

## 【赤水穗浪记·第三回】



遵义市仁怀市三合镇合马粮仓。 张凯 摄

七月的赤水河谷，漫坡的红缨子高粱，穗子悄然透红，在风中轻颤，低语着岁月等待的密约。

这里是茅台酒的“血脉”之源。每一粒红缨子高粱，都将在未来的蒸腾中蜕变。但抵达酒厂甑锅之前，必经过一个蛰伏驿站——粮仓。在此沉睡整整一年，方得酝酿之资。

这是与时间争锋的隐秘历程。入仓时高粱风华正盛，此后昼夜都在抵抗自然的“焯增”法则。如何让高粱在时光流逝中保持最佳状态？这道世代相传的课题，铺陈了一部厚重的仓廩春秋。

## 粮脉传承

位于遵义市仁怀市合马镇赤水河畔的合马粮仓，自1951年茅台初创便默然伫立。这座饱经风霜的老建筑，如今已成为茅台酒厂早期粮仓中为数不多的“活化石”。

老保管员们眼中尚能浮现计划经济年代的片段：白昼满载高粱的马车“吱呀”作响驶入粮站，暮霭沉沉中守仓犬威风凛凛忠于职守。在那个粮油凭票供应的年代，连这些守仓犬的口粮都被纳入了计划，当地人笑称它们是“有编制的”。

时光流转至1998年，茅台酒厂与仁怀市“厂市同心”，红缨子种植版图不断向南延展。北地农户依旧守着祖辈传下的耕作方式，亩产300斤的收成里，浸透传统智慧；南边则拥抱育苗移栽新法，曾创下亩产800斤的巅峰产量。

产量激增伴生新忧：“这么多高粱，往哪儿卖？”于是，一个新生群体——“订单粮农”应运而生。村民依单而种，仁怀市粮油收储有限公司按订单照数收储。2001年至2008年间，收储员肩挎磅

胀的现金口袋，足迹踏遍仁怀每个村寨。煤油灯下，算盘的“噼啪”声与点钞的“沙沙”声常常响到深夜。

这场延续了多年的“现金收粮”图景，最终被订单管理系统改写。订单管理系统一上线，农人们再也不用守着灯等结账，看一眼手机，就能知道卖粮款是否到账。

但粮站里的张敏丝毫不敢松懈。去年收粮季的3个月里，她经手了2400吨高粱，每天从晨曦微露忙到暮色四合。“现在农户交粮后等着入账就行，但我们得盯着每一粒粮食。”她说，这是给茅台酒酿造用的高粱，马虎不得。

红缨子高粱的身价，也在这20多年间完成了华丽转身。从2000年的每斤价格1元，涨至现今的56元，这条上扬的价格曲线，丈量着土地产出的价值。

如今的合马粮仓，早已改作展览。斑驳的木墙上，当年手写的磅码单墨迹依稀。粮站老职工轻触沧桑墙板，仿佛仍可闻“宁流千滴汗，不坏一粒粮”的誓言。标语或已褪色，精神却刻入骨血。

## 慧眼识珠

在20世纪70年代的大坝粮站，“选粮”是一门指尖生花的手艺活。

天刚蒙蒙亮，粮站门口就排起长队，农人肩扛沉甸甸的麻袋，里头盛着一年的期盼。粮站的老把式们早已严阵以待，脖子上搭着旧毛巾，一场关乎品质的“鉴宝”将开启。

“哗啦”声响起，高粱从袋口倾泻，涌入浑圆的竹筛。师傅们紧握手风簸两端，腕骨颤抖，扇叶急旋，带起的气流将杂草、碎叶等杂质吹得老远。这看似简单的动作，实则暗藏玄机。“摇风簸要用手腕的巧劲，劲儿大了好粮食也跟着飞走，劲儿小了杂质吹不干净。”老粮工边说边示范，布满老茧的手上青筋凸起。

最精彩的莫过于“一抓准”。师傅们随手抓起一把高粱，在掌心摊开，拇指一拨，就能从数百粒粮中挑出有问题的。“发霉的，八成是淋过雨。”“这粒太瘪，淀粉含量不够。”……老粮工曾庆苏追忆，有时他们甚至会用牙齿轻咬，通过硬度判断高粱的水分含量。

如今，这套延续了半个多世纪的选

粮工艺，正在被科技重新定义。大坝粮站去年投入使用的清选机和色选机，犹如铁面判官，能给高粱做“智能体检”。

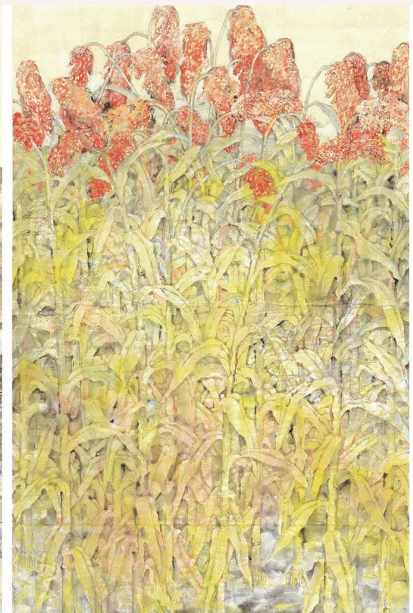
粮站入仓前的高粱，先经清选机过滤杂质，再进入色选机光学扫描通道，颜色发黑、生霉的颗粒能被精准识别。“粮食刚开始生霉时，其他变化不大，但颜色会先变。”技术员说，“色选机能揪出这些‘潜伏者’。”

选粮的关键还在火候。高粱熟到什么程度可以收？当地老农形容“就像摘果子要挑七分熟，早了不香，晚了就烂。”高粱必须在物理性成熟期收割，此时籽粒饱满、易脱壳，呈漂亮的栗棕色。稍有不慎，高粱粒在数小时内发芽。

尽管选粮工艺变迁，但粮站人对品质的执着追求不会改变，在这片被赤水河滋养的土地上，每粒红缨子高粱都载满无声传奇：老粮工手把手教新人分辨籽粒成色，技术员熬夜调试设备参数，质检员不厌其烦地复检每一批样品……这些看似平凡的日常，正传递着茅台酿酒原料最本真的品质基因。

## 仓廩春秋：粮仓深处的时光匠艺

洪泽梅



画家尚可作品《红缨子高粱》。（陕西国书画院供图）



遵义市仁怀市10万吨粮食仓储物流园。 张凯 摄



高粱特写。（贵州茅台供图）



红缨子高粱喜获丰收。（贵州茅台供图）

## 眠粮秘术

粮仓是时间的容器，更是风味的摇篮。那些沐浴着河谷阳光长大的红缨子高粱，必须在这里经历四季轮回，才能褪去青涩，沉淀出酿酒人追求的醇厚。这看似静穆的蛰伏，实则是与时间无声的鏖战。

老粮仓的智慧，藏在每一处细节中。仓门为“叠木式”匠心独构——木板如积木层层相叠，随着粮堆增高而逐块添加。最精妙的是地下防潮系统：从地面往下铺设沥青和布，整体架构为“五布三油”防潮层。建设时，老匠人们先用滚烫的沥青浇筑，趁热铺上布，如此铺上五层布、三层沥青。“我们用土办法，努力守住粮。”守仓老人抚摸着斑驳的木板，那些被粮食磨出的凹痕，都是时光留下的印记。

而在2023年投入使用的仁怀直属库怀北粮站，采用了最新储粮技术，正以科学的精准，续写守护粮食品质的使命。

“13%的水分是安全线，25摄氏度的温度是警戒线。”粮站管理人员段关伟紧盯着热敏电阻温度计。这看似寻常的数字，是无数次试验得出的黄金比例。超过这个界限，沉睡的虫卵就会苏醒，霉菌就会悄悄滋生。

温度监测堪称“粮仓脉搏”。测高粱温

度，通常是3天一小查，7天一大查，仅春节可放宽至两周一次。“春节时北半球气温最低，只要气温低于15摄氏度，就不用担心高粱出问题。”曾庆苏说：“曾有领导怀疑我们偷懒，听完解释反而夸我们懂自然规律。”

最令人称奇的是氮气休眠技术。对于那些要存放3年以上的储备粮，粮仓会启动这套系统。随着氧气被缓缓抽出，氮气逐渐充盈仓内，当浓度达到70%以上时，粮堆就进入了深度睡眠状态，害虫停止了呼吸，霉菌陷入了休眠。如同施了安眠咒语，让高粱在时光沙河里静静陈化。陈化一年后，这些高粱才能正式用作茅台酒的原料。

“新粮性子‘烈’，不稳定。”曾庆苏解释。今年3月，2024年收的高粱全部被调往茅台物流中心，那里是茅台酒用高粱的“总调度室”。2025年重阳下沙用的高粱，此刻正安静地躺在仓房里。

当这些红缨子高粱长梦终醒，就会在茅台酒厂甑锅鼎沸的雾气中，完成生命的涅槃羽化，终成一缕令人魂牵梦绕的酱香。而粮仓墙上那些斑驳的印记，将永恒烙印这场关于时光等待的传奇旅程。

本版责编：熊瑛 张元斌 杨露怡 版式设计：黄艳 陈思倩