



酿酒人生



扫码看视频

文/片/视频 齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 陈文进

近日,记者驱车来到距济南市区20公里外的党家庄镇小白村村东头,远远就看到十几个大酒缸摆在路边,再往里走就闻到了一股浓浓的酒糟味,石相胜、商锡俊夫妻俩的裕龙生态酒厂就坐落在这个周围全是树木和野草的坡地上。

20多年来,夫妻俩从最初给别人送酒瓶,发展到自己开酒厂,起起伏伏、历经风雨,依旧初心不改,始终坚持用传统工艺酿酒,不求量多,只求好喝。

石相胜和妻子起初以经营小商店为营生,后来设立回收点,专门给外地酒厂送酒瓶为业。上世纪90年代,一家酒厂委托夫妻俩帮助厂里灌装地瓜干白酒,此后,喜欢喝酒的石相胜逐渐萌生了自己开酒厂酿好酒的想法。

说干就干,1998年石相胜带着妻子和他们辛苦挣来的第一桶金,回到党家庄镇老家的村子里,开办了市中区第一家酒厂。酿酒绝非易事,将近一年的时间,他们从省内酒厂请来的几个酿酒师都没能酿出让老石满意的酒。石相胜决定外出求贤,他来到酿酒之乡四川邛崃,辗转找到了深谙传统酿酒工艺的汪师傅,两人一拍即合。

汪师傅来到酒厂后,酿酒的工艺完全按照邛崃当地“天锅酒”的古法,一改山东的单粮、三粮酿造,采用五粮蒸酿。汪师傅依据这边的气候特点、土壤结构和泉水水质,对酿酒节点和发酵时间做了相应的调整。经过几个寒暑,终于酿出了口感醇厚的五粮酒。石相胜说,当时他们的酒卖得很好,济南小吃城很多餐馆都进他的酒,天津和辽宁的客户也来找老石订酒。

老石夫妇心存善心,不忘资助他人。汶川地震时,老石毫不犹豫捐出10万元。他们还资助了一名贫困的山村小学生,去年新冠疫情初期,夫妻俩主动给村里送去消毒用品。

天有不测风云,2012年以后,全国白酒市场普遍不景气,夫妻俩40多个窖池生产出的白酒库存太多,卖不出去。此外,酒厂以煤炭做燃料,不利于环保,老石只好暂停蒸酒,汪师傅也返回四川老家。石相胜说,他还被一名不良商人骗去了上百万元的酒,夫妻俩的酿酒事业陷入低谷。

经过几年的调整,夫妻俩坎坷的生活渐渐恢复正常,加上经常有老客户找老石买酒,55岁的石相胜决心再次创业。他关停了村子里的酒厂,重新请回了汪师傅,在村东头生态环境更好的坡地上新建了28个窖池,蒸酒的燃料采用了环保的液化气。

看着新出锅的五粮热气蒸腾,老石的心反而平静了,这第一锅蒸好的粮食入池发酵两个月后才能蒸酒。蒸出的酒又须在陶缸里储存三到五年后才够味。老石直言,年过五旬,名利对他来说似乎不那么重要了,他更在乎的是做一个好人,酿一缸好酒。



汪师傅(左)跟古法酿酒打了一辈子交道,掌握了酿酒的独门绝技。



▲石相胜、商锡俊夫妻俩把酒窖里的酒坛子搬到路边做招牌,朴实而不失创意。

◀酒厂新址周围的生态良好,也是酿出好酒的条件之一。



▲20年来,他们生产的每一种酒的酒盒都保留着,作为创业的记忆。

◀石相胜夫妇好客,经常在家里用自己酿造的好酒招待客人。

◀2021年,第一锅五粮清新出锅。



扫码下载齐鲁壹点 关注摄影频道



扫码加微信投稿 期待您的精彩佳作