

甭担心!天主教堂不变样

78年来首次进行大“修”,168000多片瓦片60%还能用

文/本报记者 蓝娜娜 片/本报记者 杨宁

市民担忧天主教堂变丑了

天主教堂施工过程中,不少市民对彩玻璃变成普通玻璃、建筑修复是否损坏原貌等问题提出质疑。25日,青岛天主教主教秘书长孙明及维护单位副总经理陈言芳回应市民质疑,称维护保养完全遵照原貌,预计6月底整体工程完工。

省级文物保护单位天主教堂,这个拥有78年历史的德式建筑,对于青岛这座仅120多年历史的新城而言,可以算上一位“老人”了,而许多青岛市民更是对这位“老人”敬爱有加。

“天主教堂维护会不会破坏传统的样子?”“为什么原来的彩色玻璃都变成了普通的玻璃?”大教堂掀掉近百年的牛舌瓦,取而代之的是有着塑料质感玫瑰

红颜色的新瓦,是怎么回事?自去年11月18日天主教堂维护修整以来,许多关注该建筑“命运”的市民纷纷提出质疑。

25日,记者在浙江路15号天主教堂看到,教堂主体建筑外围全部搭起了脚手架,许多窗户的玻璃被拆除,塔楼顶部还有未铺设瓦片的地方。教堂内部,工人正对起皮的墙面及壁画脱落处进行修复。

青岛天主教主教秘书长孙明介绍,天主

教堂自1934年建成以来,这是第一次系统地维护。“去年,有一块很大的石块从教堂顶上掉下来了,把地上的石板都打裂了,还好没人受伤。”孙明说,由于教堂主体是由石砖、水泥砌成的,因此经过多年的风雨侵蚀,内部出现膨胀,石块很容易松散掉落,十分危险。出于对游客安全及文物建筑保护的考虑,对教堂维护势在必行。

山寨玻璃被拆,传统瓦片留用

“现在天主教堂的彩色玻璃都被拆了,这还不算是破坏历史建筑吗?”市民李小姐说,她最喜欢教堂内的彩色玻璃,因此对施工人员将玻璃拆除很不理解。

对此,负责天主教堂保养维护工程的青岛市房产工程公司副总经理陈言芳解释称,目前拆除的都是山寨版的彩色玻璃,对原有的纯正彩色玻璃都保留下来,没有拆除。“山寨彩色玻璃就是在普通的玻璃上贴上了一层塑料彩色膜,

不是真的彩色玻璃。”陈言芳说着,从一堆建筑垃圾中翻找出几块原来贴在玻璃上的蓝色塑料膜。

陈言芳介绍,1999年,天主教堂作为旅游景区对外开放时,原青岛市房产局直属工程队曾对室内部分设施进行维护,山寨玻璃就是那时被安装上去的。此次,维护单位按照德式传统建筑工艺,从上海订制彩色玻璃,可因彩色玻璃制作时间长,所以先安装普通玻璃,待玻璃制成后镶嵌在普通玻璃

内侧即可。

随后,孙明回应了市民“老旧瓦片为何被卸走”的疑问。他称,风化破损的瓦片也有安全隐患,此次拆卸旧瓦片是对每一片瓦片进行鉴定、整理、清洗,将完好可用的留下,重新铺设在塔楼顶部,有裂缝、破损的瓦片则被封存。按照统计,168000多片瓦片中,有40%不能再用。为了填补空缺,他们挑选了淄博一家窑厂,按照第一批“孤山窑厂”制作的瓦片为模本仿制新瓦,铺设在塔楼上。

6月底完工,门票价格或提高

在回应市民的种种质疑中,孙明秘书长和陈言芳副总经理一直强调:“按照传统工艺保养维护,是文物古建筑修缮的原则。”

陈言芳称,天主教堂使用寿命长,原因之一在于它采用瓦顶,这样建筑顺应自然,不会因潮湿“短命”。遵照此理念,维护中继续采用瓦顶。此外,维护中还注重各处色调统一,使维护后的建筑与传统建筑相差无几。

“天主教堂整体工程预计6月底完工。”陈言芳说,目前,教堂内部的墙面、天灯等处都已维护完成,之后重点对壁画等处进行维护。由于从上海订制的彩色玻璃还在商谈

中,因此到6月底主体施工完成后,彩色玻璃可能还在制作当中,待彩色玻璃制作完成并运抵青岛后,会立即镶嵌使用,请市民见谅。

此外,孙明透露,天主教堂维护完成后,还不能立即开门纳客,因为目前正与青岛市物价局对门票价格调整一事进行商讨,预计价格会在原来的7元/位基础上有所提高。



25日,天主教堂外被脚手架围了起来。

蔬菜肉价连跌 菜篮子轻不少

本报4月25日讯(记者 孟艳) 猪肉价格连续两个月下降,4月初鲜猪肉批发价格降为10.4元每斤;蔬菜价格也是节节下降,市场上两元菜多了起来。据悉,青岛市蔬菜生产逐渐进入旺季,地产菜数量和品种逐步增加,价格将会继续回落。

据商务局监测,4月中旬青岛“菜篮子”商品上市数量稳步上升,价格逐步回落,整体呈量涨价跌趋势。随着气温回升,蔬菜上市量不断增加,价格逐步回落。今年4月11日—4月20日抚顺路、城阳、华中三大蔬菜批发市场共交易蔬菜2.3万吨,日均2300吨,比上旬上涨4.5%。从价格情况看,蔬菜批发均价为2.4元/公斤,较月初下降6.7%。农贸市场19个蔬菜品种零售均价为5.38元/公斤,比月初下降12%,其中西红柿、黄瓜、青椒下降比较明显,降幅在18%左右。

生猪市场受消费量减少的影响,猪肉价格已连续两个月下降,4月初鲜猪肉批发价格为20.8元/公斤,比今年最高的1月底下降12.2%。4月11日—4月20日市内四区猪肉上市量为1.66万头,日均1660头,较月初上涨2.7%,批发、零售均价分别为20.4元/公斤、25.5元/公斤,环比分别下降19.2%和7.6%。

青岛市商务局相关人士称,受暖暖气流影响,青岛市出现大风降雨天气,从25日早晨市场监测看,蔬菜市场供应正常,价格稳定,未受到影响。据市商务局统计,市内抚顺路、城阳、华中三大蔬菜批发市场蔬菜上市量2400吨,比24日下降了7.7%,比2000吨的正常供应量上涨20%。蔬菜批发价为2.38元/公斤,与24日基本持平;零售价格为5.08元/公斤,比24日下降1.9%。

电压力锅升级最强音

苏泊尔精控火候“逆境逢生”

有人这样形容今天的小家电行业,“这是一个最好的时代,也是一个最坏的时代”。面对复杂多变的市场现状,以及消费者需求的不断转变,苏泊尔深知,企业必须与时俱进,坚持核心技术的创新,才能更好的在逆境中“逢生”。据悉,近期其推出的苏泊尔全智能方形电压力锅,就以“方形时尚外观+更好的烹饪美味”的双重升级,迎来了市场的“春暖花开”。2011年12月底,苏泊尔全智能方形电压力锅新品上市,其精控火候系统引领的美味升级深受消费者青睐,率先奏响了电压力锅升级换代的最强音。

据了解,在国际经济产业结构调整的大背景之下,如何突破核心技术以完成产业转型升级,是今年两会代表们热议的重要话题之一,同时也是目前小家电行业发展的瓶颈。以电压力锅为例,作为行业的领军企业之一,苏泊尔以其创新的研发优势走在了行业前列。凭着累积的23年专业压力锅生产经验,通过坚持不懈的技术研究,苏泊尔创新出“精控火候系统”,以科技改革破译烹饪食物的火候、压力、温度的控制密码,让美味再升一级,真正实现人们轻松烹饪、安享美味的原始愿望,开启了美味新篇

章,极具划时代意义。

业内专家告诉笔者,苏泊尔全智能方形电压力锅能之所以抢占商机、夺得市场,最根本的原因是它采用了“精控火候系统”,让美味得到了全面的提升,大大满足了消费者对食物烹饪口感的需求。记者从市内某大中电器的品牌经理处了解到,苏泊尔全智能方形电压力锅自上市以来销售业绩一直名列前茅,甚受消费者的欢迎,甚至有消费者一到店里便直接“点名”——“买电压力锅,一定要有精控火候系统的。”该店的品牌经理对记者说,在广大消费者心目中,苏泊尔一直有口皆碑,以绝对的创新优势领跑行业,所以产品一上市就引来了广大消费者的追捧。其中,最令人称道的,是精控火候系统从根本上消除了人们有史以来最恼人的“火候掌控不好,食物总也做不好”的“烹饪顽症”。

对于当前备受瞩目的“精控火候系统”,相关技术研发人员表示,苏泊尔拥有专利的顶部智能探针,就像是针对锅内温度和压力而设计的“专业跟踪器”,一方面能从食材入锅开始,根据其种类和数量,时刻精准地测定温度,判别沸点;另一方面,在整个烹饪过程中全程实时跟踪感应温度,调



节压力,始终维持不同食物最佳的压力和温度烹饪需求。

据了解,精控智能探针其实是原有智能探头技术的再度升级,能随时随地更迅速、更精准地探测和控制锅内的温度和压力。美食营养学家曾经指出,不同的食物都有不同的烹饪曲线,而苏泊尔独有的精控智能探针,恰恰能针对每一种食物所需要的温度和压力,设置相应的最佳烹饪曲线,从而

真正提升烹饪效果,让食物更美味。此外,苏泊尔全智能方形电压力锅还采用全智能控压技术,在烹饪中针对不同食物烹饪所需的最佳温度与压力进行综合判定和设置,并维持不同食物烹饪所需的火候,确保最大限度实现食物的最佳口感。

与此同时,精控火候系统还给消费者带来了另一个惊喜,即贯穿整个烹饪过程的提味技术。苏泊尔产品研

发中心的研究人员解释:“提味技术其实是一种主动减压的间歇性排气技术,它能协助智能精控探针与全智能控压技术,根据食材烹饪过程中各个阶段的不同需要,有效而精准的调整和把控锅内的温度,实现最佳的美味烹饪。首先,在烹饪开始时,它先进行短暂的排气,以清除水中的氯气等有害杂质及异味,让食物更健康。接着,在烹饪过程中调整相关的压力与沸腾状况,实现食物及汤汁的交融入味。最后,烹饪结束后还会产生负压,在提升香味和保鲜效果的同时进行收汁,多层次多方面实现美味的烹饪。”

精控火候系统带来的美味升级,在中国电压力锅行业刮起了一阵升级换代的“小旋风”。专家认为,精控火候系统是苏泊尔电压力锅的技术首创之举,必将引领整个行业的全面升级。苏泊尔全智能方形电压力锅的出现,是一种具有深厚历史积淀的、国际品牌的辉煌回归,其“外观+美味”的双重创新升级,使得苏泊尔电压力锅“逆境”而“逢生”。数年来,苏泊尔利用领先国内外的先进技术及卓越的产品品质,不断创新,锐意进取,不仅为消费者带来了可口的美味、烹饪的乐趣,更为人们创造美好的生活作出了自己的一份贡献。