

金秋九月，传来丰收的气息。在黔南州惠水县雅水镇的万亩稻田里，收割机正轰隆隆地划开秋日的宁静，沉甸甸的稻穗应声倒下，空气里弥漫着稻秆被割裂的清香。村民站在田埂上笑着指向收割机道：“你看，那机器跑一趟，抵我们以前忙活大半天！”在这里，机械化作业正以高效精准的节奏将“颗粒归仓”从愿景变为现实。

丰收的欢歌不只回响在稻田。摆金镇谷把村的吊瓜架上，无人机正低空掠过，为累累瓜果喷洒药剂。芦山镇的姜田里，十多名村民正麻利地拔姜、去泥、装袋。

更甜的滋味藏在马道村的枝头，红心猕猴桃正式开园，每天手机订单已爆满。而在王子塘村的葡萄架下，游客拎着竹篮剪下晶莹的“紫王”葡萄。从稻谷、吊瓜到鲜姜、猕猴桃、葡萄，惠水的秋天对应着丰收的喜悦。这喜悦背后，是农机开进田、科技扎下根、服务送到家的全链条支撑，是“田管家”模式让农户不再看天吃饭，是“合作社+农户”让土地生出“三金”——流转费、务工薪金、集体分红。

如今，惠水的丰收已不再局限于一场抢收、一季劳作，而是延伸为“稻油轮作”“农旅融合”的四季循环。稻田收割后，油菜苗已蓄势待发；采摘园旁，农家乐正迎来送往。在这里，丰收是机械轰鸣的效率，是订单不断的火爆，是游客尽兴的笑容，更是农民鼓起来的钱包和越来越有奔头的日子。

黔南州惠水县

## 田畴翻金浪

陈杨



村民采收“紫王”葡萄。

## 姜果满园香

秋风拂过涟江大坝，万亩稻田翻涌着金色波浪。8台联合收割机在惠水县雅水镇洛平村的田间隆隆作响，一天完成120亩收割任务，村民杨东洲家的225亩水稻不到三天就颗粒归仓：“过去全部收完稻谷要2个星期，现在是一天就能收完大部分，天气好晒干就能吃上新米！”

惠水县通过推进农业社会化服务，强化农机调度、延伸产业链条，这个传统农业大县正走出一条从“卖稻谷”到“卖品牌”“卖加工品”的增值之路，让稻香飘出更远的新天地。

在好花红镇栗木村优质稻米生产基地，种粮大户杨兴勇站在田埂上展露笑颜：“过去人工收割一亩要四五人忙半天，现在一台收割机20分钟完工！”好花红镇全面推广“田管家”服务模式，从水稻种植全流程机械化为核心，实现从育秧、插秧、植保到收割、烘干的“一条龙”服务。

在羡塘镇红旗村，科技赋能的秋收图景正在上演。当地通过“合作社+农机户”模式联合5家服务主体开展秋收，在政府每亩补助48元基础上，将机

### ▶ 一粒米的增值之路

收价格控制在72元至100元每亩之间。

据了解，为确保20余万亩水稻颗粒归仓，惠水县提前部署，多措并举。一方面整合资源，调配县内外农机具500余套，组建调度专班，依据各乡镇水稻成熟时间精准作业；另一方面落实社会化服务补助政策，综合每亩补助260元左右，切实降低农户成本。

同时，组建11支技术指导队伍深入田间，开展机收减损和农机培训，将全县技术减损率控制在3.5%以内，以科学化、精细化管理护航粮食丰收。

水稻收割后也已经有了好去处。走进贵州金晨农产品开发公司的加工车间内，稻谷经过多道工序转化为优质大米和米粉。

作为农业产业化国家重点龙头企业，该公司采取“龙头企业+合作社+农户+专家指导”模式，发展订单种植20000余亩，其中有机认证1000亩、绿色认证9000亩。通过粮食产后服务中心，为农户提供代清理、代干燥、代储存、代加工、代销售的“五代”服务，带动全县4个镇（街道）5000余农户户均年增收7000元。

2025年7月，贵州金晨农产品开发公司50000吨米粉加工改扩建项目装修工程正式完工，项目的建成让该公司成为贵州地区规模最大、现代化程度最高的米粉加工基地，有效带动惠水县域农业发展，促进农民增收，为乡村振兴注入强劲动力；同时推动贵州米粉产业向标准化、规模化、品牌化方向发展。

产业链还在向更深处延伸。2025年6月，贵州涟江酿酒有限责任公司的黑糯米酒制作技艺入选县级非物质文化遗产代表性项目名录。这家起源于1958年的老字号企业，精选惠水县海拔1500米高寒地区独产的黑糯米，采用传统秘方与现代科技结合工艺，打造出被誉为“液体蛋糕”的黑糯米酒，产品入选《中欧地理标志协定》首批保护清单，荣获20余项国内外大奖。

从良田规模经营到农机社会化服务，从优质品种推广到产后加工增值，惠水县正构建起农户增收、服务组织发展、集体经济壮大、产业升级的多方共赢格局。金色的稻田里，轰鸣的机械声中，黔中粮仓正书写着新时代“粒粒皆幸福”的丰收答卷。

### ▶ 一块姜“链”起乡村振兴新图景

连日来，在惠水县芦山镇群中村，一片片“姜山”之上，村民们正抢抓农时，忙着采收、去泥、打包，一派繁忙的丰收景象。

种植户郑启荣看着刚挖出的鲜姜，笑容满面：“今年种了六七亩，亩产能有5000斤，地头价一块八毛钱，直接拉去收购点，不愁卖！”相较于传统作物，生姜经济效益显著，吸引了众多像郑启荣这样的种植大户。

产业兴旺，源头在种植。惠水县种植生姜历史悠久，其得天独厚的地理气候条件，孕育出了颜色鲜黄、姜味浓郁、富含多种微量元素的小黄姜，在省内外市场享有盛誉。近年来，惠水县稳定小黄姜种植面积约2万亩，年产量超5万吨，形成了以涟江街道为核心，辐射多个镇（街道）的产业布局。

这不仅是土地的馈赠，更是一条日益成熟的“种植—清洗—储存—加工—销售”小黄姜产业链。

采收后的生姜，下一站便是清洗分拣。在惠水县涟江街道长征村的生姜场，机器轰鸣，水花四溅，一辆辆满载带着泥土芬芳的生姜的货车驶入，经过高压喷淋清洗机的“洗礼”，几分钟后，泥土褪去，小黄姜变得金黄诱人，随即被工人们熟练地分拣、装袋。“在这里洗姜是按件计酬，多劳多得。”工人刘小会一边忙碌一边说。这个洗姜场自2020年投入使用以来，凭借优越的地理位置和高效的服务，不仅吸引了本县姜农，连周边县的姜农也慕名而来。

“清洗过后，品相好，更受市场欢迎，能卖上好价钱，也省去了中间商很多麻烦。”从羡塘镇运姜来的姜农李昌华道出了众多农户的心声。洗姜场不仅解决了生姜清洗的难题，更成为了连接田间与市场的重要枢纽，创造了数十个灵活就业岗位，让村民在家门口就可以获得稳定就业。

应对市场波动，储存环节至关重要。惠水县已配

套建设了多个生姜储藏冷库和传统姜窖共60余个，有效延长了生姜的销售周期，实现了错峰销售，平抑价格风险，保障了姜农的利益。清洗打包好的小黄姜，凭借其优良品质，通过发达物流网络，主要销往四川、重庆、湖南等省外大市场以及贵阳、遵义等省内重点城市。

目前，惠水县已招引培育了如博方药业、雅文食品等加工企业，生产速溶姜粉、姜茶等产品，年消化鲜姜约2000吨，初步展现了加工增值的潜力。

惠水县正一步步将小黄姜产业链做长、做强、做优。这条“一条龙”产业链，串起了种植、清洗、储存、加工、销售的各个环节。惠水县将着力扶持引进更多精深加工企业，推动产业向高附加值领域进军，同时，积极组建产业化联合体，聚力打造“惠水小黄姜”区域公用品牌，通过统一标准、统一品牌、统一营销，提升整体产业的核心竞争力和抗风险能力。

### ▶ 一个吊瓜激活“一池春水”

工工资就超过40万元。”张汉林望着累累硕果，信心满满。

产业的蓬勃发展，真正实现了“一地生三金”：村民获得土地流转租金、基地务工薪金，村集体也从产业设施中分享收益，多方共赢的发展机制日趋成熟。

谷把村党支部书记罗江灵高兴地表示：“吊瓜基地不仅盘活了闲置土地，更拓宽了村民增收渠道，壮大了村集体经济。”

同时，为解决山区运输制约难题，基地积极规划引入“单轨爬山虎”运输系统，收瓜运肥再也不用人背马驮，进一步提升生产效率和经济效益。

近年来，惠水县充分发挥山地资源禀赋，通过“科技赋能+规模化经营+多方协作”的创新模式，紧紧围绕山地农业做文章，将山地产业发展成为激活土地、带动就业、促农增收的钱袋子。

生姜大丰收。

### ▶ 一颗“黄金果”的甜蜜旅程

农业产业结构，更重要的是为当地群众提供了稳定的就业渠道，真正实现了产业增效、农民增收。”

近年来，王佑镇坚持以产业振兴为抓手，因地制宜发展特色农业，创新推行“支部+合作社+大户”的发展模式。2025年，该镇建成50亩百香果集中示范种植区，通过党支部引领、合作社实施，投入村集体滚动发展资金555万元，流转土地30亩，组织农户约360人次参与务工，带动群众增收36万元。同时培育了2户技术型种植大户，种植面积20亩，带动群众务工200人次，实现增收2万元。

罗帅表示：“我们在发展过程中特别注重技术培训和示范带动，通过‘手把手’帮带的方式，让更多群众掌握百香果种植技术，为产业可持续发展奠定人才基础。接下来，我们将进一步扩大种植规模，完善产业链条，让百香果真正成为富民强镇的特色产业。”

据了解，百香果种植的除草、修枝、采摘等环节都需要大量人工，今年预计亩产可达200公斤，按照

分级销售均价10元/斤计算，亩产值约4000元，将带动村集体增收12万元，纯收益6.45万元，种植大户增收8万元。

如今，百香果已成为王佑镇乡村振兴的“黄金果”，铺就了当地群众增收致富的“甜蜜路”，为农业提质增效、乡村振兴发展注入了新的活力。



菜箱打包百香果。

（本版资料图片由惠水县融媒体中心提供）

本版责编：熊瑛 张元斌 张卫东  
版式设计：黄艳