



天气预报

本周有两次冷空气

聊城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,出现在6~7日早晨,且风力较大。请注意做好蔬菜大棚的防寒、防风、保温等预防工作。
具体预报如下:1月4日,晴,北风短时南风3~4级,-7~3℃;1月5日,晴间多云,北风3~4级,-7~0℃;1月6日,晴间多云,北风2~3级,-1~10℃;1月7日,晴转多云,北风转南风3~4级;1月8~9日,多云转晴,北风4~5级。
(徐娟 谢晓丽)

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。



失物招领

高立强来领钱包

2010年12月31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。以核对身体证号码为准。
(刘彦朋)



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

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)

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,比上年增长29.01%,增收9.53亿元。
(谢晓丽 刘鹏利)



资讯



卖场火爆

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

全兴大曲顶级酿酒精粹

全兴大曲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,即酿造发酵要掌握适当火候。“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”酒曲闻名中外。第四是人,人为酒之魂,全兴烧坊的技师们以自己独到的体会和技艺,出神入化地掌握配件工序。“稳准细平”四字生动传达了酿酒技师们对酒质特殊的感知能力和滴酒能力。

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”,毋庸置疑,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”;在盛夏再制得高温曲,名为“伏曲”。此外,在配料、踩制、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%的红粮粉碎成“芯心不烂皮”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”,然后才可投入酿酒。届时将“桃花曲”和“伏曲”碾碎混合使用。
这一系列严格的制曲工艺,使酒曲皮薄心实,香味扑鼻,用以酿酒当然香浓味醇,产量平稳。难怪有“无全兴曲就无全兴酒”的说法。

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。这两方面的分寸,直接影响酒质的优劣和产量的高低。
全兴烧坊以泉水并酿成名酒,所以视水如命,专设“水谱”。
酒首为一个“净”字:非特定地势、特定条件的井水,决不使用。并且,对水井管理极为严格。烧坊规定:“全号人员,自上老板、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——水温以水触摸有烧灼感以上温度为宜;黄水——要放到滴尽百干另蒸;冷却水——必须澄得透明;底锅水——要不混不酸;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,窖内上中下三层糟桶不同,所以用水量也不相同。

说来也巧,这套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、蒸酒、摘酒、观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,精髓是“稳准细平”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:粉碎驴推磨,制曲用脚踏,出窖抬大筐,降温扬大簸,用水人工挑,蒸酒烧土灶,测温手触摸,配料靠手捏。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。这是我国酿酒史上的一份十分珍贵的历史文化遗产。后来的成都全兴酒厂在此基础上推陈出新,不断完善,终于使全兴酒跻身全国名酒之列,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,用时须适当温温火入窖。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。他怒气冲冲来全兴烧坊质问。全兴烧坊掌灶的大醉师忙问缘由,金先生诉详情,并说窖已有一股臭味。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。
大醉师这番话,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的基础上,全兴烧坊得出“摸温添水须看时,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。

曲为酒之骨

水为酒之魂