

# 一粒稻米酿出千般滋味

贵州日报天眼新闻记者 吴采丽

秋分至，大地丰饶时。梵净山下，千亩贡米稻浪翻涌，金黄穗粒低垂，农机轰鸣穿行，谷香漫溢田野。

清水江边，凯里苗寨的吊脚楼里，山泉与糯稻在时光中酝酿，化作清冽米酒，俘获远方来客。

万峰湖畔，民宿老板端出用新稻制作的五色糯米饭。每一口，是碳水的满足，并伴着天然植物染就的清香。

这是贵州稻米的百态千味，也是一轮风物更迭的鲜味笔记。

贵州，92%以上是山地，却孕育出超800万亩水稻，籼米、粳稻、糯稻，种类繁多。仅糯稻就有红广糯、黑兰糯、金钗糯、香禾糯等近十种。

山岚雾霭，冷泉梯田，皆成全这一口米香。千百年来，深谙山珍之味的贵州人，更是善用这一粒稻米，烹出生活的新百味：

——这一粒稻米，是丰收沉淀的踏实味道。

9月13日，晨雾还未散尽，铜仁市滑石侗族苗族土家族乡7个村的村民早已忙碌起来，张罗着把新收的土特产送到白水村的“贡

米草市”。这天，白水村要举办全乡第五届农民主收节活动。

老麻塘村的陈绍乐开着三轮车，拉着刚收的300多斤新米，格外卖力。他说，这些年来，白水贡米翻了身价，他也从种稻中尝到了实实在在的甜头。

白水贡米在明朝便被选为皇家贡米，脱壳后米粒如玉，入口回甘。但之前因种植技术有限、产量不高，一度藏在深山人未识。

滑石人不服气。成立专业合作社，统一品种、农资，推广农技服务，创建绿色防控示范区，申请绿色食品认证和全国农产品地理标志名……一套组合拳下来，白水贡米再度擦亮招牌。

“以前自己卖稻米每斤不到16元，现在有了绿色食品认证的优质白水大米能卖到3到6元，礼盒装每斤能卖20元。”陈绍乐盘算着，今年种了20多亩，有个大丰收。

今年该乡种植1.74万亩水稻，预计产量1800万斤。稻未收，订单早已纷至。尤其近年来，乘着东西部协作的东风，白水贡米走入长三角、珠三角。

谈话间，“贡米草市”热闹开市，一锅刚煮好的白水贡米热气袅袅，饭香中沉淀着农人“手中有粮，心中不慌”的踏实。

——这一碗酸汤，是产业熬煮的创新味道。

若说贡米考验的是一粒米的本味，那么酸汤则是米与时间共创的味道奇迹。

“三天不吃酸，走路打蹿蹿。”苗乡侗寨以本地糯米粉、玉米面等为原料，经自然发酵，养出自酸汤，其香清冽，透出柔和的乳酸味，还带有一缕米粮清甜。

40多年前，凯里市碧波镇亮欢寨里，吴氏古法酸汤第五代传承人吴笃琴为了把家乡的酸汤风味发扬光大，成立贵州亮欢寨生物科技有限公司，潜心打造“亮欢寨酸汤鱼火锅”品牌。把一口酸，从路边摊卖到全国餐桌。

如今，亮欢寨不仅建成全自动智能发酵酸汤生产线，还在全国建成16家直营门店，年产值超12亿元。“白酸汤内敛包容，柔和、清冽、洁净、纯粹。”吴笃琴坚持从源头把控食材，以本地糯米、玉米等加清泉熬制，用老面“引子”入坛发酵，方得酸味圆润、风味地道的酸汤。

——这一杯米酒，是匠心酿造的希望味道。

“稻子黄，米酒香，家家户户丰收忙。”米酒，几乎是贵州苗族同胞公认的生活“搭子”。平日劳作累了，喝一口解乏；节庆婚嫁，喝一碗喜悦。

雷公山腹地的乌东村，潺潺溪流绕过苗寨。

寨吊脚楼，这里是雷公山水系流经的第一个寨子，被称“漂在水上的村寨”。迎客第一礼，便是那一碗乌东稻米酒。

酒用本地高山冷水梯田所产糯稻，汲地下天然涌出的清泉，并以雷公山野生植物特制酒曲，多者合一才能酿出地道风味。“今年酒不够卖！”村口，酿酒好手老杨脸上满是丰收喜悦。

近年来，乌东村大力打造乡村文旅项目，建设酒坊、云端餐厅、诸野书店、精品民宿，串联成集农耕体验、休闲与苗乡风情于一体的沉浸场景。

酒坊里，蒸制、摊凉、拌曲、发酵……游客能体验每一道传统工艺。农家乐里，游客则能体验“高山流水”敬酒礼的热情。去年，全村接待游客5万人次，旅游综合收入突破2000万元，村集体经济收入达106万元。

黔地多佳酿，匠心代代传。台江县富强村“喜喜酒坊”的苗家酸米酒、思重阳米酒、稻作清米酒，凯里瓮港村的“下司瓮港”黑米酒，镇远报京乡的“侗韵报京”小米酒……近年来，一个个植根本土的米酒品牌逐渐崛起，进军全国超300亿元的米酒市场，并通过“米酒+文化+旅游”的模式，让这缕醇香持续扩散，酿出一方新希望。

稻香、米香、酸香、醇香……一粒米，有多少种味道？

答案写在梯田倒影里、灶台热气中、农人笑脸上……汇集贵州山乡最深情的丰年答卷。

## 风物志

山乡  
丰年

孟凡进

高粱种植户

我是遵义市仁怀市鲁班街道山水社区的一名高粱种植户，和高粱打交道有16年了。

2009年起，我便一头扎进了高粱地，从自家的20多亩地，到现在流转土地、帮亲友耕种，手里共照料着70多亩高粱地。

今年，我家高粱大丰收。这些年种高粱，我一直守着老祖宗传下来的种植经验。比如种植排布采用窄行距，行距控制在2尺左右，窝距也严格保持在30厘米以上，既保证高粱生长时通风透光，又方便管理。

高粱秆的处理也藏着学问。把收割后的高粱秆收集起来，拌上腐熟的羊粪一起发酵，再撒回地里就能增加土壤肥力；种过高粱的地，下次轮种豆类，养护地力的同时，还能减少病虫害。

政府也免费提供优质种子，还签订了订单收购，更有保价兜底，让我们种得踏实。这些年，靠着种高粱，我年收入10多万元，不仅买了皮卡车、摩托车，还供着孩子上学。如今，我采取“高粱+蔬菜”套种模式，每亩地能多赚4000元，收入更上一层楼。

贵州日报天眼新闻记者 陈颖 整理

本版责编：胡卡妮 赵雨思  
视觉设计：杨绍辉  
版式设计：王玉



我照料着七十多亩高粱地

王静  
农技推广员

用大白话讲清知识点

我是黔东南州施秉县的一名农业技术推广员，自2015年在食用菌厂接触茯苓，便与这味中药材结缘。2017年回乡后，我建起自己的茯苓基地。

我深知，好的技术必须让农户听得懂、学得会、用得上。我通过短视频，将整地、接种、管理到采收的过程都展示出来，用朴实语言讲解技术要点。许多农户看了我的视频后，开始尝试种植。

仅有线上指导远远不够。只要农户需要，我都会上手把手教。第一年尤其重要，投入再多时间也要确保他们掌握技术。我们的菌种质量稳，服务跟得上，回购率特别高，菌包销量从去年的20万包增加到今年的90多万包。

今年仅在黔东南，我就帮种植户对接销售了50多万斤茯苓。看到他们增收致富的笑容，一切付出都是值得的。

贵州日报天眼新闻记者 钱仕豪 整理

柏连琼

茶农

我家住黔西南州普安县茶源街道联盟村大洼组。从我10岁起，就跟着家里人在茶山上转。

如今，我家拥有18亩多的茶山，一年算下来能增收10多万元。这段时间，我们正用机械采收夏秋茶。从去年使用机械采茶以来，效率得到了很大提升。以前二三十人才能采完的茶园，现在一台机器、一个人就能完成。

效率一提，收入也跟着涨。去年，光夏秋茶就比往年多赚了三分之一，今年行情也不差。

茶山想有好收成，光及时采摘自然不够，平时还得精细管。每年春茶采完后，我们就赶紧修剪茶树，紧接着施肥、打药。夏茶采完再追一次肥，等到11月还要统一冬管。早些年全凭自己摸索，后来政府和企业组织培训，咱们的管理也越来越有章法。

除了打理茶园，我还在附近茶企上班，每月能挣四五千。回头看这40年，我从一个扯着父母衣角上山采茶的小丫头，变成了今天靠茶叶过上好光景的茶农。

贵州日报天眼新闻记者 李允凤 整理