

贵州  
珍酒

# 用红色高粱酿出绿色价值

李政林

## 高山田野的绿色希望

在珍酒高粱种植基地，黔汇桐农业发展有限公司总经理姜民仰着头，仔细检查着即将成熟的高粱。“看这穗头，颗粒多饱满！”他随手摘下一颗高粱粒摊在手心，“这就是酿造珍酒用的红缨子高粱，糯性强、支链淀粉和单宁高，是酿造酱香酒的绝佳原料。”

望着红彤彤的高粱地，姜民不禁感慨，曾几何时这些不靠水、不挨路的贫瘠坡地，是大家都嫌弃的“边角地”。如今，在珍酒的带动下，根据地理和生态条件，因地制宜发展高粱种植，不仅让土地资源的价值得到发挥，更促进了种植户增收。

说起和珍酒的缘分，姜民如数家珍。“我们从2022年开始和珍酒合作，按照‘公司+合作社+农户’模式，协助珍酒打造高粱种植基地，种植面积和规模每年都在翻番。”

在种植面积和规模扩大的同时，如何满足珍酒对高粱品质的要求，成为摆在黔汇桐农业发展有限公司面前的重要问题。珍酒坚持严格的标准，从高粱种子的选育、移栽、生长，到后期的收储，均建立了全流程监管体系，密切关注高粱生长的每一个环节，每一道工序都要遵循绿色生态原则。

姜民表示，珍酒的订单农业模式，从种子下地那一刻起，就有专人跟踪记录。收割时还要抽样检测，确保各项指标达标才能入库，可以说每一粒高粱都经过精心筛选。

“珍酒对高粱的要求十分苛刻，种子必须‘纯’、种植必须‘真’，是两条最基本的底线。”姜民说，他们为农户统一提供优质高粱种子，从年初的委托种植到订单收购，都会把相关信息录入系统，确保真实种植，不弄虚作假。

同时，珍酒还定期邀请农业专家开展种植技术指导，既让珍酒的酿酒原料供应和品质得到保障，又使种植户得更加轻松和放心。姜民翻开一本厚厚的培训手册表示，“内容细致到什么时间下种、怎么防治病虫害，甚至晾晒方式都有相关要求。”

最让姜民难忘的是每年收获季的景象：只要到了高粱晾晒的时候，观坝村的两条马路全被高粱铺满了，远看就像两条红毯，被当地人亲切地称为“珍酒的红粱大道”。

如今，珍酒的高粱种植基地已经发展到40万亩，形成规模化、标准化产业链，不仅带动了当地经济发展，还促进生态保护，实现了经济效益与生态效益的双赢。

在遵义市汇川区泗渡镇观坝村的山坡地里，沉甸甸的高粱穗子压弯了枝头，微风袭来，泛起一阵阵红色波浪，这是贵州珍酒40万亩高粱基地的组成部分，也是珍酒“第一车间”现场。

临近收获季节，种植户的脸上洋溢着丰收的喜悦，这份喜悦也伴随着一瓶瓶珍酒，送往全国各地，摆上千家万户的餐桌。

在1500公里外的河南省永城市，长期从事白酒贸易的李红梅拿起一瓶白酒仔细端详。这瓶刚由遵义运抵的珍酒新产品——大珍·珍酒，没有复杂繁琐的包装，简约的玻璃瓶上只镌刻着一个“珍”字，灯光透过，微黄的酒液里仿佛游动着黔北山水的灵气。

从摇曳在山间的高粱，到摆上餐桌的白酒消费品，大珍·珍酒的旅程中藏着众多绿色基因。