

桂花陈酒

在「裕华国货」的食品部，另外买了一瓶「桂花陈酒」。丰收牌，由北京市粮油食品进出口公司监制。

此酒曾在一九八五年西班牙第四届国际饮料酒质量得过金奖，同年也得法国国际美食及旅游委员会高品质金奖，另得法国第十二届国际食品博览会金奖。

「桂花陈酒」据《帝京岁时纪胜》云：系八月桂花盛开季节，选摘待放之花朵，醅酿成酒，入坛密封三年始成佳酿，酒味香甜醇厚，具有开胃怡神、健脾之功……封建朝代名为「桂花东酒」，除御膳房酿造专供帝王内府饮用外，市上并无此酒，故「桂花东酒」之名虽传，但饮用者并无几人。

解放后北京厂获得此酒之处方，宗其法并佐以现代酿造技术，易名「桂花陈酒」，大量生产，我们才有得喝。

在六十年代初尝，确有惊为天人的感觉，但当今喝来好像没那么香甜了，不知是否是大量生产变为过量生产之故。

不过味道还是不错的，洋人都以为中国酒不适宜用来配合成鸡尾酒，我就反对。用桂花陈酒来沟伏特加或果乐葩，效果奇佳。就那么当为饭后甜酒喝，也不逊甚么加拿大产的冰酒。

价钱卖得便宜，「桂花陈酒」并不被一般酒鬼接受，倒是很可惜的事。我到尖沙嘴么地道的「鹿鸣春」去吃北京菜时，不想喝白酒，就叫此酒来代替。酒精度只有十五个巴仙，加了冰很容易入喉。招呼一些国内的朋友，他们反而没试过，都很喜爱，不知不觉，喝得兴高采烈。

昨天买了鱼胶粉做啫喱，剩下一大半，就用来做桂花陈酒冻。三茶匙鱼胶粉，用一茶杯滚水泡开了，加了两茶杯酒进去。再向「新三阳」买了一罐做汤圆用的糖桂花，添一茶匙进去。放入冰箱，今早起身吃，味道好得不得了，你有兴趣不妨做来看看。