

# 蜂蜜酒

安奎

(省立博物館動物組組長)

本省的酒類不得私自釀造及販賣，本文摘自摩爾斯(Roger A. Morse 1974)所著的養蜂指引一書，謹供愛好酒的朋友及養蜂者參考。 編者謹誌

蜂蜜酒英文名為 honey wine，又稱為 mead 或 metheglin。可能是人類最早釀造的一種含酒精飲料。以蜂蜜為原料加上酵母菌釀製而成。酵母菌是一種活性菌與蜂蜜中的糖分產生化學作用後，生出二氧化碳及酒精，即是所謂的蜂蜜酒。所含酒精成份與葡萄酒相似，約為 12%。使用不含色澤的蜂蜜，釀造的蜂蜜酒顏色上有深淺差異，蜂蜜酒的酒色與葡萄酒近似。

## 一、蜂蜜酒的歷史

蜂蜜酒代表了古埃及、古希臘及古羅馬的文化。這些國家的養蜂事業非常發達，直到現在地中海附近諸國所出產的蜂蜜酒，仍然富有盛名。在北歐蜂蜜酒也有悠久的歷史。古代斯堪地拿維亞的人們用敵人的頭骨來盛蜂酒以賀戰功。古羅馬軍首次入侵英國時，就發現英國人會用蜂蜜及蘋果汁造出香醇美味的酒。蜂蜜酒在英國非常普遍，波蘭及德國的養蜂者也喜好蜂蜜酒、自釀自飲已行之有年。

## 二、蜂蜜酒的種類

蜂蜜酒共有三種。最普遍的一種是標準蜜酒(standard mead)，蜂蜜用水稀釋後加入少許營養成份及酵母菌。蜂蜜酒的香味來自天然的蜂蜜香味。第二種是果子蜜酒(fruit mead)，用果汁代替前者的營養成份，酒中有水果的香味。第三種是香味蜜酒(metheglin; spiced honeywine)加入肉桂、薑汁或肉豆蔻的香料後飲用，早期的英國人最喜歡這種風味。

另有香檳蜂蜜酒足由上述三種蜂蜜酒，放入香檳瓶中加入糖及酵母，在瓶中進行第二次發酵而成。有較多約二氧化碳氣，含酒精量約 10%。

## 三、釀酒器

傳統式的釀酒器是用橡木或其他木質的大桶做成。因為當年沒有更好的容器用來釀酒，現在已採用不銹鋼或玻璃製容器，這些容器容易清洗，但失去橡木桶的香味。家用的釀酒器可用 5 至 10 加侖的玻璃瓶，瓶外最好有木箱保護，用 1 加侖的玻璃瓶盛酒量太少，只可供家庭式釀酒，玻璃瓶容易清洗可觀查發酵過程及酒的顏色，最為實用。

## 四、釀酒時的注意事項

釀酒時的發酵過程中，很容易混入微生物使酒質變壞。因此在釀酒之前所有的器具必須清洗乾淨。酵母菌要選用品質優良者。二氧化硫可以消除雜菌，並對酵母菌無害，因之在發酵之前把，二氧化硫加到果汁中，或在裝瓶之前加入少許可以消除雜菌。自己釀酒也要加「二氧化硫，以便酒能保持品質不變。

清洗釀酒器具要使用鹼灰液或含氯的清潔劑才能消除附著的雜菌，牆壁、地板及工作檯等都要徹底清潔，但是這些清潔劑會破壞酵母菌，須再用清水清除乾淨。發酵過程中會產生二氧化碳氣體，必須排出。但是釀酒器又必須封閉防止雜菌進入。釀酒器的瓶口可用清潔的棉花塞住，或用排氣活瓣塞，只放出二氧化碳而不使雜菌進入，以免污染酒質。

## 五、選擇酵母菌

釀酒用的酵母菌有很多品系，在分類地位上都是同一屬，酵母菌的品系決定酒質的好壞，選用時必須慎重。釀白葡萄酒的酵母菌用來釀蜂蜜酒最好。其他釀酒用酵母菌都可以使用，釀出的酒質及風味略異。

酵母菌加到培養液中有特別技巧，須在純熟的技師指導下處理，發酵的比率 10 %。培養液要攪動發出氣泡，酵母菌加入的數量要適當。一般家庭式釀酒可以多加 2—5% 的酵母培養液。

## 六、釀酒的配方

酵母菌也是活的生物，大量繁殖之後會產生二氧化碳及酒精。酵母菌的繁殖需要糖份、維生素及礦物質。蜂蜜中含有糖份、水及少量礦物質，當加水稀釋之後各種成分也相對減少，蜂蜜中的酸也被稀釋，酸度降低。因此，釀酒時還要加入酵母菌繁殖用的養分，及少量的酸，所加各種成份要非常正確，配方如下：

- (一) 4 磅純蜂蜜
- (二) 4 公克磷酸銨
- (三) 1 加侖水
- (四) 4 公克檸檬酸(或酒石酸、蘋果酸、或三者混合)
- (五) 4 公克酒石乳(crean of tartar)

上列各項成份可混合酵母菌同時加入。結晶的蜂蜜先溫水慢慢溶解後使用。可加入少量的檸檬汁，以補充酵母菌生長所需的酸及營養。也有用果汁代替上項各種成份者，使用量則 2 各人經驗，野生葡萄及草莓汁是好的添加物，使用總量在 10—50% 之間。用量每加侖蜂蜜中加入 2—3 磅的果汁。發酵的培養液中需要 22% 的糖份，加入野生葡萄或草莓汁只有 5—8% 的糖份，因之要計算出蜂蜜的正確用量。如有特殊喜好可加入多量的果汁，例如蘋果汁、梨子汁或其果汁，這些果汁的糖份在 10—12%。使用這些果汁須在蜂蜜的用量上再做調整。通常每加侖的果汁中可加入 1.5—2 磅的蜂蜜。有些釀酒者使用 2 磅的蜂蜜加入 1 加侖的西打(soda)混合使之發酵。西打中有足夠的酵母菌可供發酵，使用時須注意要與蜂蜜完全混合。

香味蜜酒近年來頗受歡迎，使用的香料不能浸在水中太久，浸漬太久會產生苦味，浸漬時間以 12—24 小時為宜。使用的香除前述的肉桂之外，還可用車葉草(woodruff)、甘菊花(camomile)、迷迭香(rosemary)、牛膝草(hyssop)、麝香

草(thyme)、檸檬薄荷、羅勒(basil)。通常使用三至四種香料，可按個人喜好而取捨。

## 七、貯存時間

釀酒器中貯存的時間與酒的好壞有密切關係。貯存時間決定酒中的化學變化是否完全。貯存五至六年者較為香醇。深色蜂蜜釀造的蜂蜜酒要貯存較長的時間才能得到好的產品。果子蜜酒至少得貯存兩年以上。野葡萄及草莓的蜂蜜酒貯存十年至十五年味道較為強烈。以溫度而言，60° 70 溫度下釀造的蜂蜜酒品質最好。通常溫度高化學反應速度較快，所釀出的酒色較清。存放時間較久會有沉澱物，不影響酒的品質，最好能濾出以免影響外觀。釀好的酒存在地窖內，其中溫度比較均勻，酒色也較淺，日光會使顏色加深。

## 八、品嚐

好的蜂蜜酒要有誘人的香味、清澈的色澤。飲用蜂蜜酒最好使用鬱金香花型的酒杯(飲用葡萄酒的杯子)。飲用之前先聞聞酒的香味後，再慢慢的品嚐玩味。美酒要有懂得酒的三五知己好友，仔細品嚐才能領略最高的價值。