

“山野奇果”出山记

贵州日报天眼新闻记者 梁圣

“我想离开浪浪山，出去闯闯。”

2025年夏天，动画电影《浪浪山小妖怪》中的这句台词，击中无数人的心。

在贵州山野，也有这样一个励志的故事——它曾困于荒野，却不甘平庸；它貌不惊人，却心有瑰宝。

刺梨，这个藏在贵州深山中的野果的出圈历程，恰如一部真实的“走出浪浪山”奋斗史，历经千百年沉寂，最终华丽转身，成为致富一方的“黄金果”。

刺梨的“浪浪山”，是贵州海拔500至2500米的向阳山坡、沟谷与路旁。

明末清初吴中蕃在《敝帚集》中就有描述刺梨的诗《刺花》。康熙十二年前后，陈鼎于《黔游记》中详述：刺梨野生，夏花秋实，味甘酸，食之消闷。四封皆产，移之它境则不生。康熙年间，田雯所著《黔书》中补述：味甘而微酸，食之可以已闷，亦可消滞积。此后的《本草纲目拾遗》中记载“刺梨花、果、叶、根、籽可入药，有健胃、消食、滋补作用，根皮有止泻的功效”。

尽管在诸多古籍与地方志中留名，但它也只是在乡野集市、灶台药罐间悄然流转。

刺梨的“觉醒时刻”，来自于发现其价值的有识之士。

贵州大学农学院教授、国家林草局刺梨工程技术研究中心副主任安华明介绍，在随

浙江大学西迁湄潭办学期间，罗登义教授系统分析了170多种水果蔬菜的营养成分，发现刺梨果实含有丰富的丙种维生素（维生素C），并于1943年发表研究论文《中国西南部水果蔬菜之营养研究》。从此，刺梨这个深山野果引起了学界重视。之后他又系统研究了刺梨果实中维生素种类、积累规律、吸收利用率以及其他生化成分与功效，开创了刺梨营养学的新方向。此后，又以一纸《刺梨的生物化学》，把刺梨推上了历史舞台。

刺梨，也终于在此刻找到了“走出浪山”的使命。

如同电影中小妖怪们组队踏上取经路，刺梨的“出走”也是一条充满挑战的征程。

最早，在民间，刺梨以泡（酿）酒居多，或者经糖水腌制后直接食用，或经熬煮等方式制成蜜饯。上世纪50年代，有了最早的刺梨加工产品“刺梨糯米酒”，曾一

度畅销。

1951年，贵州建立我国最早的刺梨加工企业“国营青岩酒厂”，专门加工刺梨酒，后改名“贵州省花溪刺梨酒厂”，产品“花溪刺梨糯米酒”酿制工艺主要来自于布依族民间。上世纪50年代中期至80年代初曾销往国内多个省区，甚至出口海外多个国家。”安华明分析，可能因当时产业基础薄弱，原料完全依赖野生资源，加上技术工艺原始落后，更没有市场化经营，花溪刺梨糯米酒没有大的特色。

在罗登义教授研究的基础上，贵州大学农学院相关专家于1981年开始调查和收集野生刺梨资源，发掘优良农艺性状单株，并进行扦插繁殖和栽培驯化。经过多年选育和驯化栽培，育成“贵农1号”“贵农2号”“贵农5号”“贵农7号”四个品种，其中“贵农5号”“贵农7号”目前在省内栽培面积占94%左右，在全省初步形成六盘水、安顺、毕节、黔南4个种植核心区，盘州、水城、龙里、贵定等15个产业集聚区。

在省委、省政府的战略部署下，依托

科技与产业链双轮驱动，刺梨种植、生产、研发、销售、品牌建设等全面推进。如今，刺梨已壮大为贵州的百亿级农业产业，种植规模152万亩，综合产值超100亿元，种植面积、加工产能、产品种类占全国90%以上，成就了贵州特色优势产业发展中异军突起的“山野奇兵”。

刺梨实现了从山野到全国的突围。

近年来，中山大学、北京工商大学、

贵州大学、贵州省天然产物研究中心、中科院分子生物等团队完成刺梨相关研究课题44项，贵州省科技厅立项实施“刺梨天麻酵素化果脯成果应用”“刺梨降尿酸功能产品研发研究”等15项，加力推进刺梨功效成分利用、精深加工优化、产品品质把控提升研究。

特别是“深耕刺梨”数十载的贵州大学农学院团队，研究领域覆盖种质资源与遗传育种、栽培生理与品质调控、功能基因组学等关键方向。谈及品种与栽培端的未来研究规划，安华明提出三个新方向——

品种选育升级。自2000年起，贵州大学农学院团队运用现代生物技术手段，结合辐射育种、诱变育种和杂交育种创制了千余份突变材料和杂交后代，未来几年，有望选育出果实更大、活性物质更高或者口感更好的刺梨新品种；

栽培技术简约化。针对目前产业需求，研发完善简化的刺梨栽培技术措施，尤其是简化的修剪技术、施肥技术、果园管理技术、机械化采收技术等；

原料品质突破。研发刺梨果实无籽化处理技术及果实增糖技术等，争取在原料端为改善刺梨口感、提升加工品质及加工效率等提供解决方案。

由此，这段跨越百年的“出山”之路，因科技加持而更加坚实。贵州刺梨，正以崭新的姿态走出“浪浪山”，加快发展、加速提质、加紧突破，走出大山、走遍全国、走向世界。

本报讯（记者 潘佳本）为进一步扩大贵州“两红三绿一抹”茶产业品牌的知名度和影响力，持续提升贵州农业品牌形象，展现贵州产业振兴成果。8月27日，贵州“白叶一号”感恩茶暨“两红三绿一抹”品牌推介会在杭州中国茶叶博物馆举行。

抗战期间，浙大西迁贵州省湄潭县，并在湄潭成立了中国近代史上第一个国家级茶叶科研机构“中央实验茶场”。2018年，浙江省安吉县黄杜村20名党员捐赠“白叶一号”茶苗，帮助我省沿河自治县、普安县、雷山县发展白茶产业。推介会上，相关专家、学者围绕贵州茶产业的发展以及浙大西迁、“白叶一号”的捐赠等进行了深入交流，并举行贵州“白叶一号”感恩茶捐赠仪式，还向中国茶叶博物馆捐赠“遵义红”“湄潭翠芽”标准茶样。

推介会上，贵州茶产业代表及茶企代表，就“两红三绿一抹”茶叶品牌向来宾进行了全方位的推介。茶产业跨界融合代表“去茶山”、浙江省非遗基金会等就新茶饮的发展作了交流发言。省农业农村厅、华润Ole超市还同步发布了贵州茶礼“两红三绿一抹”合集联名新品。

这也是贵州茶品牌的一次集体亮相。遵义红的甜醇、普安红的浓爽、都匀毛尖的鲜甜、湄潭翠芽的清雅、雷山银球茶的独特，还有梵净抹茶的鲜绿，在杭州中国茶叶博物馆给茶友留下深刻印象。

亩产水稻618公斤 鱼类621公斤 台江特色稻鱼模式迎高产

本报讯（记者 张云开）亩产水稻618公斤、鱼类621公斤！8月31日，由省、州、县级农业水稻和水产专家组成的测产小组，对黔东南州台江县温泉村试验示范的“设施辅助稻鱼综合种养模式”进行了现场验收。测产结果不仅显著高于传统种养模式，也标志着山区稻鱼综合种养技术取得新突破。

“设施辅助稻鱼综合种养模式”是贵州省农业科学院水产研究所科研团队在国家稻鱼综合种养标准框架下，结合本地山区地形、气候和水源条件，历经四年探索优化出的新型生态农业实践。搭建稻田面积10%以内的立体鱼沟，鱼沟立于稻田之上，不会破坏耕作层，给鱼沟配套进排水和增氧设施，进行集约化养鱼，提升产量；养殖尾水自流进入稻田，为水稻生长提供氮磷养分，减少化肥使用，水稻种植部分继续开展传统稻田养鱼模式，实现一田两育，能有效减少水稻病虫害的发生和农药使用。

该模式通过提升鱼类产量，同步增加了鱼类粪肥供给，有效替代了大量的化肥施用；水稻则通过吸收养殖尾水中的氮、磷、钾等元素，实现了养分循环利用，显著增强了系统的生态环保特性。同时，水稻在生长过程中吸收天然肥料，不仅品质得到提升，还形成了独具地方特色的“鱼翔黔谷”生态稻米，大幅提升了产品附加值和市场竞争力。

作为项目实施主体，贵州年年有余渔业有限公司是基层农技推广省级渔业示范基地单位。公司通过“科研+企业+基地”的方式，推动技术创新与农户培训深度融合，为该模式的推广提供了坚实支撑。

水稻制种亩产509.8斤

岑巩科学防控铺就丰产路

本报讯（记者 刘锐）近日，黔东南州岑巩县杂交水稻制种喜获丰收。经过严格的测产验收，基础性示范服务区杂交水稻平均亩产达到了509.8斤，相较于去年的平均产量452.7斤，每亩增产12.6%，交出了一份丰产丰收的亮眼答卷。

为保障杂交水稻制种生产安全、提升产量与品质，岑巩县植物保护站围绕示范区杂交水稻制种全周期管理，积极开展系统病虫害监测调查，建立常态化巡查机制，实时掌握病虫害发生动态，及时准确地发布病虫害预警信息，严格把控种子生产环节的检疫关，防止检疫性有害生物传播扩散，从源头保障种子质量安全，大力推广绿色防控集成与统防统治融合技术，将物理防治、生物防治等绿色防控手段与规模化统防统治相结合，在减少化学农药使用的同时，使病虫害防治工作更加科学、高效，实现生态效益与经济效益双赢。

“此次丰收，不仅是对该基地科学管理模式的肯定，也是岑巩县持续推进农业科技创新、加强农技服务的生动体现，为岑巩县杂交水稻制种产业的高质量发展提供了可复制、可推广的实践经验。”岑巩县植物保护站农艺师许兴亮说。

本版主编：刘皓 本版责编：李阳 梅明杨 版式设计：蔡桂莉

从田间走向车间
安龙「数字种菇」强产业

“制棒一种植一加工一销售”全产业链，为“黔菌”品牌注入标准化基因。

“标准化菌棒有助于降低种植风险，有助于规模化、品牌化运营。”贵州省食用菌专班相关负责人说。

安龙县抢抓东西部协作政策机遇，全力做好食用菌文章。该县以香菇、木耳等为主导品种，以高标准大棚种植为核心，采取林+菌、稻+菌、烟+菌等立体轮作方式，全力打造集新品培育研发和生产、加工、销售于一体的食用菌产业集群，经济效益凸显。

据介绍，在贵州省食用菌产业技术体系及中国农科院相关研究所的加持下，安龙县不仅成功引进优质香菇品种，更建立起菌种繁育示范基地，工厂开启智能化生产之路。如今，这里每日可量产菌棒十余万棒，合格率稳定在99%以上。

作为全国少数以食用菌为主导的国家现代农业产业园，安龙县国家现代农业产业园通过“特色产业+龙头企业”发展模式，推动黔西南州食用菌产业实现从“单点种植”到“全链高质量发展”的跨越。

公益广告

少用一张纸
多留一片林



贵州日报报刊社 贵州日报当代融媒体集团