



2011.3.15
星期二
农历辛卯年二月十一

齐鲁晚报

齐鲁读者热线
96706
第8346期
www.qlwb.com.cn

9.0
日本大地震
第四日

核阴影

福岛核电站再次发生氢气爆炸
本报特派记者:市民戴口罩上街
我国加强所辖海域放射性监测

A05-A18 重点

当地时间14日11时01分,福岛第一核电站3号机组反应堆外部发生氢气爆炸。同一核电站2号机组反应堆冷却系统当天失灵。该核电站1号机组12日曾发生过爆炸。 东方IC供图

今日本报A叠32版、B叠8版、C叠24版、D叠48版、E叠24版,共136版

编辑:高扩 组版:陈华

中国国井:传承千年的芝麻香基因

酒,是一种特殊的文化饮料。一种白酒香型的形成,往往与独有的自然地理条件和特殊的人文历史环境息息相关。比如芝麻香型白酒,就生发于海岱之间这片肥沃的土壤,吸纳了数千年齐鲁文明的精华,成长为卓尔不群的白酒贵族。这一点,从位于齐鲁文明重要发祥地的国井扳倒井,得到了有力的印证。



始出仪狄,

芝麻香与齐鲁文明同源

仪狄受帝女之令“始作酒醪,以变三味”,仪狄是公认的中国酿酒祖师。在济水北建鄆陶国,鄆狄邑(扳倒井故址),中国酿酒业开始确立。2009年,位于此地的陈庄西周文化遗址列入年度全国十大考古新发现,发现了齐国的第一个首都营丘。遗址出土的大量尊、彝、觥等酒器,证明这里是山东最早的酿酒中心。在齐桓公时期,曾辟为苑囿,称干乘苑。桓公经常在这里用美酒宴宾。随着东部莱国、纪国等东夷人建立的国家纳入齐国版图,这里的酿酒技术开始传到胶东。自古以来营丘所酿之酒中,包含了芝麻香的许多成分。所以在唐代曾被杜甫

所钟爱,达到“饮酣视八极,俗物都茫茫”的境界;为宋太祖赵匡胤所推崇,册封为“国井”。

芝麻香型白酒

生发的自然环境特质

对于白酒风格品味的形成,中国酿酒界普遍认同“环境决定论”。同样的道理,芝麻香型白酒的产生,与源远流长的齐鲁文明,和黄河下游地区四季分明的气候、水资源充沛湿度大、土壤适宜等自然环境,有直接关系。国井扳倒井所在地高青县,位于该区域的核心地域,这里是古之四渎(江河淮济)之一的济水三角洲腹地,自古湖泊密布,林草植被茂密,各种珍禽异兽生息繁衍;有天然酒窖之称,适宜芝麻香益生菌繁衍,司马相如在《子虚

赋》中说:“王牟驾干乘”,谢灵运在《山居赋》中说:“虽干乘之珍苑,孰嘉诚之所游。”用“珍苑”来比喻干乘为园囿中的珍品,在当代,这里地处世界水稻黄金纬度线,北依黄河,北靠大芦湖,地下有大型温泉,具有特殊保健功能的微量元素比一般环境多出十数倍,非常有利于芝麻香生成菌类的繁育,此可谓大自然恩赐芝麻香于国井扳倒井。

国井扳倒井,历代传承着纯正的芝麻香基因

在宋代,担当着国井的威名,扳倒井历代作坊的工匠们都以提升酒质作为毕生追求。史载,这一阶段的国井扳倒井酒“酒质美,清而不浊,雅而不薄,芝麻香味浓郁”,地

方史籍记载,在明代:“扳倒井酒,数代之后,芝麻香渐浓。”清初,扳倒井边有玉堂号等酒坊七家,生产规模和社会影响在山东首屈一指,其间,他们在原料中加入当地所产大米,扳倒井酒的品味大为改善,酒质大为提升,又开始畅销京城和两广,并随驼队远销大漠,人们在酿酒时发现,接触窖泥的糟醅产酒格外香浓,特用竹篮子盛老窖泥放置糟子中间,也就是“井芯”,酒中芝麻香的成分大增。至此,扳倒井酒利用传统井窖酿造技艺生产芝麻香的方式基本定型。乾隆22年(公元1758年),高苑知县张耀整集扳倒井酒坊五年税收,大修高苑四门,北门的匾额为“醴香帝京”,道出了国井扳倒井酒在全国的巨大影响。