



在城区兴华路向阳路路口,行人冒着雪出行。 本报记者 邹俊美 摄

冬天很平静,春天却下了雪

聊城首场春雪刷爆朋友圈

本报聊城2月21日讯(记者 邹俊美 王尚磊 通讯员 李晓辉) 20日11时,聊城市气象台发布了今年首个重要天气预报:21日中午至夜间聊城市将出现一次大雪局部暴雪的天气过程。21日下午2点多,这场雪如期而至。21日12时至18时全市平均降雪量2.5毫米,达到中雪量级。

“没想到真下了,去年一冬天预报的雪都没下,没想到春天下了。昨天的预报我没当回事,出门也没拿雨具。”兴华路向阳路路口,一位市民冒着雪赶路。下午4点多,雪越来越大,也越来越紧,不一会儿地上就有了积雪。“明天可以堆雪人了,路上一位小朋友开心地跟妈妈聊天。”

这场雪也给市民带来了几许欢乐,从上午就开始了各种晒图,牢牢占据了朋友圈。“雪到山西

了,别急,马上到聊城”、“这么好的雪喜欢的人在身边该有多好”,甚至有网友“放支烟火庆祝今春第一场雪”。一位网友从青岛刚到聊城,正巧赶上下雪,直言“在青岛的时候聊城下雪,来聊城的时候还是聊城下雪,青岛的雪又不知道去哪了。”在聊城读大学的VcLwei发表状态说:脸冻得通红跑去操场拍照,就是为了纪念没在银川看到反而在聊城看到的雪。

受降雪和低温影响,聊城部分路段出现明显的积雪和道路结冰,市气象台21日16时33分发布道路结冰黄色预警信号。聊城高速交警支队启动紧急预案,辖区高速公路临时封闭,全部收费站实行交通管制,并出动警力40人次,警车10台次,封闭20个收费站,发布预警信息20余条,启动执法站3处,全力应对恶劣天气。



路边停放的私家车上,出现明显积雪。 本报记者 李军 摄

崔氏黄酒惹人“醉”

黄酒是中国最古老的独有酒种,是酒中之担,酒中之王,被誉为“国粹”。黄酒酿造技术堪称天下第一绝,是一代又一代酿酒师口传心授、人传、神传的祖传宝庆科学文化遗产。在聊城市茌平县就有一位酿酒“传世宝庆”的22代传承人,他就是茌平崔氏黄酒厂总经理崔传勇。

崔氏黄酒历史悠久。溯于宋代,盛行于明清,已有400多年的酿造历史。崔氏黄酒祖传秘方酿造,主要以东阿优泉水、内蒙上等黍米和优质中药材等为原料,辅以独特的崔氏黄酒酿造工艺,经过多年窖藏而成。通过了省市食药监局和济南大学等单位专家学者的鉴定,其制作工艺已被列入非物质文化遗产保护名录。

崔氏黄酒声名远播。昔日黄淮舟九下江南六省光岳播佳品,崔氏黄酒大为赞叹,称此乃“人间佳酿”,名扬大江南北。今天,除在聊城本地热销外,北京、天津、济南等位相续建有崔氏黄酒销售网点,名气越来越大,深受消费者喜爱。而且蒙多阿胶厂家位慕名来购崔氏黄酒,成为熬制阿胶的必需原料。

崔氏黄酒品质上乘。“酿酒如做人”。这些年来崔传勇一直把诚信做产品作为行为准则,始终坚守“一斤黄酒相当于三斤好白酒”的质量担训,用担传信誉,传承精湛

古法酿造工艺,通过严格的质量管理体系,吸天地之灵气,纳黍米之精华,用它们酿造爽口,回味悠长的露酒,酿制安全、健康、优质的崔氏黄酒,感动着广大消费者。目前,崔氏黄酒年产量已达900吨。

黄酒的功效:

崔氏古黄酒性温,适量饮用能促进血液循环,除风散寒,祛湿通络,舒筋活络,健胃健脾,祛痰护心,暖胃香甜的药用价值。崔氏古黄酒还含有易被人体消化的营养物质,如糖、麦芽糖、膳食纤维、叶酸、维生素B1、B2、B6、B12、尼克酸等,且含有多种人体必需氨基酸,是其它食品无法替代的,因此有“液体蛋氨酸”之称。

崔氏古黄酒富含微量元素铜和磷,比白葡萄酒高10—20倍,比红葡萄酒高5—15倍,对高血压和血栓形成有预防作用。酒中的维生素E及B1、B9、尼克酸含量丰富,长期适量饮用有减肥、美容、乌发、明目、抗衰老的保健功效。另外,经华中农业大学生命科学院进行的保健功能检测实验证实,黄酒在抗疲劳、抗肿瘤和提高免疫力方面有明显功效。

同时,在《本草纲目》记载,黄酒能辟不同,惟奉酒入药用。奉酒就是黄酒,具有通血脉、润肠胃、润皮肤、养脾胃、除风下气等作用。药用价值是崔氏古黄酒的立身之本,大



国学家康无己不仅在祖国药学研究史上,具有举足轻重的地位,而且,留后世许多医药方,其中就有用黄酒做药引的记载,因此,奉酒唯一一家的崔氏黄酒便成为人们做药引子的首选。崔氏古黄酒系列产品都经过高温杀菌可开瓶(罐)即饮,常温饮用最佳,冬季适当



加温(40度左右)温口性更好,(不提倡加其它物,以防破坏酒的原味),每天125毫升—250毫升,常温饮用更健康,一年四季均适合。在平崔氏黄酒厂 电话:0635—4617890 手机:15020618618 地址:茌平县乐平镇工业园