

【赤河穗浪记·第四回】

立秋将至，丰收在望。赤水河畔随风翻涌的火红穗浪，奏响了“在希望的田野上”的喜悦乐章。

在茅台红缨子高粱丰收季前夕，本报推出《赤河穗浪记》四章回系列报道，在蜿蜒的河谷与层叠的田野间，捕捉茅台红缨子高粱背后的山河诗行。这组带着晨露的田野调查，将以每日一帧的节奏展开崇农画卷。

当红缨穗浪漫卷黔北，且看一粒高粱如何串起土地信仰、匠心情怀与共同富裕，为即将启幕的茅台红缨子高粱丰收季写下最深沉的注脚——大品牌的大担当，便是将每一穗谦卑垂首的红缨子，都酿成山河共富的时代醇香。

穗脉华章： 从育种到餐桌的产业长链

刘显玉

七月的遵义市仁怀市，热浪在山垄蒸腾不息。坡地黄壤间密布青绿高粱，穗浪渐红，绷紧的筋骨蓄满阳光的灼热。

这是仁怀农人镌刻大地的史诗——从清朝道光年间《遵义府志》“蜀黍（高粱）出仁怀者佳”的墨痕，到如今5.6元/斤的顶级身价，一粒红缨子高粱串起的，是科技与泥土碰撞的星火，是匠心如河的不息奔流。

涂佑能察看高粱长势。
张凯 摄

种子革命

变革的伏笔在1999年悄然埋下。当涂佑能在地里发现野生变异的“牛尾砣”和“小红缨子”时，十里外的鲁班镇，仁怀农技服务站站长雷文权正将北地良种植入红壤。

两位赤子的脚印在时代大潮中交汇：雷文权笔锋如犁，用300余篇材料加速“北种南扩”的步伐；涂佑能的实验室长夜灯明，将野生变异株的基因密码嫁接到“特矮秆”高粱的筋骨上。

直到2006年，历经南方试验田数百次筛选，涂佑能才稳定出“红缨子”雏形——单宁含量适中，支链淀粉高达90%以上，完美契合酱酒“九次蒸煮”的工艺需求。

同一时期，雷文权带领团队在仁怀建立标准化种植基地，他撰写的《酒用糯高粱高产栽培技术》手册，让山民握紧了密植、施肥的门道——原本亩产不足两百斤的贫瘠，得以翻过五六百斤的关口。

2008年，涂佑能培育的“红缨子”与同胞“红珍珠”一起通过省级审定，检测报告让所有人振奋：出酒率比传统品种提高7%，酒体中的酯类物质含量显著增加。

茅台酒厂率先将红缨子定为专用原料，仁怀酒企更是纷纷上门求种，育种基地初年推广的8万斤种子，顷刻被一抢而空。

与此同时，雷文权将红缨子种植手册细至“每亩12万株”“氮磷钾配比3:2:1”，甚至连收割时的天气都有严格要求。他带领团队共收集整理保存高粱种质资源136个，筛选优良株系36个，为培育高粱新品系奠定了坚实基础。

涂佑能抚摸着保险柜里40本泛黄的笔记，里面记录着每一株红缨子的株高、穗长、抗病数据。他的试验田已从300亩蔓延至12万亩。“种子会退化，就像人会老去。”他指着一株穗头低垂的高粱——那是2023年最新选育的“红缨子三号”，抗病性比老品种提升20%，亩产突破1100斤。

如今，这颗种子已走出赤水河谷，在国内12个省（区、市）的超3000万亩土地上扎根。仁怀的高粱版图从1998年的7万亩拓至30万亩，助推酱酒产业年产值破千亿元。

当茅台镇的酒香飘向高粱地时，新培育的红缨子已在阳光下拔节孕穗，静候下一次进化的契机。

田垄攻伐

病虫害是农业永恒的难题。以紫斑病为例，这种在20摄氏度至30摄氏度、干燥多风条件下易爆发的病害，曾给高粱种植带来巨大挑战。

“培育壮苗是关键，早期重氮肥，中后期重磷钾肥，除草要干净，保持通风透光。”蔡炎安排的“战术”，能有效降低发病率。

仁怀市农业农村局植保站站长姜培跃主推的绿色防控技术亦大显神威。农业农村局引入“赤眼蜂防虫术”，在害虫产卵期每亩释放1.5万只至2万只赤眼蜂，有效控制了高粱条螟、草地贪夜蛾等害虫。辅以苏云金杆菌、枯草芽孢杆菌等生物农药，既护住了绿水青山，也固守住红缨子洁净本色。

天灾才是头号劲敌。为应对仁怀地区的三大气

候挑战——倒春寒、伏旱和秋绵雨，蔡炎和同事们也精准出招。破倒春寒，在土壤温度稳定在13摄氏度左右时播种，辅以漂浮育苗技术，将育苗时间缩短至15天至20天。应对伏旱，则推广春播技术，确保高粱在伏旱来临前完成抽穗扬花。对付秋绵雨，则祭出小型农机具，打响秋粮抢收战。目前，仁怀高粱种植机械化水平已达52%，即使在小块地块，也能看到微耕机的身影。

在这场田垄上的持久战中，仁怀的农技人员们用知识和经验，带领农民们战胜了一个又一个困难。正是有了像蔡炎这样的坚守者，红缨子高粱才能在仁怀的土地上茁壮成长，成为当地农民增收致富的“红色黄金”。

多元之路

红缨子的传奇不止于酒香。1999年盛夏，当赵应霖踩着泥泞走进三合镇农推站时，“一年多熟”和“一地多收”的星火已然燎原。

最初的十年耕耘，赵应的足迹印满山乡田埂，他的身影更融入了推广大潮：从“水稻旱育稀植”到编织田间“旱多熟”——小麦与高粱竞秀，玉米与红薯、大豆共生。每一份精心设计的套种模式，都是向有限土地索取更多回报的实战方案，是让农户的口袋鼓起来、笑声多起来的现实途径。

2009年，赵应进入仁怀市农业农村局工作，先后参与推广了地膜覆盖栽培、有机高粱育苗移栽技术、仁怀高粱“北种南扩”等多项技术，和同事们一起用汗水浇灌着技术变革的根基，为仁怀高粱产业的崛起默默夯基垒台。

奇迹在数字中生长：2002年到2014年，短短12个春秋，仁怀的有机高粱基地从最初的2万亩发展到30万亩，茅台酒有机原料基地的建成更是开创了全国有机农业工作的新局面。

2010年，“全国十大有机生产示范基地”的金色牌匾镶嵌上仁怀的土地；2011年，“全国农业标准化示范县（农场）”的荣光再次降临。

如今回望，那小小的红缨子已在全国蔓延出超3000万亩的宏阔疆域，它不仅是支撑酱香白酒雄踞一方的原料基石，更是托起数百万农户从温饱迈向富足梦的“红色黄金”。

然而，仁怀对土地的珍视与对效益的追求从未停止，如何在寸土寸金中“榨”出更多价值？“高粱+”的路子如溪流汇河，奔涌而出。土地，不再只有火红的高粱这一重身份。

在茅坝镇飞龙村，村民谢平章脸上挂着朴实的笑容，话语里是盘算后的满足：“榨菜是‘肥土财’，3亩地刨出4000元。种完榨菜地更肥，正好栽下新一茬高粱。”这巧妙的轮作，让土地得以喘息，更积蓄能量。

长岗镇茅坡村的变迁则更具深意，昔日的“坡坡土”、撂荒地被赋予新生。村民张元刚指着眼前规整连片的农田感慨：“高粱一收完，豌豆尖紧跟，个把月就能采青麦鲜。”曾经收获季后的空寂，被生机盎然的翠绿取代。夏国林老汉的账本最实在：“高粱接豌豆尖，两季都有钱赚。我那20亩地，一年稳赚当多出3万元。”这“一地多用”“一地多收”的智慧，将往日的“冬闲季”点石成金，化作了名副其实的“增收季”。

红缨子的旅程并未止步于田园与酒厂。2024年深秋，一家名为“贵州梁宴食品”的企业新星在仁怀冉冉升起。它凭借仁怀丰厚的红缨子糯高粱资源，将目光投向更辽阔的人间烟火。

“高粱不仅能酿酒，还能做出很多美味的食品。”该公司创始人张永英说，“比如糯高粱吊浆汤圆、劲道的粉条面条、软糯的糍粑黄粑，这些都是我们的特色产品。”

梁宴食品的厨房里，古老的风味邂逅现代工艺，红缨子的千面风韵被唤醒、重塑，化作一碗碗碗既承袭传统又焕发新意的舌尖珍馐。特色美食、传统糕点、地域小吃共同构筑起多元化产品矩阵，让红缨子从醇香佳酿的原料，变身为餐桌上的温情主角。

红缨子串起的，正是一条日益丰满、充满无限可能的多元共生之路。

这一条道路，是从无数仁怀农技人员和农民们躬耕田间、播撒第一粒良种开始，在“高粱+”的巧妙轮作中拓宽维度，最终通过“田间到餐桌”抵达更广阔的天地，成为牵引这片古老土地在乡村振兴征途上稳健前行的不竭动力。



遵义市仁怀市龙井镇用红缨子高粱作为原料，打造“赤红相思”糯高粱汤圆，通过农产品深加工和市场化运作，激活乡土资源潜力。（仁怀市龙井镇人民政府供图）

本版责编：熊瑛 张元斌 严颀 版式设计：王玉 陈思倩