



路桥积水

C03 关注

2014年7月26日 星期六
编辑:梁莹莹
美编/组版:孙雪娇

齐鲁晚报·今日烟台

相关新闻

暴雨淹了三辆车 民警凌晨急救援

台风过境,市区多处路段出现严重积水,导致车辆通过被淹。25日凌晨1点多,盛泉派出所民警接到辖区群众报警,称有车辆在莱山区公路局门口被淹。

民警到达现场后,发现有辆轿车被路面积水淹没了一半。车主张先生说车内两名儿童已被家人转移到安全的地方。民警帮助张先生将车推到了没有积水的路面。随后民警在不远处发现了一辆在水中飘摇的面包车,这时水深已至大腿,民警涉水走近该车,仔细查看后确定车内无人。

民警在路边水浅处找到了面包车车主,将车主安排到附近工厂值班室暂时休息一晚。正当民警准备撤离时,一辆吉普车又在路边熄火,民警帮忙把车推出了深水区。

本报记者 侯艳艳 通讯员 孙婷婷 许铨文

多辆车水中抛锚 轱大路半幅封闭



轱大路一片汪洋,大家一齐将被困车辆推出。 本报记者 李泊静 摄

25日上午,轱大路南半幅积水严重,多辆汽车抛锚在水中等待救援。交警将南半幅部分路段封锁,在北半幅指挥来往车辆通行。莱山公路局工作人员称,因为周边厂家也是通过公路排水设施排水,当天的降雨量过大,超过了当初的设计上限。他们已经安排人员用抽水机抽水。

本报记者 李大鹏 陈海平

幸福中路商铺被淹 商家抽水自救

25日,幸福中路路面积水严重,从幸福十三村至幸福十六村路段路面积水淹过脚踝,不少地势低洼的商铺被水浸泡,不少商家从25日凌晨开始用水泵排水。

在幸福中路福宝汽配汽修店,水已经淹到商铺里面,三个水泵正努力往外抽水。福宝汽配汽修鞠经理说,“雨水太大了,来一辆车,水就往场子里跑,现在不得不弄点沙包在门口围出一道坝。”

福宝汽配汽修旁边的两家商铺也都被淹了。正在和丈夫想办法排水的董女士介绍,24日晚上11点左右,她就发现雨水淹到了房子里。“因为屋里全是水,两个孩子现在都放在车上。”

本报记者 王伟平 实习生 朱秀艳



25日上午,在幸福十六村铁路桥下,一市民冒雨从积水中走过。 本报记者 尹海涛 摄

逢雨必淹,桥下成河

西牟公铁立交桥积水最深处1.5米,车辆无奈绕行

本报记者 李大鹏 陈海平 尹海涛

台风“麦德姆”过境,降雨量大,对普通干线的通行造成一定影响,而铁路立交桥因地势低洼,桥下更是一片汪洋。25日,记者现场探访西牟公铁立交桥和幸福十六村的立交桥,发现两处立交桥下均积水严重,最深处超过1.5米。铁路立交桥下逢雨必淹,附近商家遭殃,过路司机喊苦。

幸福十六村铁路桥

积水没过大腿,淹了周围商店

25日上午10点左右,记者冒着大雨来到幸福十六村长航加油站十字路口南的铁路桥下,此时大量的积水将这里变成了一片汪洋。一位居民从水中穿过时,积水已经没过了他的大腿。“我在水里一直是踮着脚的,积水大约有一米左右。”居民张先生说。

铁路桥附近一家商店的

老板孙女士介绍,积水严重时都灌进了店里,有30厘米深。记者注意到,商店里到处有被水淹过的痕迹,门口也被垫高防止再次倒灌。

该铁路桥下是一处丁字路口,不时有车辆通过。一些车辆冒险从水里通过时,整个车轮全部没入水中,司机只能加大油门一口气冲过去。“肯定得加速通过,不然一下子就

憋死了。”一位司机称。不过大多数司机还是不敢轻易涉险,短暂犹豫后直接选择绕行。

上午10点40分左右,雨越下越大,由于铁路桥下地势比周围低,周边的雨水都向这里汇集,导致此处的积水越来越多,雨水开始沿着路面流向幸福中路,流进路边的下水管道,经过幸福中路该路段的车辆纷纷躲避。

36路公交调线 乘客绕村乘车

“36路车只能到西牟了,到了西牟,你们需要从村里绕过去,到西牟西站免费换乘。”36路公交车司机提醒乘客说。

据介绍,从25日早晨第一班车开始,车队便了解到西牟公铁立交桥路段积水严重,港城西大街西牟路段已封闭,所有车辆必须由西牟村绕行。但是西牟村内也有一条铁路桥,此桥限高2米,36路公交车无法通过,需要乘客从村里绕过去,到西牟西站换乘。一位经过此地去福山办事的市民说,之前都是走主干道,这次换乘他彻底“蒙圈”了,在当地人的带领下,他才走到西牟西站乘车。

记者从36路西拓公交场站调度室了解到,每逢大雨,西牟立交桥下多会积水,积水严重时,他们会及时更改车辆运行方案。调度室一位工作人员称,这次是她见过“换乘”时间最长的一次。“以前都是封闭两三个小时,这次封闭了一天。”

本报记者 李大鹏 陈海平

苹果白兰地物以珍稀方为贵

与友人小酌,他颇为神秘地说有私家珍藏的“白兰地”与我们分享。见实物,“苹果白兰地”,众人笑:“白兰地应为葡萄酿造,岂会是苹果?”友人不急于辩解,而后,一场“苹果白兰地”认知之旅由此开始。

神秘的来宾

“在国人的认知中,白兰地是一款以葡萄为原料的酒类产品,确实,葡萄制成的白兰地约占白兰地市场九成。”“但事实上,在白兰地品类中享誉世界的品类还有苹果白兰地。”

1553年,一个诺曼底人第一次蒸馏出苹果白兰地。16世纪以后,苹果白兰地在当地深受欢迎,但直至19世纪才获得了政府的正式承认。“与葡萄白兰地不同,苹果白兰地相对稀缺,珍贵,因此国人鲜见。”友人说。

斟上一小杯苹果白兰地,琥珀剔透,独特妙爽的口感四溢,原来苹果香如此美妙。没想到,这瓶标有“祥府庄园”字样苹果白兰地竟然产自山东烟台,隶属于吉斯集团旗下祥府酒业。在

座好友无不啧啧称奇。

与香醇近距离邂逅

翌日,与友人驱车直赴烟台牟平“祥府庄园”——苹果白兰地的真正发源地。很高兴,两位朋友能第一时间品尝到今年6月刚面市的‘祥府庄园’苹果白兰地。

“其实,苹果白兰地自诞生至今已有几百年的历史,但因技术原因,苹果白兰地一直与国人无缘。烟台祥府酒业有限公司出于为国人争光的责任感,利用优越的地域条件,经过长达三年时间反复试验,终于功成。”

原来,“祥府庄园”苹果白兰地的制作严格采用烟台生长的十几种晚熟苹果,把不同甜度、酸度的苹果碾压成均匀的苹果泥后“休息”几个小时,再榨出果汁并在自然状态下发酵数月后变成苹果酒,然后按法国干邑白兰地的制作工艺和检验标准掐酒头截酒尾,取中馏成分,生产出苹果白兰地。

酒业巧创新,中华傲

“祥府庄园苹果白兰地不仅拥有独特美妙的口感,更具苹果的香型和

普通白兰地的保健作用,可帮助胃肠消化、驱寒暖身、化痰解毒、解热利尿,并能提高心血管的强度。”工作人员介绍说,“其采用法国利穆森区域的橡木做桶贮酒,一是因为橡木质地坚硬,抗浸泡、耐腐蚀;二是橡木坚中有韧,透气性好,有利于酒液呼吸;三是含有鞣酸,鞣酸是白兰地呈琥珀色的来源;四是橡木属于草香型木质,其中含有纤维素、木质素和木糖素,能克服白兰地的爆辣口味,并产生一种奇香,使酒体陈香、醇厚、和谐。”

如今,“祥府庄园”苹果白兰地的诞生,改写了只有法、美、意等发达国家才拥有的第二大品类白兰地,中国只有单一葡萄白兰地的历史。尤为重要的是,它作为发酵蒸馏酒,改变了消费者对白兰地“易上头、见风倒”的饮用误区,是一款真正碱性健康的佳酿。

吉斯集团烟台祥府药业有限公司出品

地址:烟台市牟平区师范路426号
业务电话:0535-4237199