

皇瑰稠酒（2L）报名

产品名称	皇瑰稠酒（2L）报名
公司名称	北京麻宗昌食品销售中心
价格	.00/个
规格参数	有机食品:是 绿色食品:是 新奇创意项目:报名
公司地址	中国 北京市朝阳区 北京市朝阳区王四营乡 官庄村2号
联系电话	86 010 85472411

产品详情

有机食品 是 绿色食品 是
新奇创意项目 报名 特产 是

黄桂稠酒，又叫西安稠酒、陕西稠酒、贵妃稠酒。古称“醪醴”（读劳礼）、“玉浆”。为我国古老的传统佳酿，是陕西八大名贵特产之一，早已名扬天下。

西安黄桂稠酒的特点是：状如牛奶，色白如玉，汁稠醇香，绵甜适口。酒精成分含量仅为15%左右，看上去既像江浙一带人人喜爱的酒酿汁，亦像街头小吃浇蛋花的醪糟汤，不像一般酒那样清澈。称它为酒，只因喝在口中，不乏酒味而已。老弱妇幼和不善饮酒者，均可大碗来喝。饮时或温或凉，四季皆宜。由于内配有中药黄桂，使酒味有黄桂芳香，故曰“黄桂稠酒”；还因其产于长安，故又称为“陕西稠酒”。相传“贵妃醉酒”喝的就是西安稠酒，故还称“贵妃稠酒”。

黄桂稠酒的历史十分久远。早在商周时期就有酿造。那时，只是不叫黄桂稠酒罢了。我国最早的医药总集《内经》里，多处提到“醪醴”。这种醪醴，就是后来的稠酒。《小雅》有“或以其酒，或以其浆”的诗句。《诗经·周颂》中还记有：“丰年多黍多稌，亦有高廩，万亿及秬。为酒为醴，蒸畀祖妣，以洽百礼。”黍指黄米，稌指糯米；醴，就是一种甜酒，可以贡献给祖宗和用于各种祭祀。可见，在商周时期，关中地区就已经是黍稻等农作物的盛产区，并且用盛产的黍稻作为酿造稠酒的原料。北魏贾思勰在《齐民要术》里称稠酒为白醪。

黄桂稠酒不仅历史渊远，而且自问世以来，就享有很高的声誉。据《汉书·楚元王传》中有这样一段记载：“初，元王敬礼申公等，穆生不嗜酒。元王每置酒，常为穆生设醴。及王戍即位，常设，后忘设焉。穆生退曰：‘可以逝矣！醴酒不设，王之意怠，不去，楚人将钳我于市’。”从这个故事中可以看出，稠酒在汉时已是名酒了。

稠酒的酿造工艺细巧精湛。酿造时，先将糯米泡在清水中，浸4小时，然后将米淘出，倒入蒸笼中，用大火加温蒸约15分钟，至米到八成熟，即可离火；再用洁净的冷水冲洗，待米晾干后，把米倒在案板上，拌入以小麦制成的酒曲，然后装坛封闭，促其发酵。发酵期，要使温度保持在30℃左右。三天后即可成

酒。饮用时，可根据需要，从坛中取出酒醅，倒入箩筛内，加适量的洁净凉水，搅拌搓压过滤，直至酒尽醅干，倒出酒渣，将酒汁倒入酒樽里，放在开水锅中加热烧开，并在酒中调入黄桂、白糖，即可热饮。另外，也可将原汁不掺水过滤而食饮的，这叫“撒醅”稠酒。酒中液与糯米的比例以2.3:1为度。

西安黄桂稠酒，当首推城东长乐坊徐氏黄桂稠酒，如白酒中的茅台，甜酒中的张裕，黄酒中的加饭，乃是黄桂稠酒中之珍品。

西安徐氏黄桂稠酒，之所以称之为酒中珍品，是因其悠久的历史文化渊源。相传周朝时，镐京城内已风行“浊醪”。《诗经·周颂》中的“为酒为醴”，而“醪醴”便是西安稠酒的前身和在历史记载中最早的美称。据《唐西京城坊考》载：“长乐坊出美酒”。到了唐代，长安城中生产稠酒的长乐酒坊，已成为达官贵人、文人骚客每每光顾的好去处。

传说唐玄宗携杨贵妃光临长乐坊饮酒，味美醇香的稠酒使贵妃倾倒，当即将手中的桂花赠与店主。店主将桂花植于贮酒园中，不料桂枝生根开花，在长安坊繁衍成林，花开时节，桂花香，稠酒香，香溢长乐坊。店主遂将桂花用蜜腌制后兑入酒中，使酒更具特色，清香远溢。“黄桂稠酒”便由此传开，至今传为佳话。

相传，李白特别嗜饮此酒。杜甫《饮中八仙酒》里的“李白斗酒诗百篇，长安市上酒家眠，天子呼来不上船，自称臣是酒中仙”的诗篇，就是对“诗圣”李白畅饮西安稠酒的生动写照。据《唐书·文艺传》载，李白居长安时，一日在当时酿造黄桂稠酒的长乐坊饮酒，因贪杯又一次醉倒在街头。时逢玄宗皇帝召他进殿起草诏书，李白醉意正浓，由人搀扶，到了殿上便要求宽衣驱热。皇帝令人取衣鞋伺候。李白乘着醉意要高力士为他脱鞋换履，平日不可一世的高力士没料到一个书生竟在文武百官面前出他的洋相，但慑于皇威，只好忍气吞声，为李白跪地脱靴。李白借酒出了一次胸中闷气，极其痛快。“力士脱靴与黄桂稠酒”，一时成为世人茶余饭后的话题。此后，长乐坊的黄桂稠酒更享盛名。唐代许多名酒，都因历经战乱而失传，唯独这黄桂稠酒与“力士脱靴”的趣闻一样，世代流传至今。

琼浆玉液泛芳樽。世居长乐坊的徐氏一家，祖祖辈辈以酿稠酒为业。徐氏后代徐仁福酿制的黄桂稠酒，到了明末清初时已誉满长安，声名远播。美酒是敬献英雄的“甘露”，是欢庆胜利的“琼浆”。国民党元老、一代书法大师于右任先生，1923年任陕西省长时，曾慕名到长乐坊徐氏稠酒店饮酒，酒后当场即兴挥毫书题：“徐家黄桂稠酒店”。徐氏将于右任题字制成的牌匾，高悬店门，一时成为徐家一大荣耀。说来也巧，中国文化革命主将鲁迅先生，1924年到西安讲学时，曾对此酒产生浓厚的兴趣，几次要求痛饮。30年代，杨虎城、张学良将军驻军西安时，宴客总要用徐家酿造的黄桂稠酒。“西安事变”时，周恩来同志曾在西安饭庄用黄桂稠酒招待当时爱国将领和抗日民主人士。新中国建立后，党和国家的一些领导人都十分喜爱西安黄桂稠酒。彭德怀元帅曾用西安黄桂稠酒宴请过陕甘宁边区的各路将领。宋庆龄、郭沫若1956年来西安考察时，曾品尝黄桂稠酒，尝后郭老诗兴勃发，盛赞黄桂稠酒：“不似酒，胜似酒”。

近年来，随着改革开放和西安旅游热的兴起，黄桂稠酒便成了中外游客喜爱的饮料。1983年5月，法国总统密特朗访问西安，点名要喝黄桂稠酒，饮后连声称赞：“好酒!好酒!”西安稠酒不愧是友谊的纽带。

现在，黄桂稠酒不但摆上了西安各大宾馆、酒店的宴席，更是寻常百姓家庭的“常客”。民间有诗曰：“秋风吹渭水，稠酒满长安。”每年金风拂暑，便是稠酒销售的旺季。西安城中居民，竞相到稠酒店沽酒。

徐氏稠酒称之为稠酒中的上品，还源于其独特的酿造工艺和科学的保健功能。徐氏酿酒自古选料十分精细。在酿制过程中，蒸米的火候、下曲的剂量、发酵的时间、冲米的水温、过酒时的转、搅、搓、揉、压等制作技法，独树一帜。酿出的酒，色白如玉，清香绵甜，加热后，醇香四溢，风味独特。由于徐氏稠酒天然酿造而成，不含任何添加剂，不但其味美，据化验，含有人体必需的18种氨基酸，具有活血、健胃、止渴、润肺之功效。饮后可增加热量，增进食欲，延年益寿。被人们誉为高级饮料，滋补保健佳品。