



# 视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点

A04-05

齐鲁晚报

2021年12月5日  
星期日

记  
录  
美  
好  
瞬  
间

□ 美编：马秀霞  
□ 编辑：武俊

□ 组版：颜莉



扫码看视频



蒸酒时，酒坊里酒香浓郁。



## 巴蜀酿酒师 泉城调新味



▲蒸过的粮食，经过摊晾，先要入池发酵。

◀好客的老汪喜欢用地道的四川火锅招待朋友。

▼酿酒的每个环节，老汪都亲力亲为。



老汪跟古法酿酒打了一辈子交道，掌握了酿酒的独门绝技。



文/片/视频  
齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 陈文进

老汪出生在四川邛崃的酿酒世家，十几岁时厌倦了枯燥的学习生活，家人将他送进当地最古老也最有名的文君酒厂当学徒，本意是让其体味一下生活之艰，知难而退重回学校读书。没想到他居然喜欢

上了酿酒行当，并将酿酒作为自己一生的事业。

老汪回忆，当时酒厂采用延续了千百年的“天锅酒”传统酿酒法。当年，老酿酒师傅保守得很，对酿酒的几个核心环节秘不外传。老汪却是个有心人，常年在老师傅身边仔细观察、认真揣摩，终于掌握和破解了酿酒的所有环节，老汪成了厂里的核心酿酒师之一。

话题回到山东，20多年前，喜欢喝酒的济南人老石自己开酒厂，在省内找了多位酿酒师傅，始终没有酿出

让他满意的白酒。老石决定外出求贤，他在酿酒之乡四川邛崃，辗转找到了深谙传统酿酒工艺的老汪，两人都是爽快人，一拍即合。

老汪来到泉城济南后，老石建起了裕龙生态酒坊。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。老汪依据这边的气候特点、土壤结构和泉水水质，在酿酒节点和发酵时间上做了相应的调整。经过几个寒暑的反复发酵轮蒸试验，终于酿出了口感醇厚的五粮液。

这些年来，每到酿新酒的时节，老汪都会来济南帮助老石酿几大缸酒，每年他都像候鸟一样穿梭于邛崃和济南两地，在济南一待就是几个月。时间久了，老汪渐渐喜欢上了济南，把泉城济南当成他的第二故乡。

在老汪眼里，济南四季分明，处处泉水，对于外地人，济南更是一个温厚包容的城市。老汪在这里有了几个好朋友，每当朋友来访，好客的老汪总会施展一下自己的绝活，做一锅地道的四川火锅。