即可取出。如糖之用量少或梅的果實大時，則應放置在容器內久一點。如不欲再利用梅果時，則可不必取出梅果，經一年使其慢慢熟成即可。所謂熟成（Reifing）係動植物體內之多糖變為單糖，蛋白質成氨基酸分解，脂肪加水分解，有機酸增加，無機磷增加等，自家消化現象到相當程度，可以增加香味之際。經過一年熟成的梅酒，如再加入新鮮的青梅5—6個時，可增加新鮮的風味而變成更加美味。

中途將梅果自容器取出時，務必注意不能讓水分及污垢進入容器，否則梅酒容易變成混濁。梅果取出後，將梅酒另行裝入別的清潔的容器，再存放冷暗之處，使成進一步熟成。

八、梅的營養：

梅酒經長久保存後，如在3—4年內不取出梅粒，就會產生苦味，因核仁中的杏仁苷滲出來的緣故，但經5—6年後，苦味又會消失，變得甘甜的，所以梅酒存放愈久，味道愈佳，存放5—6年後即成為極

品。

(一)梅果含有單寧酸、檸檬酸、蘋果酸等成分，未熟果肉更含有苦味酸、氰酸等不宜入口，成熟後具酸澀，不宜生食，僅供加工用。

(二)松葉除含有多量的葉綠素外，亦含有維他命A及C，蛋白質、鐵、磷、粗脂肪、礦物質等。

(三)杏仁一般含蛋白質23%，脂肪50—64%，出油率達45.6%，每100克的杏仁可提供598千卡熱量，飽和脂肪酸4.3%，多不飽和酸10.5%，亞油酸9.9%，另為鈣、鎂、鐵、磷等營養物的良好來源，另含有多量的苦杏仁苷（維他命B17）。

九、梅酒的成分：

梅酒的主要香氣成分之benzaldehyde（苯甲醛）為果核中存自芳香族nitrile（腈）之配糖體的amygdaline（苦杏仁苷）所生成的。梅酒之成分為浸出物4.28%，檸檬酸48.17%，轉化糖42.5%，蔗糖3.95%。

在日本以燒酒（35°）1.8公升，蔗糖1公斤及青梅1公斤製作梅酒，經12個月後，將浸漬梅果與梅酒分離，可得2700ml的酒液。

十、梅酒效用：

(一)梅果：王麗芬記載（1989.梅子的效用.國家出版社. pp. 6

—20）梅果的藥理效果頗多，大致為
1. 具有強力的殺菌效果，
2. 具有促進胃腸健康的效果，
3. 具有淨化血液的效果，
4. 具有促進肝臟及腎臟機能的效果，
5. 具有消除疲勞的效果，
6. 具有防止老化、保持美容的效果，
7. 具有鎮痛、解熱、消炎的效果。

(二)梅葉：對食物中毒、飲水中毒而瀉肚、下痢等具有效用。

(三)杏仁：具止咳祛痰、滋潤清瀉的作用，對支氣管炎、哮喘等有較好的療效，另可益氣，除煩熱之效用。

(四)松葉：具有促進細胞新陳代謝之作用、防止老化，對氣喘、支氣管炎、精神安定、疲勞恢復、食慾增進、強心作用等有效果。

(五)種子：梅果中之核仁可消除視力模糊、增強體力、除去煩熱、治痢與傷寒等效果。

梅酒是日本自古釀造之代表性的水果酒，它不僅僅是味道香醇，而且具有優良的藥效。依據村上光太郎編著梅及梅干療法（日本家之光協會發

行pp. 111—155）的記載，梅酒具有下述的療效，即消痰、止渴、增食、祛毒、止喉痛、健胃等作用，夏季中暑、夏季消瘦、食慾不振、急性及慢性胃腸炎、舒緩腹痛及胃腸不適感、鎮咳、感冒、扁桃炎、支氣管炎、便血、神經痛、腎臟病、心臟病、肋膜炎、中暑、頭暈、皮膚粗造、解除緊張、成人病等之預防效用。梅酒因有梅果及酒精相乘的效果，每日飲用時則對怕冷症、疲勞恢復、胃腸虛弱、便秘、不眠症、貧血症、體質虛寒等有效果，可以改善體質。



十一、梅酒飲法：

飲梅酒時，可直接飲用，或將梅酒用水稀釋5—6倍再飲用亦可，夏季時則不須稀釋，加冰塊飲用時，味道佳，每日飲用量以不超過50ml為宜。梅酒富有協調性，和其他水果酒、洋酒沖泡在一起時，原有風味亦不會被破壞，最適合用來製作雞尾酒。