

沙里洪论述 喝茶与保健 (下)

(黑茶) 历史悠久，在宋朝年间，在边区实行物物交换，当时属于益阳安化县生产的黑茶，不被定为*官茶*不可运到京城，直至1490年，才有西藏朝贡僧人离京返西藏时，特地从湖南安化采购了大批黑茶带回去，因此引起朝廷重视，把黑茶也立为*官茶*可做买卖，使黑茶行销起来。

(青茶) 是在18世纪30年代首创于福建安溪，后来传到闽北，广东汕头和台湾，其种类很多，以安溪铁观音，

武夷山的武岩茶和广东凤凰水仙茶品质为著名，其中安溪县用优良茶树品种所生的黄金桂花，花香浓郁，而武夷山也有优良品种肉桂加工的肉桂茶，都富有肉桂香味，成为青茶中的珍品。

(乌龙茶) 虽属于绿茶类，其品质原属于半发酵之*青茶* 乌龙茶外形粗状松散，呈紫褐色，其滋味兼有绿茶的鲜浓与红茶之甘醇，但其香气清冽，其茶叶浓而不涩，香气扑鼻。

乌龙茶冲泡的汤色棕红明净，叶底具有绿茶叶镶上红边的特色。近年来，青茶中的乌龙茶特别受到日本，法国与中国医学界之关注，因认为有抗癌，减肥与美容等功效，因此掀起*乌龙茶热*和制造乌龙茶罐头。

(白茶) 也是历史上有名的名茶，它起源于福建阳县水吉，后来在1922年传至政和，在建阳茶厂生产的白茶，全部供应出口，主要销售地为香港，澳门，少量输往伊朗，加拿大，

荷兰，德国等。

白茶中的白牡丹特别著名，白茶的加工，是将鲜叶摊放于阴凉通

风处，直接晾干，有轻微的发酵，故其茶性属冷，若在热带地区却适宜饮用。(完)

作者：沙里洪



【洋主播看两会】女儿红是个什么红？ 洋主播还没喝就醉了 (上)



章国强为洋主播介绍黄酒的酿制技艺。
唐小沛 摄

中新网绍兴3月9日电(记者 奚金燕)黄酒是世界上最古老的酒类之一，源于中国，且唯中国有之，与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。

黄酒与中华民族相伴相生，伴随着华夏文明走过漫漫岁月，承载着天人合一的中国智

慧，酿就了中国人最丰富的精神世界和士大夫风骨。作为中国历史经典产业，黄酒有何魅力？酿制技艺又有何独到之处？

阳春三月，十里春风入酒觞。中新社、中新网“洋主播看两会”栏目特邀来自摩洛

哥的留学生尤加，来到中国黄酒之都——浙江绍兴，对话全国人大代表、绍兴女儿红酿酒有限公司黄酒酿造运营中心主任章国强，探寻千年黄酒的前世今生。

作为绍兴黄酒行业唯一的一名全国人大代表，章国强五年来坚持为振兴黄酒“建言”。从黄酒酿制技艺的传承保护到黄酒产业的高质量发展，章国强希望有一天，中国黄酒能真正走向国门，走向世界。

现将访谈实录摘要如下：

尤加：大家好，我现在所在的位置是绍兴

女儿红酿酒有限公司传统酒酿制前发酵区域。章师傅，我看到那里有一辆推车，这辆车有什么用呢？

章国强：说到这辆车，我们首先要了解什么是中国黄酒。黄酒是世界最古老的谷物酿造酒，集饮用、养生、烹饪、药引诸功能于一体。因最初的黄酒酒色泽澄黄或呈琥珀色，故称为黄酒。

相比于啤酒和葡萄酒，绍兴黄酒酿制技艺非常独特——酒曲酿酒、双边发酵、多菌种共酵。这样酿造而成的酒与单纯酵母发酵酒的区别很大，风味上醇

厚、丰满、完整、馥香。

酿制绍兴黄酒讲究顺应天时，夏制酒药、秋制麦曲、立冬开酿、立春榨酒，需要长时间低温发酵，280天酿造期，周而复始，整个过程都饱含着酿酒者的执着与情怀，体现了天人合一的中国智慧。

2006年，绍兴黄酒酿制技艺被列入首批国家级非物质文化遗产。我们看的这辆推车就是用于发酵这一工序。工人们需要把蒸好的米饭放到车里，然后装到陶缸里进行发酵。

尤加：我看到这里有很多缸，又是做什么用的呢？