

泸州助力白酒经销商凭借提货权质押融资

作为泸州的一大支柱产业，闻名中国、享誉世界的中国酒城白酒牌子早已打响。在这一发展势头下，全国各地销售泸州白酒的经销商数以万计，可以用不计其数形容。尤其是泸州老窖生产的白酒，对不少人来说一旦获得了经销权，可谓振奋人心。但是，资金回笼滞后造成的进货受阻，可能经常让没有更好抵押物的白酒经销商感到头疼。为了满足销售的需要，所有经销商都会维持一定的库存，白酒经销商也不例外。

采购卡透支业务:解决融资“短、频、急”的问题

记者近日获悉，接下来，可能泸州老窖博大酒业营销有限公司的不少经销商就会打消这一顾虑。在获得该公司和四川宏鑫担保公司的共同推荐下，再凭借与老窖博大酒业的提货权在宏鑫担保进行质押担保，提供产品交易合同等材料就能申请办理中国光大银行的“采购卡透支业务”，享受分期还款和授

信额度循环使用的便利，解决因资金回笼滞后进货受阻，以及融资“短、频、急”的问题。

据了解，中国光大银行成都分行、泸州老窖博大酒业营销有限公司以及四川宏鑫担保公司于本月正式签订合作协议。接下来，中国光大银行成都分行可以向符合条件的泸州老窖博大酒业营销有限公司经销商申请人，发放实体的“小微采购卡”或提供虚拟的采购卡专属账户。凡是成功申请到该卡片或虚拟卡账户的经销商，就可以凭该卡或账户，通过四川宏鑫担保公司的担保降低融资风险，实现成功融资。

“银行设有指定的POS机，在额度内刷一下卡片，货款就将直接划到泸州老窖博大酒业有限公司。之后，经销商只用按照申请分期透支的期数，分期还款并支付相应手续费就可以了。”宏鑫担保相关负责人表示。

创新模式：经销商质押融资

(陈静)

酱香型白酒产业助推仁怀经济迅猛发展

□ 本报记者 樊瑛

记者近日到仁怀市采访，眼见去茅台的路上，写着“中国酒都 贵州仁怀”的路旗迎风招展，城市道路两边绿树成行，高楼林立，商铺鳞次栉比，但大都是酒商开的铺子，以销售酱香型白酒为主，有古雅富贵装饰的，有红黄相间作为主色调装饰的，也有现代的装饰点缀其中。到了夜间当主干道霓虹灯闪烁，高档的消费场所尽显眼前。记者不免深感中国酒都仁怀近年来大力发展酱香型白酒产业，其经济建设和发展成果，已经大大提高了当地老百姓的生活水平，酱香型白酒产业助推了仁怀经济迅猛发展。

90年前，中国酒师在巴拿马万国博览会上摔碎酒瓶，香气四溢，使贵州茅台酒名扬天下。作为茅台酒的故乡，仁怀也为人们所瞩目。由于有酿酒历史和传统，仁怀不仅有全国最大的酱香型白酒企业茅台酒厂，还形成了以茅台酒为核心的酱香型白酒生产基地。

今年以来，仁怀市加快推进仁怀名酒工业园区建设，紧紧围绕国发2号文件精神，按照“快”字当头、“好”字优先发展理念，不断加快推进园区各项建设。据仁怀市委常委、仁怀名酒工业园区管委会主任何勇介绍，仁怀将全力打造“仁怀酱香酒”区域品牌，当好贵州乃至全国白酒发展的排头兵，努力做贵州酱香型白酒的领头羊。

由于受山地制约，让仁怀饱尝“无地之苦”，一些重大项目无法落地。2010年，仁怀市委、市政府决断：仁怀荒山多，要发扬愚公精神，向“耕地少，林地少，拆迁少，无基本农田”的荒山要地仁怀率先在荣昌坝选定一片荒山，



采取BT模式进行施工，一场山地整理的大幕就此拉开。仁怀名酒工业园区管委会介绍说，经过土地平整和梯度式开发，园区目前已按项目报批建设用地区7000多亩，其中坡地5000多亩，目前，“工业梯田”已新成气候。仁怀名酒工业园区已测绘28平方公里，其中山坡地占近90%。目前，已有52家企业入驻园区。据介绍，该园区规划面积约1.32万亩，总投资约400亿元，全部建成预计可实现产值600亿元。预计今年年底有20多家企业投产，形成白酒生产能力6万千升以上，解决就业人口1万人以上。

仁怀酱香型白酒产业迅猛发展，全市地方酒业正加速向仁怀名酒工业园区聚集。地方酒业规模、产值、税收全面增长，成为加速工业经济发展的生力军。2011年，仁怀市共实现地区生产总值258亿元，财政总收入654亿元，其

中，规模以上白酒企业实现产量198万千升，实现工业增加值180亿元，产量和增加值分别占全省的80%以上。今年上半年，全市实现地区生产总值1268亿元，同比增长18.1%，全社会固定资产投资完成602亿元，同比增长53%；财政总收入525亿元，同比增长58.1%，在贵州88个县(区、市)增比、进位综合测评均位列第一。

未来仁怀市在白酒产业发展上，将通过行政加市场的手段，将白酒产业、文化产业和旅游产业高度融合，实现三大产业联动，以“白酒产业激活文化产业、文化产业带动旅游产业、旅游产业促进白酒产业”的内生循环发展模式，大幅拉动市域整体经济水平。与此同时，仁怀市还将从“产区化”、“品牌化”、“质量保障”、“人才兴酒”等四大发展战略提升白酒产业的发展升级，加速推进仁怀经济的发展。

白酒小百科 | Baijuxiaobaikē

白酒香味为什么不同

纯净水是没有香味的，而白酒具有独特的香、味、色。这是因为白酒里除了含有酒精之外，还含有糖类、甘油、氨基酸、有机酯和多种维生素等。由于酿造所采用的原料不同：有的是高粱，有的是大米；所选用的糖化发酵剂不同：有的是大麦和豌豆制成的中温大曲，有的是小麦制成的中温大曲或高温大曲，有的是大米制成的小曲，有的是用麸皮和各种微生物制

成的麸曲；所使用的发酵容器设备不同：有的是陶缸、水泥池、砖池，有的是泥池老窖；所采取的酿造工艺不同：有的是固态发酵，有的是液态发酵；所处酿造环境的气候条件不同：有的地方干湿度高，有的地方干湿度低，有的地方气温高，有的地方气温低等等；所以白酒闻起来就香味各异了。

(中国酒文化网)

酒文化 | JiuWenHua

吃酒

酒,应该说饮,或喝。然而我们南方人都叫吃。古诗中有“吃茶”,那么酒也不妨称吃。说起吃酒,我忘不了下述几种情境:

20多岁时,我在日本结识了一个留学生,崇明人黄涵秋。此人爱吃酒,富有闲情逸致。我二人常常共饮。有一天风和日暖,我们乘小火车到江之岛去游玩。这岛临海的一面,有一片平地,芳草如茵,柳荫如盖,中间设着许多矮榻,榻上铺着红毡毯,和环境形成强烈的对比。我们两人踞坐一榻,就有束红带的女子来招待。“两瓶正宗,两个壶烧。”正宗是日本的黄酒,色香味都不亚于绍兴酒。壶烧是这里的名菜,日本名叫tsuboyaki,是一种大螺蛳,名叫荣螺(sazae),约有拳头来大,壳上生许多刺,把刺修整一下,可以摆平,像三足鼎一样。把这大螺蛳烧杀,取出肉来切碎,再放进去,加入酱油等调味品,煮熟,就用这壳作为器皿,请客人吃。这器皿像一把壶,所以名为壶烧。其味甚鲜,确是侑酒佳品。用的筷子更佳;这双筷用纸袋套好,纸袋上印着“消毒割箸”四个字,袋上又插着一个牙签,预备吃过之后用的。从纸袋中拔出筷来,但见一半已割裂,一半还连接,让客人自己去裂开来。这木头是消毒过的,而且没有人用过,所以用时时地非常快适。用后就丢弃,价廉并不可惜。我赞美这种筷,认为是世界上最进步的用品。西洋人用刀叉,太笨重,要洗过方能再用;中国人用竹筷,也是洗过再用,很不卫生,即使是象牙筷也不卫生。日本人的消毒割箸,就同牙签一样,只用一次,真乃一大发明。他们还有一种牙刷,非常简单,到处杂货店发卖,价钱很便宜,也是只用一次就丢弃的。于此可见日本人很有小聪明。且说我和老黄在江之岛吃壶烧酒,三杯入口,万虑皆消。海鸟长鸣,天风振袖,但觉心旷神怡,仿佛身在仙境。老黄爱调笑,看见年轻侍女,就和她搭讪,问年纪,问家乡,引起她身世之感,使她掉下泪来。于是临走多给小账,约定何日重来。我们又仿佛身在小说中了。

又有一种情境,也忘不了。吃酒的对手还是老黄,地点却在上海城隍庙里。这里有一家素菜馆,叫做春风松月楼,百年老店,名闻遐迩。我和老黄都在上海当教师,每逢闲暇,便相约去吃素酒。我们的吃法很经济:两斤酒,两碗“过浇面”,一碗冬菇,一碗十景。所谓过浇,就是浇头不浇在面上,而另盛在碗里,作为酒菜。等到酒吃好了,才要面底子来当饭吃。人们叫别的,常喊作“过桥面”。这里的冬菇非常肥鲜,十景也非常入味。浇头的分量不少,下酒之后,还有剩余,可以浇在面上。我们常常去吃,后来那堂馆熟悉了,看见我们进去,就叫“过桥客人来了,请坐请坐!”现在,老黄早已作古,这素菜馆也改头换面,不可复识了。

还有一种情境,则见于患难之中。那年日本侵略中国,石门湾沦陷,我们一家老幼9人逃到杭州,转桐庐,在城外河头上租屋而居。那屋主姓盛,兄弟4人。我们租住老三的屋子,隔壁就是老大,名叫宝函。他有一个孙子,名叫贞谦,约十七八岁,酷爱读书,常常来向我请教问题,因此宝函也和我要好,常常邀我到他家去坐。这老翁年约60多岁,身体很健康,常常坐在一只小桌旁边的圆鼓凳上。我一到,他就请我坐在他对面的椅子上。站起身来,

揭开鼓凳的盖,拿出一把大酒壶来,在桌上的杯子里满满地斟了两盅;又向鼓凳里摸出一把花生米来,就和我对酌。他的鼓凳里装着棉絮,酒壶裹在棉絮里,可以保暖,斟出来的两碗黄酒,热气腾腾。酒是自家酿的,色香味都上等。我们就用花生米下酒,一面闲谈。谈的大都是关于他的孙子贞谦的事。他只有这孙子,很疼爱他。说“这小人一天到晚望书,身体不好……”望书即看书,是桐庐土白。我用空话安慰他,骗他酒吃。骗得太多,不好意思,我准备后来报谢他。但我们住在河头上不到一个月,杭州沦陷,我们匆匆离去,终于没有报谢他的酒惠。现在,这老翁不知是否在世,贞谦已入中年,情况不得而知。

最后一种情境,见于杭州西湖之畔。那时我就居在里西湖招贤寺隔壁的小平屋里,对门就是孤山,所以朋友送我一副对联,叫做“居邻葛岭招贤寺,门对孤山放鹤亭”。家居多暇,则闲坐在湖边的石凳上,欣赏湖光山色。每见一中年男子,蹲在岸上,向湖边垂钓。他钓的不是鱼,而是虾。钓钩上装一粒饭米,挂在岸石边。一会儿拉起线来,就有很大的—只虾。其人把它关在一个瓶子里。于是再装上饭米,挂下去钓。钓得了三四只大虾,他就把瓶子藏在藤篮里,起身走了。我问他:“何不再钓几只?”他笑着回答说:“下酒够了。”

我跟他去,见他走进岳坟旁边的一家酒店里,拣一座头坐下了。我就在他旁边的桌上坐下,叫酒保来一斤酒,一盆花生米。他也叫一斤酒,却不叫菜,取出瓶子来,用钓丝缚住了这三四只虾,拿到酒保烫酒的开水里去—浸,不久取出,虾已经变成红色了。他向酒保要一小碟酱油,就用虾下酒。我看他吃菜很省,一只虾要吃很久,由此可知此人是—个酒徒。

此人常到我家门前的岸边来钓虾。我被他引起酒兴,也常跟他到岳坟去吃酒。彼此相熟了,但不问姓名。我们都独酌无伴,就相与交谈。他知道我住在这里,问我何不钓虾。我说不爱此物。他就向我劝诱,尽力宣扬虾的滋味鲜美,营养丰富。又教我钓虾的窍门。他说:“虾这东西,爱躲藏在湖岸石边。你倘到湖心去钓,是永远钓不着的。这东西爱吃饭粒和蚯蚓,但蚯蚓蝼蛄,它吃了,你就吃它,等于你吃蚯蚓。所以我总用饭粒。你看,它现在死了,还抱着饭粒呢。”他提起一只大虾来给我看,我果然看见那虾还抱着半粒饭。他继续说:“这东西比鱼好得多。鱼,你钓了来,要剖,要洗,要用油盐酱醋来烧,多少麻烦。这虾,就便当得多;只要到开水里—煮,就好吃了。不须花钱,而且新鲜得很。”他这钓虾论讲得头头是道,我真心赞叹。

这钓虾人常来我家门前钓虾,我也好几次跟他到岳坟吃酒,彼此熟识了,然而不曾通过姓名。有一次,夏天,我带了扇子去吃酒。他借看我的扇子,看到了我的名字,吃惊地叫道:“啊!我有眼不识泰山!”于是叙述他曾经读过我的随笔和漫画,说了许多仰慕的话。我也请教他姓名,知道他姓朱,名字现已忘记,是在湖滨旅馆门口摆刻字摊的。下午收了摊,常到里西湖来钓虾吃酒。此人自得其乐,甚可赞佩。可惜不久我就离开杭州,远游他方,不再遇见这钓虾的酒徒了。

写这篇琐记时,我久病初愈,酒戒又开。回想上述情景,酒兴顿添。正是:“昔年多病厌芳樽,今日芳樽唯恐淡。”(丰子恺)



丰子恺画中的酒后世界 三杯不记主人姓