

通德酿造工艺 传统现代融合

“又一村”包子 就是这个味儿

齐鲁晚报

T27

2014年7月29日
星期二
编辑:刘振
组版:任上上

领风

今日德州创刊四周年特刊·老字号



通德产品展示。

小米原浆酒等白酒系列,黑米枸杞醋、椴果养生醋系列,黄豆酱油、黑豆酱油系列,风味酱菜四大系列产品,是“中华老字号”通德酿酒公司目前主要经营的产品。通德酿酒有限公司前身为“通德号”,公元1901年(清光绪二十七年),创始人任金栋兴办酿造作坊,酿制小米酒、黑米枸杞醋,起名“通德号”。1997年,成立通德酿酒有限公司,第四代传人任万平。2007年第五代传人任博正正式加入通德公司,任总经理。

“我们多年来遵循这一原则,所谓义就是诚信及仁义,产品质量不合格,义和诚信都不存在。”任万平介绍,“通德号”将传统的酿造技艺和现代科学技术相结合,不断推出了“营养、味美、保健”的饮品和调味佳品,现主要生产销售小米原浆酒、老酒坊白酒系列,黑米枸杞醋、椴果养生醋系列,黄豆酱油、黑豆酱油系列,风味酱菜四大系列产品。

“即义利并存,守义则久”,任继愈先生在“通德号”创办一百周年之际为通德题词勉励。在“通德号”的发展历程中,2006年12月,国家商务部授予通德首批“中华老字号”称号;2007年4月,山东省经贸委授予通德“山东省老字号”称号;2009年1月,黑米枸杞醋被山东省食文化研究会列为“山东名优特产”;2009年8月,通德传统酿造技艺被省政府列入省级非物质文化遗产保护名录;2010年3月,被授予第八届山东省消费者满意单位。

“市场拓展方向,主要是我们的传统酿造技艺精品,山东省非物质文化遗产保护项目:黑米枸杞醋、老陈醋系列,小米酒系列。”任万平介绍,目前,本地市场确立了地方特产的优势地位,外地市场拓展主要是以特色风味的老陈醋、黑米枸杞醋为主导,计划在三至五年内打造成山东地区名品。



解放南大道上的又一村饭店后厨房,厨师在整理出炉的包子。

解放中大道与太平街十字路口往北走约60米,一家不大的门面红色的牌匾上简单地标注了“又一村饭店”,“中华老字号”以及“1890”,这就是德州百年老字号——又一村包子。已有百年品牌的“又一村”包子,位置临近城隍庙、步行街等客流量较大的路段,但隐匿的牌匾,如若不是“老德州”指引,很难发现。

据记载,创建于1890年的“有益村”包子,洁白优雅、齿留馨香,名闻遐迩。1933年,在吸取天津狗不理包子制作技术的基础上,对包子的制作工艺进行改良。1985年,“又一村”包子铺建成营业面积2600平方米的四层大楼,易名“又一村饭店”,百年老店换新颜。

“我从小跟随父母亲来‘又一村’吃包子,这个地方不仅让我吃到熟悉味道的包子,更是对童年的追忆。”今年38岁的贾琳

告诉记者,小时候家距离“又一村”包子比较近,之后搬家,即使绕远,仍会选择“又一村”包子。

“又一村”包子挖掘和继承了传统做法,用半发面、半酵面,肉陷内调进香油、酱油、葱、姜、高汤等十余种佐料精制而成,1990年获得“山东省饮食业优质产品”称号,2004年获得“山东名小吃”称号之后,2006年,又一村饭店又被商务部确定为全国首批“中华老字号”企业。

对于河北吴桥的张滨和李莉一家来说,每周至少三次来德州运输货物,一定要去的就是“又一村”包子。“比我做的好吃多了。”张滨77岁的母亲竖起大拇指。

老年消费者有着深深情结的老字号,每一位久别德州的市民,拿起一个“又一村”包子时,那一句“又一村”家的包子,就是这个味儿”,是对它百年历史,最大的肯定。

本版采写 本报记者 孙婷婷 摄影 本报记者 马志勇 王小会

上海大众汽车
SHANGHAI VOLKSWAGEN

30 Anniversary
1984-2014
与卓越同行
PROGRESS WITH EXCELLENCE

www.svw-volkswagen.com

新青年绿色新主张

新一代EA211全铝
环保高效能发动机



油耗更低
动力更强劲



在性能上, New Polo搭载新一代EA211全铝环保高效能发动机,低转速高扭矩,释放更高效动力的同时,油耗更低,动力更强劲
驾享环保新主张。现在购买指定车型即有1080P高清行车记录仪或2500元保险任你选,为您时刻守护安心旅程。

New Polo
— 新青年 —

2014款New Polo, 分期优惠享不停,
1年/2年0利率, 半付半贷0利率, 3年低利率!

德州瑞驰汽车销售有限公司 销售热线: 0534-5081666 服务热线: 0534-5087555
地址: 德州市大学东路1527号(大学路与晶华路交叉口西100米)



Das Auto.