

「酒國英雄」談男人酒和女人酒

—台東區農業改良場副場長林慶喜的新歡

文圖 / 溫秀嬌

台東區農業改良場的副場長林慶喜先生，在中興大學唸書時是唸園藝的，民國55年，去到花蓮農業改良場服務後，就從「捻花惹草」園藝領域改到「玩泥巴」（土壤肥料），民國82年，到了台東區農業改良場以「研究員」兼起「祕書」後，他開始想「這回，又該換些什麼試驗呢？」。

「台東縣山坡地所植梅樹很多，若能從梅子加工技術去精進，應該是不錯的點子……」於是他就開始蒐集這方面的資料，也著手去做，以致有段歲月，他就常請「有品味」的人，去他試驗室吃吃梅子、品品酒。（當然他不是讓對方「白吃」，而是要對方享受「酒足梅飽」後，有所評論、有所建議）最近兩、三年，他又「換口味」了！

這回是把加工的材料，從梅子換成稻米，也就是說，他研究起「米酒」和



林慶喜試驗室中的「生料米酒」桶



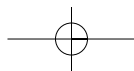
「酒國英雄」模樣的台東區農業改良場副場長林慶喜先生

「藥酒」來了，這當中，尤其以專給女人喝的「美容酒」，最是讓人津津樂道。

「爲什麼只研究『女人酒』，而不去爲我們研究『男人酒』呢？」，他周圍的一些男性同胞們常如此問，於是他又有了「男人酒」試驗，只是這份適合給男人喝的「男人酒」，還在試驗階段，試驗報告尚未發表。

那，我們就來了解一下，他那已出爐的「美容酒」（女人酒）吧！

「其實，我研究的『美容酒』，說穿了就是保健酒啦！它的特別處，在於我是用生米去釀，而不是用蒸熟的米……」，他說製做保健酒，有冷浸法、熱浸法、煎煮法及釀酒法，一般家庭最常使用冷浸法，也就是說，先按處方將泡



猜猜看，那杯是「女人酒」？那杯是「男人酒」？

酒原料置於容器中，加入一定量的蒸餾酒（如高粱酒、米酒、黃酒……），然後密封置於常溫陰暗中，約3個月後，清出殘渣，並加以過濾後即成。

有現成的蒸餾酒使用，豈不方便嗎？何以要採用生米呢？他說，這是因為產品較不具辛辣味和苦味，而且酒色微黃、香度適宜，女人嘛，總有些時候，會喜歡溫溫吞吞的滋味。

從他試驗室一罐罐、一瓶瓶的試驗「酒桶」中，以及參考國內外有關釀酒資料，他悟出的結論是這樣：用「生料米酒」去浸泡百分之二的人蔘、當歸、玉竹、黃精、何首烏、枸杞、杏仁、山藥、黑芝麻，及5%的蜂蜜，其產品的口感最佳。

如何用「生米」去釀「生料米酒」呢？

他的方法是這樣：

一、先把發酵用容器清洗乾淨後，放入需要的菌種用量，再用水沖散菌種，然後放入米。

二、菌種用量，為1斗米（13.8公

斤）用1.2兩（45公克），但隨季節氣候變化增減，夏季天氣熱，用量酌減，冬季天氣涼，用量酌增，菌種用量為米用量的0.33%。

三、用水量為米量的2.5倍。（不宜用自來水，宜用RO水或蒸餾水或煮沸冷開水）

四、水溫為攝氏28度為佳，但不用溫水亦可。

五、發酵時間以15天至2、3個月均可。

六、發酵前7天不需密封。

七、發酵前7天，每隔兩天攪拌一次為佳。

八、發酵7天後，宜密封。

九、蒸餾時，火不宜太猛。

總之，他到目前為止的結論，是用酒精度41%到42%的米酒，去浸泡藥材，固然可以降低酒精1到6度，但以「生料米酒」做藥酒，確是比「熟料米酒」更佳。



徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。

