



温岭人家必备 这种夏季爆款酒

通讯员 王瑶琴

在这“热浪滚滚”的三伏天里，很多温岭小伙伴出现食欲不振、腹泻、中暑等症状。每当碰到这种情况，老一辈的人都会念叨：吃两颗杨梅酒泡的杨梅就没事了。在医疗知识匮乏的古代，老祖宗凭着一瓶杨梅酒就能轻松度夏。那么，杨梅酒真的有这样的作用吗？

《开宝本草》称杨梅酒：“主去痰，止呕哕，消食下酒。”《南方草木状》和《江西中草药》中，均对杨梅酒有记载。由此可见，自古以来，民间一直将杨梅浸酒作为药酒在使用。

杨梅酒古称杨梅酎，古人很早就会配制杨梅酒。汉代名士东方朔的《林邑记》中这样记载：“林邑山杨梅，其大如杯碗，青时极酸，既红，味如崖蜜，以酿酒，号梅香酎，非贵人重客不得饮之。”

据清代《光绪仙居县志》记

载，仙居杨梅在唐朝时期就已经开始种植，当地山民以出产的杨梅果交换粮食，也用来酿酒。

在元末明初蒸馏酒技术舶来之前，只有黄酒（米酒）这样的酿造酒，并无白酒的说法，或许东方朔笔下的杨梅酿造酒，是中国早期水果酿造酒的例证。

《本草纲目》记载，杨梅可以“生津、止渴、调五脏、涤肠胃、除烦愤恶气”，实为老少皆宜的佳品。杨梅的成熟上市时间与梅雨季重叠，易落地、易腐烂，不能

进行长期的保鲜，因此人们通过制杨梅酒、冰冻杨梅、加糖腌制成杨梅干等做法，尽量延长杨梅的食用期。

唐代医家孙思邈有云：“此时（三伏）阴气内伏，暑毒外蒸，纵意当风，任性食冷，故人多暴泄之患。”

温岭人靠海吃海，每年到了夏天，大家经常啤酒、海鲜、西瓜一起食用，这样极易引起“三伏泻”。这个时候吃几颗杨梅酒里的杨梅下去，就能止住肚子里的翻江倒海。

“凉瓜红枣杨梅酒，小桥远山堤岸旁。”

很多温岭人或许有这样的记忆：家里总有那么几个大罐子、大瓶子，里面装着杨梅，再注满高度烧酒，等上个把月，等杨梅汁浸入酒中，酒色初始呈现醉人的桃红，又渐渐转成深红，盖子一打开，酒香中夹着酸酸甜甜的杨梅香。

在炎炎夏日，饭桌上摆上几盘凉菜，听蝉鸣蛙叫，看家中长辈小酌几杯杨梅酒，疲惫又炎热

的一天就悄然而逝。

对于酷爱杨梅的温岭人来说，做杨梅酒是刻在骨子里的习惯。在温岭，几乎家家都会制杨梅酒，一来就地取材方便，二来味美可口，三来具有防暑作用。

杨梅酒通常是由杨梅、白酒和冰糖按一定比例制作而成的。制作方法非常简单，就是将成熟的杨梅放进敞口的玻璃瓶中，倒入烧酒，漫过杨梅，再加适量冰糖，加盖密封。

浸泡一个月以后，打开盖子，杨梅跟酒已合二为一，酒香夹杂着杨梅的酸甜。有些不会喝酒的，可先吃杨梅。夹一颗杨梅放在口中，咬下去，一股酒味的辛辣从中溢出，接着甜味、酸味尾随而来，令人格外畅快。

在品尝杨梅酒的过程中，我们不仅能感受到杨梅的酸甜果香，还能品味到酒液的醇厚甘甜，同时也在品味着温岭的山水人情和历史沉淀。

杨梅年年有，家家都在做。如何另辟蹊径，玩出新花样？想要发掘更多杨梅茶饮、果酒新应用，赢得更多年轻人的心，口味与颜值是关键！

除了爽口的酒类，果茶也是大家夏季舍弃不掉的“解暑神器”。杨梅季给不少网红茶饮品牌创造了借势的机遇。比如，古茗、瑞幸、喜茶等茶饮品牌都换上了“杨梅装”，推出各式“杨梅限定季款”，用杨梅味来撩拨用户的味蕾。

我们可以对消费市场大数据进行分析，坚持有针对性地开发、创新杨梅衍生产品，不断推陈出新，通过产品接触更多的消费人群。在未来的发展方向上，充分发掘产品与年轻人的交集，进一步扩大消费群体。打破传统包装样式，力求在色彩、材料、形式上进行创新，结合绿色环保可持续发展的设计理念，真正打造适应年轻人审美与消费水平的年轻产品线。

同时，希望政府能全力扶持一批杨梅衍生品智慧化精深加工示范项目，如杨梅酒智慧化生产加工示范项目、杨梅饮品智慧化生产加工示范项目、杨梅食品智慧化生产加工示范项目等，让产业转型提速增效。

让这一口“鲜甜”不限于杨梅季！

橙风 岭上甄选

5月25日正式上市

New!
来罐
高橙汁



吃火锅、聚烧烤

更配
更过瘾!!



经销电话：0576/89665372 13758638852
浙江城之南科技有限公司 温岭传媒发展有限公司 联合出品



扫码购买

