



天气预报

## 本周有两次冷空气

聊城市气象台预计本周有两次冷空气活动，分别出现在5~6日和8~9日，预计5日夜间开始，风力变大。最低气温-11℃左右，在6~7日早晨，且风力较大。请注意做好蔬菜大棚的防寒、防风、保暖等预防工作。

具体预报如下：1月4

(徐娟 谢晓丽)



影视演出

## 鲁信影城今天全场半价

《非诚勿扰2》场次：00、11:00、12:40、13:09:40、10:20、10:50、11:50、12:30、13:05、14:00、14:40、15:15、16:10、16:50、17:15、18:40、18:55、19:15、20:30、21:10  
《让子弹飞》场次：10:00、15:00、15:45、17:20、18:00、19:35、20:20  
《午夜心跳》场次：09:50、13:40、17:30、21:05  
《一路有你》场次：11:35、15:35、19:10  
鲁信影城聊城金鼎中店提供

(刘云菲 整理)



元旦三天，聊城百大三联销售火爆，三天销售金额突破3000万。

本报记者 李军 摄

## 水浒文化街区成“不夜街”

本报聊城1月3日讯 (记者 杨淑君 通讯员 陈传举) 1月6日，“好客山东贺年会——水浒文化主题街区”活动在阳谷狮子楼景区举办。据了解，元旦、春

节和元宵节时，水浒文化主题街区会通宵营业，成为贺年会的“不夜街”。

记者看到，街区内到处悬挂着贺年会的挂件和吉祥物，文化娱乐、民

俗表演、大型古城灯会等活动更是热闹非凡。据了解，在贺年会期间，阳谷古城区还将举办首届“万盏灯火贺新春”大型古城灯会，组织“民风民俗过大年”、“民俗庙会闹新

春”等独具阳谷特色的民俗旅游活动，还将整合开发具有阳谷特色的贺年宴、贺年礼，推出“水浒宴”、“运河文化风情宴”、“黄河文化风情宴”等特色贺年宴。

高立强  
来领钱包

2010年12月31日

日下午5点左右，市民杨先生在城区建设路香江一期和香江二期中间的运河桥东首，捡到一个机动车驾驶证的夹子，里面有身份证、驾驶证和农行银行卡。身份证和驾驶证显示的姓名均是高立强。失主可致电本报新闻热线，通过本报认领。以核对身份证号码为准。  
(刘彦朋)

东昌府  
礼仪庆典业  
商会成立

2010年12月30日

聊城市东昌府礼仪庆典业商会成立揭牌。据了解，该商会是由东昌府区工商联审批通过，全市几十家婚庆公司和酒店将加入其中。  
(李军)

## 对弈 | 1日上午，聊城市体育局体育总会举行2011年聊城市第四届围棋·国际象棋锦标赛，比赛分为棋士组、棋手组、无级别组、女子组和家长组。图为：棋士组的小选手在比赛。

本报记者 李军 摄

## 全市地税收入突破40亿

3日，记者从聊城市地税局了解到，截至2010年12月31日，全市地税系统共组织各项收入42.39亿元，比去年增长29.01%，增收9.53亿元。  
(谢晓丽 刘鹏利)



资讯

## 全兴大曲顶级酿酒精粹

全兴大曲酒的酿造技术经过历代不断传承与创新，已经形成了一套完整成熟的酿制技艺，酒体风味独具“浓而不艳，雅而不淡”之特色，如此佳酿在当时众多名酒中首屈一指。第一是水，水为酒之精，即重视选用的水源，用水量的多少。“全兴烧坊”以养水见长，视水如命，专设“水谱”将酿酒用水细分为五类：量水、黄水、冷却水、底锅水、加浆水。第二是火，火为酒之髓，即酿造过程中掌握适当火候。“全兴烧坊”对火候工艺的考察可谓细致入微，一套百年相传的火候口诀，现在看来仍十分符合科学规律。第三是曲，曲是酒之神，“全兴”酒曲皮薄心实、香味扑鼻，特色突出，有“无全兴曲就无全兴酒”之说。桃花盛开时，全兴烧坊技师们生产“桃花曲”，盛夏时，特别制作了“伏曲”，细致的技师们根据季节的变化、精心的配料，独特的工艺，使“全兴”酒曲闻名蜀中。第四是人，人为酒之魂，全兴烧坊的技师们以自己独特的体会和技艺，出神入化地掌握曲工序。“稳准细净”四字生动传达了酿酒技师们对酒质特殊的感觉能力和酿酒能力。

曲为酒之骨

全兴酒为什么能几十年不衰，成为中国名酒呢？它成功的秘诀究竟在哪里？除了窖池的因素外，全兴烧坊的工匠把酿酒技艺总结为四个字：火、水、曲、人。

行话说：“曲是酒之骨”，毋庸怀疑，全兴烧坊的酒曲早已经受了岁月的检验。其制曲技术的精湛，闻名蜀中。

曲分两类，在桃花盛开的季节，先制得中温曲，俗称“桃花曲”；在盛夏再制得高湿曲，名为“伏曲”。此外，在配料、踩曲、成型、培菌、以及把握时机等各个环节上，都有自己的特色。如配料以95%的上等小麦，辅以5%的红粱粉粹成为“烂心不烂底”的“梅花瓣状”；培菌要求更为精细，晾、翻、堆、烘反复数次，分寸的掌握要恰到好处等。

成品酒曲均须存放三个月以上，谓之“陈曲”，然后才可投入使用。届时将“桃花曲”和“伏曲”砸碎混合使用。

这一系列严格的制曲工艺，使酒曲皮薄心实，香味扑鼻，用以酿酒当然香浓醇厚，产量平稳。难怪有“无全兴曲就无全兴酒”的说法。

水为酒之精

全兴酒为什么能几十年不衰，成为中国名酒呢？它成功的秘诀究竟在哪里？除了窖池的因素外，全兴烧坊的工匠把酿酒技艺总结为四个字：火、水、曲、人。

其中所谓“水”，即指水质的好坏，又包含对用水量多少的适当掌握。这两方面的尺寸，直接影响酒质的优劣和产量的高低。

全兴烧坊以醇香井酿成名酒，所以视水如命，专设“水谱”。

遵循第一个“净”字：非特走地势、特走条件的井水，并不使用。并且，对井水管理极为严格。烧坊规定：“全号人员，上自老板、掌柜，下至学徒、杂工，一律不得在井边用水，更不准洗衣淘米。”

其次是水的分类，烧坊将酿酒用水分为五类：量水——水温以用水接触有烧灼感以上温度为宜；黄水——要煮到滴尽百孔另蒸；冷却水——必须澄清透明；底锅水——要不混不颤；加浆水——须清冽甘爽。

再次是用水工艺的巧妙：酿酒用水，总结出“六不同”的经验。即根据一年季节不同，各种粮食含水量不同；原料品种不同，辅料用量不同；新窖老窖不同，窖内上中下三层泥槽不同，所以用水量也不相同。

说来也巧，这窖全兴烧坊凭经验总结出来的“水谱”，在许多方面都与现代的科学酿酒理论相吻合，在今天，全兴大曲酒酿造所用之水更是结合现代科技，让酒液更加纯净绵柔。

## 人为酒之魂

全兴烧坊的师傅们，在配料、上甑、蒸馏、摘酒、取火等环节上都有自己独到的体会和技艺，这使他们在实施全兴烧坊一整套特殊工艺时是如此的出神入化。

大醉师，是烧坊中的关键人物，尤其是配料工序必由他亲自掌握，精酿是“稳准细净”四个字。在科学技术极度落后的时代，全兴烧坊的生产方式是：粉碎炉推磨，制曲用脚踩，出窖抬大筐，降温扬大掀，用水人工挑，蒸酒填土灶，测温手触摸，配料靠手握。劳动强度大，生产效率低。但是全兴的工人们在世代的生产实践中，摸索总结出一套独特而精湛的酿酒技艺。这是我国酿酒史上一份十分高贵的历史文化遗产。后来的成都全兴酒厂在此基础上推陈出新，不断完善，终于使全兴

烧坊身全国名酒之列，并让这份遗产更好地传承和发展下去。

## 火为酒之髓

火为酒之髓，即指酿造发酵，要掌握适当的火候。直到今天，成都酒厂还流传着一个真实的故事：解放前一年的盛夏，外地一家新开烧坊的业主金先生，前来全兴烧坊借粮酿酒。烧坊业主借给他上等糯红粮两石，并再三告诫来人，用时须选水入窖。金先生匆匆回去，随即投料入窖。数月后起窖烤酒，竟然滴酒未得。他怒气冲冲来找全兴烧坊质问。全兴烧坊掌灶的大醉师忙问原由，金先生告诉详情，并说槽已有一股臭味。大醉师一面安慰，一面解释：并非本店粮食不佳，是你们夏季入窖，温度太高，下水太少，以致母糟反烧，不能出酒。一席话，说得金先生心悦诚服，连连致歉。

大醉师这席话，恰恰反映了全兴烧坊对火候工艺的考究。

在总结数百年酿造经验的基础上，全兴烧坊得出“摸温晒水须看时，盛夏烧酒当夜深”的秘诀，由于符合科学规律，所以能够四季稳产，无灾无难。并且一直沿用至今。