

# 【洋主播看两会】女儿红是个什么红？ 洋主播还没喝就醉了（下）



章国强为洋主播介绍黄酒的酿制技艺。  
唐小沛 摄

章国强：这些是用特制的黏土烧制的陶缸，是黄酒陈放专用的，专门用来发酵。绍兴黄酒主要以糯米、黍米、玉米、小米、小麦等为主要原料，以酒药、麦曲为糖化发酵剂进行双边发酵。酿制过程包括蒸煮、加曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存等。

每年立冬，我们把蒸好的米饭倒进缸里，然后加入曲麦、酒母，调好温度以后再保温让它发酵。这一缸将近有一千斤左右。冬酿的时候我们每天这样做一批。

尤加：章师傅，我在室外也看到了很多缸，这些是干什么用的？和室内的缸有什么区别吗？

章国强：绍兴黄酒的传统酿造讲究“一冬一酿”——立冬投料，开始浸米发酵，经过陶缸前发酵后，再存放到露天，让黄酒在三个月漫长的冬天中，慢慢地完成后发酵，次年立春压榨出酒。

在室内我们看到的缸是用于前发酵，前发酵4、5天以后，就要把这个料装进坛子里，放在自然环境下进行发酵。我们看到的这一批坛子差不多是12月7号左右进行封坛的，到现在已经有将近3个月的时间了。

尤加：这个盖上为什么要放上荷叶？

章国强：放荷叶是为了增香。

尤加：我看到这里有很多包装好的黄酒，您能帮我介绍下这些产品吗？

章国强：我们女儿红公司有几百种黄酒产品，但这也仅仅是中国黄酒产业的一部分。

中国黄酒分布很广，目前全国20多个省、市、自治区均产黄酒。主要有八大流派：以古越龙山、会稽山、女儿红为代表的绍兴黄酒，以石库门、和酒为代表的海派黄酒，以沙洲优黄为代表的苏派黄酒，以山东即墨老酒为代

表的鲁派黄酒，以福建红曲酒为代表的闽派黄酒，以安徽古南丰为代表的徽派黄酒，以陕西谢村老酒为代表的陕派黄酒，以台湾绍兴酒为代表的台湾黄酒。

绍兴黄酒是中国黄酒中的佼佼者。绍兴独特的自然环境、鉴湖佳水以及传承千年的酿制技艺，酿出独一无二的绍兴黄酒，独领风骚数千年，明清时期创下“越酒行天下”的辉煌。

从东晋年间“书圣”王羲之在绍兴山阴兰亭与友人曲水流觞、饮酒赋诗，到南宋时期陆游与唐琬在绍兴沈园酒后相逢，留下千古绝唱《钗头凤》，再到近代一代文豪鲁迅，作品中时时飘出黄酒醇香。所以我认为，黄酒才是中国酒的历史。

尤加：喝黄酒对我们的身体有什么好处？

章国强：我进厂已经有30多年，一直在喝黄酒，感觉喝黄酒对我们身体确实有好处。温饮黄酒可帮助血液循环，促进新陈代谢。我们现在还开发了黄酒冰淇淋、黄酒棒冰等创新产品，就是为了让更多年轻人品尝黄酒，了解黄酒，爱上黄酒。

尤加：您今年参加全国两会有什么样的建议吗？

章国强：我今年

参加全国两会带去了两个建议，一是要加强黄酒酿制技艺的传承和保护；第二，就是要推动把黄酒酿制技艺申报为世界非物质文化遗产。

酿酒文化是中国优秀传统文化的重要组成部分，源远流长并世代传承与创新的酿酒技艺，滋养着中国人的生活，丰富着中国人的情感，充盈着中国人的精神。

作为一名奋战在黄酒酿造一线的黄酒人，我感受到了这个产业带来的时代厚重感和民族自豪感，但同时也时刻感受到这个民族产业要创新发展的责任与焦虑。

绍兴黄酒酿制技艺经历了数千年的传承，是古代劳动人民在长期实践中创造总结出来的。古代文献记载的酿制工艺十分有限，技艺的传承几乎靠一代又一代酿酒技师的心口相传，不断完善而成。现在，绍兴黄酒酿制

技艺非遗传承人大多接近或超过退休年龄。绍兴黄酒酿制技艺传承正面临青黄不接的局面。

因此我建议，要大力传承保护好中国黄酒酿制技艺，积极申请世界非物质文化遗产。这对于弘扬中国传统文化，增强民族文化认同感与自信心，有着积极的意义。我希望通过大家的共同努力，推动黄酒跳出绍兴、走向国门、走向世界。

尤加：以前就听说过中国酒，没想到酿制的过程这么复杂，比如夏制酒药、秋制麦曲、立冬开酿、立春榨酒，要顺应不同的时节做不同的工序，我想这也体现了中国天人合一的理念。这么古老的技艺还能传承下来，真的是很了不起的一件事情。中国传统文化有太多的惊喜，我希望以后能了解更多，将这些故事讲给更多人听。（完）

中新网



章国强为洋主播介绍黄酒的酿制技艺。  
唐小沛 摄