

宏源老酒：侯镇老烧有泥香



□ 本报记者 郑颖雪 戴玉亮

“宏源老酒喝起来酒质醇正，入口绵甜，回味悠长，有股泥香的烧酒味，还有纯粮食的香味儿。喝多了，不上头。”山东宏源酒业有限公司董事长兼总经理张凤彩告诉记者。

不仅酒香，宏源白酒传统酿造技艺，更是一种文化和民间艺术。这项技艺流传于寿光市东北部的侯镇，而侯镇，是白酒生产的发祥地之一，与兰陵、索镇、景芝并称山东四大酿酒古镇。

据《寿光县志》载：“侯镇，地势低洼，气候湿润，利于曲霉菌系培养……”特殊的地理环境，温和湿润的气候，宜长小麦、高粱；水质清爽甘冽，适宜酿酒。空气湿润，利于酒曲发酵，所酿之酒，绵甜爽口，后味尤香，从而形成了色、香、味、格均独具特色的浓香型白酒生产基地。

据宏源酒业有限公司技术厂长刘汝明介绍，侯镇酿酒历史可追溯到1500年前，贾思勰在《齐民要术》中就详细介绍了宏源酒的酿制方法。

相传夏代，少康在侯镇附近天寒泥称主，史称“少康中兴”。少康对百姓“劝农桑、布其德，始有余粮，开作酒醪”。周时，姜尚在此建都，扼盐铁而治天下，使齐地之民弹琴、击筑，无不善饮。自西汉始，司盐都尉署设于侯镇，盐署开始酿制宏源老酒，历三国、经西晋、过五代，直至宋元明清，代代相传。

“酿制秘笈为双边发酵，‘四高、两长’工艺，高温制曲、高温发酵、高温堆积、高温馏酒。两长为发酵周期长、贮存酒期长。然后混蒸混烧，百年老窖万年糟，独特的蒸馏工艺，形成了独特的酱头、浓尾型白酒。”刘汝明说。

经历代传承发展，至明末清初，侯镇街已有宏源、裕成、万顺成等28家颇具规范的老烧酒作坊。至清朝中期，侯镇有酿酒作坊28家之多，俗称为“九街十八乡，家家酿酒，户户酒香”。

“清末民初，宏源老酒坊掌门人、侯镇商会会长、宏源酒近代第一代传承人刘子厚先生，在传承古法酿酒的基础上，博采众家之长，形成了‘麦季进料伏制曲，秋冬酿酒春开窖’的酿制模式，和‘子夜蒸粮，黎明踩曲，分段摘酒，酒头酒尾护窖’等系列酿酒秘

方。”刘汝明说。

侯镇自夏代产御酒，直供朝廷。随着社会的发展，许多老艺人去世，加上现代工业的冲击，使宏源老酒酿酒传统技艺面临严峻考验。为了弘扬和传承宏源古老历史品牌，2005年，宏源酒业筹资1500余万元兴建宏源酒文化博物馆。博物馆由贾思勰馆、刘子厚馆、宏源白酒酿造技艺馆等7大展厅和两大酒文化长廊组成，是我省首家白酒文化博物馆。

据介绍，现在宏源酒的酿制仍然沿用了贾思勰《齐民要术》中记录的方法，过程中的技艺、仪式，是难能可贵的非物质文化遗产。“宏源老酒坊的制曲、酿造，严格遵守世代相袭的选料、童子踩曲、昼夜翻动晾曲等严谨程序，全部采用手工制作，质量稳定。”刘汝明说。

据介绍，宏源酒酿造的第一步是选料。麦收之后，精选颗粒饱满的上等小麦，用石磨粉碎成均匀的颗粒，俗称“料拆子”。

第二步是踩曲。把磨好的曲料用水调拌均匀，以攥成团为宜，将合好的曲料放在曲模里，然后踩路成曲。踩曲皆用童子，起初为七

童子踩曲，后来人数有所增加，但一次最多踩30个模。30个童子按流水作业排成一行，将曲模反复翻转，两面踩路，5分钟翻转一遍，一个依次往下传。在踩曲过程中，有唱歌，曲调高亢优美。童子们齐声高唱：“神曲咱们踩，一个一个摆，模子要装满，咱们下力踩。”

第三步是晾曲。晾曲的时候专门设一晾曲房，由曲工昼夜值班守候，按时间反复翻动。25至30天以后，将曲码在一起。码垛完毕即封闭曲房，让其自然升温发酵，根据翻曲时间，依次形成高温曲、中温曲、低温曲，各酿不同香型之酒。

曲成之后，至秋时，投料烧酒。投产时用高粱，加入上等米糠，用本地生产的甑，将原料投放进去蒸，先不加曲，蒸熟。45分钟左右，开始场上晾。料的生产必须在晚上，不见太阳，蒸出的原料叫拆子。拆子晾到18℃至20℃，再把酒曲均匀撒在，搅拌均匀，然后放在酒池中发酵。

“筑酒窖用的泥是本地特有的酸性黄粘土质，粘性强，配以荷塘湾泥加麻什调合而成，

富含多种有机物，适合微生物的栖息和生长繁殖。镍、钴微量元素，只有在侯镇这方酒窖中才有微弱含量，这也是宏源酒味道独特的原因之一。”刘汝明说。

等20天左右发酵成功后，再出料放入甑中。“这时，神圣的祭酒仪式一般是由掌门人和酿酒师傅组成，外人不得入内，这是一个古老而庄重的仪式。菜必须由侯镇最好的厨师烹制，有饽饽、生菜、五果、鸡鸭鱼等。酒坊主人手持三柱香在甑前祷告，唱的是古老的祝酒歌。”张凤彩告诉记者。

仪式完成后，开始点火，火要急火，并按时间蒸馏。出酒后，再将酒头尾分段摘取，中段按阴阳兑。“宏源号的酿酒师，从出的酒花就能知道酒的质量和度数。”刘汝明说。宏源老酒的制曲、酿造，严格遵守世代相袭的程序。张凤彩称，当地老百姓有句俗话说：“人担水，驴拉磨，老虎灶，土甑锅，木锨扬晾，抬筐拖，泥土地，茅草窝，侯镇老烧顶好喝。”

宏源老酒现在是山东省著名商标、中国驰名商标，并被列入省级非物质文化遗产项目。



▲宏源老酒翻曲现场。

刘京利：九州书画“闯九州”



▲刘京利近照。

□ 本报记者 郭继伟

9月17日，见到九州书画商城CEO刘京利时，他刚在青州办完画展。刘京利告诉记者，创建九州书画商城的初衷是：让喜欢书

画作品的人，点击鼠标就能找到自己想找的作品，建立属于自己的虚拟画廊。“也正是这个想法，让我们一群有相同梦想的伙伴走到了一起。”刘京利说。

刚工作时，刘京利在学校任教。2002年

底，刘京利试水电子商务，2004年成立了潍坊利鑫网络软件有限公司。2011年底，刘京利开始接触书画，后成立潍坊九州文化艺术品有限公司，建立了书画类电子交易平台九州书画商城。“这个平台2012年底开始构思并架设，2013年5月开通，现在已经是包括商城、杂志、出版、微信公众平台、营销QQ、短信等多方位于一体的综合宣传平台。”九州书画商城总经理潘偲告诉记者。

“在搜索界面输入‘九州书画商城’，进入网站首页，注册会员申请开通店铺，短短几分钟内就可以开通店铺，上传自己的藏品、商品。”刘京利说，通过创建网站、向全国的画廊界书画界的朋友发出邀请，九州书画商城开始运营了。

“年轻的画廊老板喜欢新的营销模式，很多画廊都想尝试书画网上交易，九州书画商城的上线，正好抓住了这个时机。”潘偲告诉记者，拍摄作品，处理作品图片、上传作品，接到客户询价电话、电子账单传递，发送快递，一幅幅作品通过九州书画商城的平台成功交易。

商城运营后，更多的画廊客户和书画家想有一个展示作品和藏品的平面纸媒杂志。2013年8月，《九州书画》创刊号正式出版发行。“那时济南有个书画博览会，我们的杂志在博览会上一发，就受到书画藏家和画廊

经营者的称赞，很多人拿着杂志找我们洽谈业务。”刘京利说。

据潘偲介绍，目前《九州书画》为月刊，发行量1.2万本，每期向全国的8000家画廊及艺术机构、拍卖公司进行快递直投。寿光、青州、临朐、淄博等地，则上门派送。

青州盛唐轩书画店负责人介绍，2013年12月该店加入九州书画商城后，到年底卖出作品20余幅，价值100多万元，客户来自河北、河南、安徽、浙江等地。寿光丹桂书院总经理马宇称，自己去年在九州书画商城注册开画廊，现在每个月销售额有几十万元。“现在九州书画商城的开店画廊有2050家，商品总量达到近5万件，规模非常大，交易很方便，客户来自全国各地，知名度也越来越高。”马宇说。

郭汉亮是寿光当地的一名书法家。“九州书画商城通过宣传图册、微信宣传、网络宣传等，把我的作品在更广的范围内宣传。很多人通过他们了解了我和我的作品，市场可以辐射到全国。这种方式是我以前没有想到的，效果很明显。”郭汉亮表示。

刘京利介绍，下一步，九州书画商城将重点在店铺质量上下功夫，提高开店画廊、书画家的实力和档次，邀请知名书画家到寿光办画展，挖掘并宣传寿光当地书画家，打响寿光书画在全国的知名度。



寿光全面推行食品经营“一本通”制度

□记者 石如宽 报道

本报寿光讯 9月底，寿光市食药监局将面向全市食品总经销、总代理、批发（配送）、二级批发及批零兼营等有批发业务的所有食品供货商和商场、超市、小食杂店等所有食品购货商全面推行食品经营“一本通”制度。

“推行‘一本通’，实际上是为全市食品供货商建了一个‘户口’，强化了对供货商源头监管和建立食品可追溯机制。”寿光市食药监局局长朱秋生说，推行食品经营“一本通”制度，通过对供货商源头监管，避免和杜绝假冒伪劣、不合格及“三无”食品进入流通领域。

食品经营“一本通”主要是将食品供货商档案与食品经营“一票通”合为一体，由供货商将加盖供货商印章的有效营业执照复印件、食品生产许可证复印件或食品流通许可证复印件，按要求粘贴在“一本通”上，在“一本通”上签署送货授权委托书后，发放给购货商统一保存。供货商每次送货时，向购货商索要“一本通”，将其食品供货清单由购货商验收签字后直接粘贴在“一本通”上，作为购货商的进货验收台账，将“食品供货清单”另一联带回，作为供货商的食品销售台账。

化龙镇：种放心菜可免费测药残

□ 本报记者 单辰 戴玉亮

9月15日下午，化龙镇李家村村民李培文和李建荣带着自家种植的西红柿和小黄瓜样品，来到镇农委办的蔬菜检测室，进行农药残留免费检测。

“每种一茬菜，就拿样品来镇上检测一下，图个放心。”李培文说，现在生活水平高了，老百姓对蔬菜安全看得重，及时做检测很有必要。

“检测采用酶抑制法，主要适用于蔬菜中有机磷及氨基甲酸酯类农药残留的定性检测。根据抑制率检测数据是否大于50%来判断蔬菜是否安全。”检测仪单连秀向记者介绍蔬菜检测原理。

12分钟后，质量检测仪停止工作，液晶屏显示李培文的西红柿和小黄瓜样品检测数据分别为8.6%和11.2%，李建荣的样品检测数据分别为10.9%和9.7%，均小于50%，检测合格。

“以后拉到集市上卖，就带着检测报告去，让老百姓知道，吃咱家的菜放心。”李建荣说。

据化龙镇农委负责人张利焕介绍，周边农户了解到可以免费检测蔬菜后，都带自己的样品过来检测。在农委办公室的桌子上，摆了一沓的检测报告。

“除了个人免费检测服务外，蔬菜检测室还承担着全镇各园区、超市、村边地头市场和农贸市场等蔬菜样品的抽检工作。”张利焕说，每月检测不低于30个样本，抽样单随样本发放。检测结果出来后，工作人员将其送回农户手中，并定期汇总检测结果向全镇公布。

在8月22日对丰城村全福元超市的抽检中，共选取了西红柿、茄子、黄瓜、洋葱和萝卜5种蔬菜各1.5公斤，检测数据显示均在8%左右，全部合格。

“9月11日，化龙镇向全镇蔬菜经营户发放了农业部公布的《种植业生产使用低毒低残留农药主要品种目录》，明确了各品种蔬菜可使用的杀虫剂、杀菌剂、除草剂和植物生长调节剂范围。”张利焕说，蔬菜安全关系到每个人，农药残留的危害不容忽视，只有经营者绷紧这根“安全弦”，消费者才能放心。

羊口镇中心小学打造“平安校车”

□记者 石如宽 通讯员 刘跃东 报道

本报寿光讯 近日，寿光市羊口镇中心小学举办的校车月度运营情况总结通报会，吸引了众多学生家长的关注。目前，羊口镇中心小学共有校车9辆，需要乘车上、下学的学生有650名。

为保证校车安全行驶，羊口镇中心小学制定实施了一系列保障措施。

开学前开好提醒会。组织校车司机、随车照管人员，学习《校车安全管理条例》的有关规定，学期中开好通报会，学期末开好总结会，总结经验，找出不足，制定措施，防止安全事故发生。

配齐相关陪车人员。按照就近原则，安排本村队或邻村队老师跟车。对无教师的村队，指定教师跟车。跟车教师上车后必须清点乘车学生人数，帮助、指导学生对号入座、系好安全带。站点教师除检查安全、核定乘车人数外，还负责管理跟车的学生。

兑现各种奖惩制度。每学期每辆车收取2000元的安全管理保证金，根据学校校车安全管理办法，对学生管理、卫生保持、服务态度、家长反馈等情况，进行量化管理。



□王静 王兵 报道

订单种植高粱红

9月16日，在双王城生态经济园区寇家坞四村的高粱地边，联合收割机正在作业，沉甸甸的高粱穗子摇曳出一抹丰收的红色。寇家坞四村党支部书记王云明介绍，他跟贵州茅台酒厂签订种植合同，面积达7000亩，每公斤收购价比市场高出0.8元。

■寿光好味道

龙须菜：盐碱地上的天然美食

□ 本报记者 郑颖雪 戴玉亮

“龙须菜味道鲜美。我奶奶喜欢凉拌，或者作馅儿蒸包子，小时候在老家经常吃。对我们羊口人来说，这就是家乡的味道。”在潍坊市工作的寿光羊口人吴岳峰说。

提起龙须菜，可能许多老一辈羊口人并不知道，但一说黄蓍菜，便无人不知。近几年，黄蓍菜被越来越多人喜爱，并逐渐走入高档餐饮市场后，才换上了龙须菜这个名字。

关于黄蓍菜这个名字的由来，还有一段传说。相传，唐朝大将薛仁贵东征时，追兵逼迫，军粮尽绝，兵士饥寒交迫，只好用当地这种野菜充饥。后来反败为胜，设宴庆功时，薛仁贵忆起此菜的功劳，便令人采来烹制，百官品后，众口称赞。此后逢宴必备此菜，并冠名皇蓍菜，后来逐渐误传为黄蓍菜。

这个时节，龙须菜像山林里的枫叶般逐渐变红，红中还透着紫光，这时的龙须菜已经成

熟。据介绍，若是春夏时节来到羊口，盐碱地上一片绿色，茂密的龙须菜伏在地表，这时的龙须菜才是品尝的最佳时节。盐碱地植物难活，因而这龙须菜成了羊口地标性的美食。

在上年纪的老人眼里，龙须菜是救命菜。81岁的李翠芝老人是地道的“老羊口”。“羊口是盐碱地，不能产粮食，以前也没有工业。上世纪五六十年代，许多人吃不上饭，每到春夏，家家户户派出最壮的劳力，推着独轮车，去找龙须菜。龙须菜可以拌着吃、炒着吃，甚至煮着吃。可以说，在那个年代，龙须菜养活了羊口人。”李翠芝告诉记者。

即使过了采摘龙须菜的时节，它的种子也可以当口粮。“冬天涨潮，种子被海浪卷到岸上，大家就把种子收集起来，磨成粉，掺上玉米面，蒸熟就能当一顿饭。”李翠芝说。

在羊口，流传着一首关于龙须菜的小诗：“两岸滩涂一奇观，尽是黄蓍盖地面。春来好

似红绒被，秋天恰如红地毯。莫言湿地无枫叶，苍天年年赐红毡。”简短的诗句，写出了龙须菜的特点。

现在生活条件好了以后，人们仍然难以割舍这样的美味。龙须菜作为羊口的特色野味，不但走上餐桌，也开始走入大雅之堂。

“采摘尖头嫩芽，洗净，过热水焯烫半分钟，捞出，浸泡凉水，挤干水分，加入蒜汁、味极鲜、虾皮，搅拌均匀，吃一口，又咸又滑，清爽可口。”李翠芝说。

炎炎夏日，凉拌龙须菜是几乎所有羊口饭店的主打。烫过的龙须菜，挤干水分，加入猪肉剁馅，包成包子，龙须菜的清香，巧妙地盖过了肉的油腻，因而味鲜滑嫩。近两年还流行炒龙须菜，青嫩的龙须菜过水后，清炒则脆滑爽口，加肉则去腻嫩香。一些饭店中的做法更加新颖，有的把龙须菜做馅炸春卷，有的加入芦笋、火腿等材料做汤，烫头浓郁，口味清新。

“春夏时候，每次经过羊口，我们都会忍

不住采上几把，还有专人专门采集来出售。在寿光市区的菜市场上经常见到，家里的长辈都爱吃。”寿光市民单良说。

龙须菜含有丰富的植物油和碘，对预防“粗脖子病”有明显的作用。龙须菜还含有多种维生素和微量元素，对心脏病、高血压等有一定的预防效果。

寿光周边地区，如潍坊市、青州、淄博等地的汽车司机驶进寿北地段，临走时总忘不了带些龙须菜回家品尝，或作为礼品馈赠给亲朋好友。家在青州的贾志刚在寿光工作，经常往来羊口和青州之间。“我母亲是寿光人，爱吃龙须菜，另外听说它对高血压有一定效果，所以每次回家都给她带。”贾志刚说。

如今，作为纯天然的绿色食品，顽强的龙须菜还在羊口这片盐碱地上生长着。但在羊口，并没有相关的龙须菜加工产业。怎样合理开发，让龙须菜走上全国人民的餐桌，是值得羊口人思考的问题。