

重点



客车侧翻高速 30乘客惊魂

事发青银高速章丘附近,19人受伤



▲5日晚,事发现场,高速公路中间护栏和树木全部被侧翻的大客压倒。

本报记者 王媛 摄

本报济南10月6日讯(记者刘铭)“大家都吓蒙了,车厢里到处都是哭喊声。”提起刚经历的事,来自东营的张先生后怕不已。5日下午,他坐中巴车来济南。车行驶至青银高速(原济青高速)章丘附近时,因后方一辆客车与其追尾刮擦,中巴车冲过隔离带侧翻,车上30名乘客中19人受伤。

10月5日晚,记者在事发现场看到,高速路中间约10米长的隔离带护栏扭曲变形,歪躺在路中间,隔离带内的松柏被连根拔起,碎玻璃散落一地。出事车辆已被拖走,伤者被送到章丘市人民医院和中医院治疗。

在章丘市人民医院,躺在病床上的伤者张先生介绍,5日中午,他从东营坐中巴车到济南办事。下午约3点半车走到章丘附近时,突然颠簸着冲过隔离带,翻在高速路上。

“大家都吓蒙了,车厢里到处都是哭喊声。”张先生回忆,他手臂及背部多处划破,艰难地从车里爬出来,看到路上撒满了甩出的行李、座椅,还有满地的碎玻璃。

一位陈姓男子手臂、肩部

擦伤,因疼痛难忍睡不着觉,只好在病房外走动。陈先生左手臂上外衣、毛衣,直到里面的衬衫,几乎都被划成碎布。

陈先生说,他是菏泽人,“十一”去东营与老友相聚,当天准备经济南转车返回。事发时,坐在司机后面一排的他在睡梦中突然听到“砰”一声撞击,睁开眼时他已经摔倒在左侧的车厢边上,车顶的物品一股脑儿砸了下来。

“我扒开身上的东西,抬头一看,发现头顶一个车窗玻璃碎了,当时很多人吓坏了,有的都不知道怎么跑了,我赶紧招呼大家从那儿出去。”陈先生说。

事发后,救援人员迅速赶到现场救治伤员,分流滞留乘客并疏导交通,随后又征调一辆吊车,将侧翻中巴吊起并拖走。一位救援人员介绍,初步判断事故起因为两辆客车追尾刮擦,导致前方的中巴车失控冲过隔离带,进而向左侧侧翻,受伤乘客多为外伤。该救援人员称,黄金周期间,青银高速车流量比以往多出约一倍。

在事故中受伤,袖子划成了碎片 本报记者 王媛 摄



●车祸影响 乘客难忍堵车苦 步行2公里下高速

从事发到高速路恢复正常通车,用了三个多小时。因为这起事故,高速路上出现了大堵车。

在济南上班的王女士前几天去外地出差,5日乘车返回济南。下午4时许,当车辆行驶到青银高速章丘出口东约两公里时,她发现前面堵车严重,车辆排起了长龙。“我等了一个小时,

车辆还没有前行的迹象,只好联系家人到章丘出口来接我。”王女士说,她随即请求下车,步行向前,看到路上司机有的下车抽烟,有的在车上睡觉,等待着高速通行。

花半个小时走了两公里,王女士终于在出口处见到了家人,而像她一样下车步行的还有不少。 本报记者 刘铭

一品景芝,凭什么“创领中国芝麻香”? (之二)

孙延元

从地理位置上讲,景芝镇是整个山东半岛上凹进去的一块,西边是丘陵,东边是山区,中间是肥沃的沼泽平原,渤海与黄海的季节风交叉吹过,使这里呈现出典型的半岛湿润性气候特征,而冬无严寒,夏无酷暑的自然环境,有益于酿酒微生物菌群的繁殖,成为丰富白酒香气成分,提升酒质的天然“屏障”。

景芝镇处于潍河、洛河、渠河三河并流地带,镇北约两华里的地方即为中国第一大人工湖——峡山水库,常言说:名酒产地,必有佳泉。



景芝酒厂院内有一口历史悠久的“松下古井”,井水清冽甘芳,当地盛传“三产灵芝真宝地,松下古井见酒泉”和“景芝水含三分酒”的说法。

应该说,景芝镇特有的地域、气候、原料、水质等诸多因素成就了芝麻香型白酒的生存土壤和独特的酒体风格。

1957年,景芝酒厂在“景芝酒”中意外发现了“芝麻香因子”。

今年春天,山东省轻工厅主管白酒的著名酿酒专家于树民到景芝酒业进行技术指导,在酿酒车间品味珍藏多年景芝原酒时,无意中品



出一股淡淡的芝麻香味,初品芝麻香较浓,又品似乎没有了,再品芝麻香又回来了,这在全国的白酒中还是第一次发现芝麻香,专家认为,“景芝酒”是融合当地地质、水质、气候等自然条件以及特有的微生物菌种,凭独特的酿造工艺,形成的一种独有的芝麻香因子,从1980年代起,景酒人和全国的各科研机构合作,从生产工艺,微

生物菌群,原酒储存,特征成分分析等方面入手,对芝麻香作了大量深入研究,分析出了产生芝麻香的主要成分,掌握了酒类发酵、蒸馏、贮存过程中香味成分的变化规律,成功地找到了芝麻香生产工艺。

1985年,景芝酒厂芝麻香科研成果评鉴会,时任贵州茅台酒厂的总工程师李克良应邀出席,李克良为景芝攻克了

芝麻香难关十分高兴,一口一个“难得”!当场挥毫题写了“芝麻香有了”五个大字。

经过50年的研究和实践,至2006年在全国成功首创了芝麻香型白酒——一品景芝,2007年受中国标准化中心的重托,公司为主制定了“芝麻香型白酒国家标准”,2008年7月1日被国家质检总局批准公布一品景芝为“国家地理标志保护产品”,国家标准样品技术委员会酒类分技术委员会秘书长杨明认为,“一品景芝所以成为中国芝麻香型白酒代表和地理标志产品,关键在于他们独特的地理生态环境和科研优势,‘同一种工艺,同一种做法,离开景芝其地酿酒,酒味大有逊色’就是这个道理。”

无疑,景芝酒业的“一品景芝”是中国芝麻香的鼻祖,这一观点得到茅台集团董事长李克良的赞同,2009年9月11日,茅台集团董事长李克



良再次专程来到了景芝酒业考察,并亲笔题词“一品景芝,芝麻香鼻祖”,可以说,景芝镇与茅台镇在中国博大精深的酿酒文化史上有异曲同工之处,所以,根据民间一直流传着离开茅台镇就产不出纯正的茅台酒之说,同理:“离开景芝镇酿不出纯正芝麻香”。