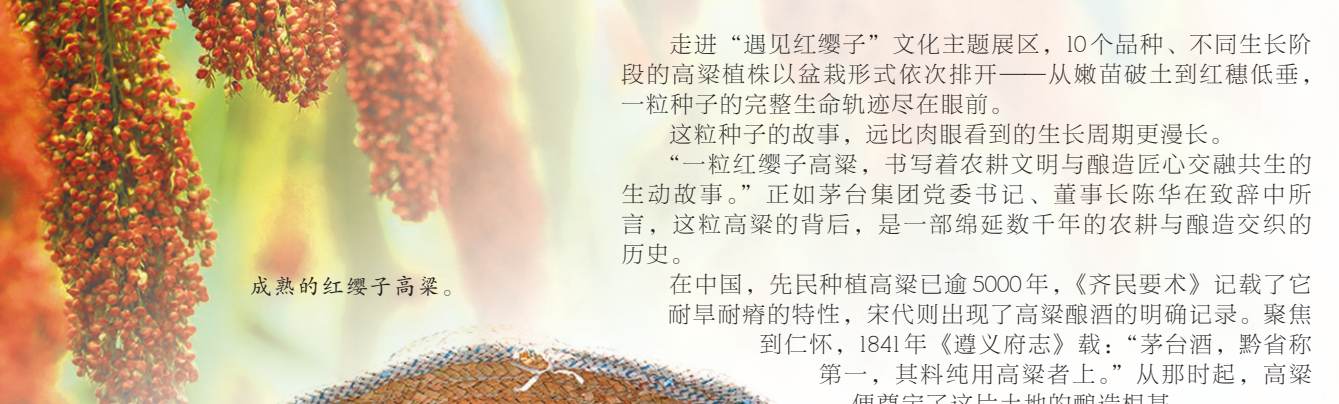




赤水河畔，立秋的风掠过山岗，连片的红缨子高粱穗头低垂，青黄间已染上一抹“沉甸甸”的红。

8月7日，2026年中国农民丰收节暨晚会上仁怀特色会场·丙午年茅台红缨子高粱丰收季，在遵义市仁怀市鲁班街道隆堡社区如约举行。约1200人齐聚田畴之间，在穗浪翻涌的土地上，共赴一场关于丰收的约定。



种向地里的“芯片”

走进“遇见红缨子”文化主题展区，10个品种、不同生长阶段的高粱植株以盆栽形式依次排开——从破土而出的红穗低垂，一粒种子的完整生命轨迹尽在眼前。

这颗种子，远比肉眼看到的生长周期更漫长。

“一粒红缨子高粱，书写着农耕文明与酿造匠心交融共生的生动故事。”正如茅台集团党委书记、董事长陈华在致辞中所言，这颗高粱的背后，是一部绵延数千年的农耕与酿造交织的历史。

在中国，先民种植高粱已逾5000年，《齐民要术》记载了它耐旱耐瘠的特性，宋代则出现了高粱酿酒的确切记录。聚落到仁怀，1841年《遵义府志》载：“茅台酒，黔省称第一，其料纯用高粱者上。”从那时起，高粱便奠定了这片土地的酿造根基。

然而真正为茅台酒“量身定制”的品种，用了整整22年才选育成功。

1986年，国家专项投资在仁怀建起高粱基地，农技人员花了二十余年，从山野间几十个本土品种中反复筛选、培育，最终选育出粒小皮厚、糯性优良、单宁宁中的红缨子高粱。2008年，它正式成为茅台酒唯一指定原料。

贵州茅台酒股份有限公司首席酿造师彭明，投身酿造一线41年，看着遍地新红的穗粒，

感触颇深。

在他看来，红缨子高粱品种的培育优化，是持续稳固本土高粱固有酿酒特质，避免长期自前种植造成种质退化，守住原料本源风味。“每一年高粱丰收季都是酿酒人最期盼的时节，颗粒饱满、保质保量的红粱入库，直接保障下一年白酒产量与酒体品质。”

种子是农业的“芯片”。2022年，茅台启动“种子计划”，持续开展种质资源收集、品种选育、提纯复壮等研究，科研经费投入累计达3791万元。截至目前，已保存近600种种质资源。

2025年，第七代“519”品种发布，一生育周期缩短至118天，株高降至210厘米，更抗倒伏、更适配机械化收割，支链淀粉含量达99%。

换代新品种两大核心改良优势显著：一是生育周期缩短，株高降低40厘米，适配高海拔地块，规避山区秋季低温阴雨造成的减产；二是株高降低减少秸秆生物量，人工与机械化收割的人力成本、粮食损耗同步下降。

红缨子高粱的高糯性，使其在九次蒸馏中不糊粒，在八轮发酵中动力充沛；厚实的种皮与适中的单宁含量，为微生物代谢提供了理想条件，可生成上百种香气前体物质。这份与生俱来的品质禀赋，让一粒种子，守住茅台酒酿造的原料根基。

立在田间的“契约”

展区之外，高粱地里的红缨风物市集正热闹。高粱汤圆、高粱糍粑、高粱凉面……嘉宾们边走边尝。红缨

一粒种子写就的丰收答卷

高粱熟了红漫天

李勤 刘昱玉 洪泽梅 徐思雨

工厂里，红缨子高粱发酵酒澄澈如金，入口醇厚粮韵覆舌，单宁撑起身骨，浓郁而不张扬。

但真正让这片土地发生变化的，不是市集上短暂的活动，而是田间立了多年的“契约”。

在仁怀，茅台与粮农之间有一份跨越数十年的约定：你种，我收；你好好种，我高价收。

“现在我们种高粱，政策越来越好了，政府和茅台酒厂免费发放种子、肥料，打造高标准农田，高粱亩产也提高了。”谈及变化，粮农李国福感触颇深。

茅台有机高粱基地覆盖仁怀、习水、金沙、湄潭、汇川5个县（市、区），认证面积近百万亩，常年种植60余万亩。基地采用“政府+企业+合作社+农户”的订单农业模式，收购保护价从2002年的2元/公斤持续提升至11.2元/公斤，种子、肥料免费配发。

茅台的订单种植、保护价收购，在粮农口中被称为“定心丸”。

64岁的沈仕发种了十五年红缨子高粱，是茅台第一批订单农户，“刚开始大伙心里都没底，不知道种出来好不好卖、产量稳不稳定，农技规范也不熟，只能慢慢摸索。”如今他已是标准化种植带头人，“现在跟着茅台酒厂标准来种，学会绿色防控、科学管护，每年高粱稳收交售，收入固定有保障。”

湄潭基地乐山人镇的刘念，种了整整十二年红缨子高粱。最苦的时候，全靠私人商贩口头定价，等到高粱成熟，价格跌了，人直接联系不上。一年到头赚不到钱，甚至亏本。”家里三个孩子读书，他和妻子农闲时要跑到外地打工。”现在不一样，签好订单，不管外面粮价波动多大，茅台按保护价收，不用愁销路。”

这些面孔，是万千茅台酒农的缩影。

订单种植、保护价收购——这份契约在茅台与粮农之间延续

了二十余年。

从2001年至今，茅台始终将高粱基地作为“第一生产车间”。种子免费发，有机肥送到地头，收购中心建到村口，以高于市场的保护价收购红缨子高粱。

据统计，仁怀、习水、金沙、湄潭、汇川五个种植基地，2026年就有超12万户农户因种植红缨子高粱预计增收超10亿元。茅台在高粱种子、有机肥等物资方面累计投入已超18亿元。

漫过意外的“丰景”

夜幕降临，晚会以短片《一粒种子的旅程》开篇，《大地馈赠·丰》《河谷幽香·酿》《怀敬山河·颂》三个篇章依次展开。脚下是孕育红缨子高粱的土地，身后是穗粒渐红的田野。

晚会上，“匠心粮农”与“红缨之星”荣誉依次颁出。16位“匠心粮农”和1位“红缨之星”走上领奖台。

“红缨之星”薛开华作为粮农代表发言，说到种高粱给村里带来的变化时，声音确实有力：“以前种信谷、水稻，一年到头不丰收。现在种红缨子高粱，收入翻了好几倍。”

丰收的果实，早已漫过仁怀仓外、惠及千家万户。截至目前，红缨子高粱累计带动农业总产值突破750亿元，惠及种植粮农850万人次，助力农户增收超100亿元。

仅仁怀有机高粱基地，认证面积就有5198万亩，覆盖19个乡镇、152个村居，惠及53万余种植户。习水基地、金沙基地、湄潭基地、汇川基地也分别带动数万农户增收。

这份“丰景”漫过了田间地头。

茅台循环产投公司构建起“酒糟—有机肥—高粱种植—酿酒”的产业大循环。酿酒产生的酒糟进入生产车间，经过糟式

发酵、陈化发酵等环节，转化为有机肥料，重新施用于高粱基地，反哺下一季高粱生长。这一循环体系年处理酿酒副产物33万吨，拉动总产值近10亿元，直接解决就业约1200人。

此外，自2015年结对帮扶道真自治县以来，茅台累计投入帮扶资金4.5亿元，选派35名帮扶干部。食用菌产业累计援建大棚812个，年综合产值突破20亿元，带动超1000户农户增收5万余元。5万亩高粱覆盖14个乡镇，种植户户均增收6000余元。

从产业帮扶到公益助学，2012年至今，“中国茅台·国之栋梁”公益项目14年累计捐资超14亿元，托举起26万余名学子的求学之路。

陈华在致辞中表示，茅台将持续深化红缨子高粱育种攻关，优化基地建设与全链条服务体系，进一步放大产业带动效应，让每一颗红缨子高粱都成为带动乡村发展的“金种子”，让更多乡亲在产业发展中共享收益、共富富足。茅台将始终与乡土同行、与时代同步，走好企业与农民共富、传统与现代共融、生态与产业共生的发展道路。

夜渐深，“大地酒糟”的轮廓随着灯光的熄灭，消失在夜色里。高粱地里的红缨风物市集已收摊，红缨工匠们也散去。只有穗浪还在风里摇，像在等人来，又像在等人走。今夜之后，这里会安静很久——直到开镰的第一声，划破秋天的清晨。



红缨风物市集展示高粱做成的各种物品。

活动现场。

短评

一粒高粱的启示

李勤

从一粒种子到万亩粮，从订单契约到产业大循环，茅台红缨子高粱丰收季呈现的远不止丰收图景，更是一部企业兴农的启示录。

启示一，种业是农业的“芯片”。红缨子高粱历经22年选育、多次迭代升级，用科技守住酿造根基。这告诉我们，农业现代化必须从源头抓起，种业创新是产业链最前端、最关键的竞争力。

启示二，契约精神是产业富农的基石。保护价收购、免费发放种子、肥料，这份延续二十余年的“约定”，让万千农户吃下“定心丸”。企农共赢，不在口号在制度，不在恩赐在契约。

启示三，产业链健康决定富裕程度。从白酒到发酵酒，从汤圆到文创，从有机肥反哺到循环经济，红缨子高粱的价值链不断延展，农民分享到更多增值收益。

当许多地方还在为“种什么、卖给谁”发愁时，茅台用一粒高粱证明：产业兴农，关键是建好“第一生产车间”，让农民真正融入产业链、分享价值链。这才是乡村全面振兴的可持续路径。

土地不负勤耕者，岁月不负有心人。愿更多“金种子”破土而出，愿更多乡亲共赴富足。



“丰景”，活动现场一角。

人物故事

2025年度“红缨之星”薛开华：手机里装了三千亩高粱地

沈仕卫

仁怀市鲁班街道隆堡社区，薛开华有一个坚持了14年的习惯：用手机拍高粱。

从2012年返乡种高粱至今，他已用坏3部手机，一部因内存爆满“退役”。如今第四部手机里，一张张照片和视频超过5000张。他说：“这些图片都是宝贝，每一张都是一个故事。”

四部手机，每换一次，价格高一点，内存大一点，像素高一点，他是不追新，只是需要更大的空间，装来越来越多的高粱。

薛开华是土生土长的隆堡人。20多岁外出打工，在广东东莞、深圳的加工厂干了20年。每年返乡，总听乡人说茅台酒厂订单种高粱不愁卖，而老父亲已为茅台种了10年。2012年，他决心回乡，从几亩地摸索种红缨子高粱。自家只有五六亩，他又从外出务工或返乡乡亲手里接过去土地，不要租金，只求不撒荒。如今他每年种20亩左右，茅台收购保护价从2002年每公斤2元涨到11.2元，加上免费种子、有机肥和生物菌剂，年均纯收入达5万元。因种得好、懂技术、热心肠，他被推选为社区农委会副主任，分管农业、水利、林业。隆堡社区15个村民组，950户，其中568户种高粱，面积超3500亩。从此，薛开华一年中有八九个月围着高粱转。

薛开华的技术最初来自农技站培训，但他发现仅靠几次培训远远不够，便养成习惯：凡是和高粱有关的，都用手机拍下来。种子选择、肥料施用、高距行距、病虫害防治……田间地头每个细节都被拍成照片和视频。他把学到的知识消化后，整理成通俗“教案”，在播种前、田间管理时，收购阶段，到15个村民组逐一开培训。有人说他的手机里装了300亩高粱地，其实是他走过的每一块田、记下的每一个细节、教过的每一个粮农。正如他获评“红缨之星”后所言：“干好自己的，还要带动周边的群众一起干，把红缨子高粱种得更好。”在赤水河畔这片红土地上，薛开华用他的手机，还在继续记录下一个关于高粱的故事。

指导，如今种17亩，年年增产增收。

薛开华的爱人肖玉是家里主力。“我虽然干不了多少活路，但忙时我是要帮着他干的。”他的手机里存着大量培训现场照片；群众围坐开会，田间地头讲解、无人机绿色防控作业……这些图片是他作为“土专家”最真实的履职档案。更多的图片，是他拍下的“学习教材”。他经常被派往别处学习种植管护技术，课堂上、基地里、宣传栏上凡有技术要点，都一一拍进手机。闲下来再翻看消化，两只手在屏幕上划放大文字，这是他最常用的“复习方式”。

薛开华说，换手机不为新款，只因“内存太满，一卡就换”。从2012年第一部到如今第四部，每一部都存着几千张高粱照片。旧手机被小心收着，“要翻以前的资料，从旧手机导出来就行”。有人问拍这么多干什么，他说：“一是记录，二是学习，三是教别人。”

在高粱种植技术推广和带动群众增收中的突出贡献，薛开华今年被授予茅台“红缨之星”的称号。手捧荣誉的那一刻，他脑海里闪过的不只是荣誉，而是手机里那张记录着窝居行距、病虫害防治、无人机作业的照片，以及15个村民组培训会上乡亲们专注的眼神。

他说：“这个奖不是我一个人的，是隆堡社区所有种高粱的乡亲的。”从打工仔到种粮大户，从普通粮农到社区副主任，再到“红缨之星”，他的四部手机装的不仅是影像，更是一个粮农对土地的深情、一个基层干部对产业的担当。

14部手机，存储空间从几十G到256G，从普通像素到高清镜头，手机越换越“大”，视野东西始终没变：全是高粱。有人说他的手机里装了300亩高粱地，其实是他走过的每一块田、记下的每一个细节、教过的每一个粮农。正如他获评“红缨之星”后所言：“干好自己的，还要带动周边的群众一起干，把红缨子高粱种得更好。”在赤水河畔这片红土地上，薛开华用他的手机，还在继续记录下一个关于高粱的故事。

现场花絮

红缨子高粱的N种打开方式

徐思雨 洪泽梅

红褐色的高粱汤圆在锅里翻腾着，一颗颗圆滑饱满，隔着水汽能闻到淡淡的谷物焦香。窗外，一双双眼睛巴巴等着出锅，有人举着手机，有人端着空碗，盛汤圆的师傅笑着招呼：“莫急莫急，都有。”

立秋这天，仁怀市鲁班街道隆堡社区的丰收气息格外浓厚。丙午年茅台红缨子高粱丰收季活动现场，红缨风物市集里刚出锅的高粱汤圆香味四溢，脆皮带着红缨子特有的韧劲，越嚼越香。一碗下肚，边上又递来小半碗高粱面，红油浇面，根根鲜香扑面而来，筷子一样，面裹裹着亮红油，吸溜一口，香得人停不下来，有人吃完还追问能不能买回家。

这是茅台今年丰收季活动的巧思。在红缨风物市集里，高粱不再只是酿酒原料，而是成了可触摸、可品尝的乡土符号。汤圆、蛋糕、面条、冰粉、米酒，寻常吃食都换上了红缨子高粱的“芯”。市集上还有高粱架扎成的小扫把、刷锅头、粗朴实用，不少人拿在手里，想起了小时候家里那样。

顺着往里走，红缨子故事层层铺开。静态展区里，从种子到成熟粮农的生长周期一目了然，让人读懂这枚“种子芯片”的生长脉络。美酒品鉴台前，酒香混着粮香，轻啜一口，便是高粱与时间酿成的风味。苗条刺痒、剪发、芦荟等非遗传技艺现场展演，影线翻飞、剪落穗影、芦荟念经，和美食香气糅在一起，满是热腾腾的乡土烟火气。

以前红缨子大多只和茅台酒的酿造绑定，这次市集打通了多元应用场景，让传统农产文化借借美食、非遗走到了大众面前，现代消费体验又把高粱的价从酿酒延伸到了日常饮食、文创用品中。茅台深耕多年的原料全产业链，从种、订、单种植到加工、销售，也借着重建市场的消费，变成了普通人能感知到的细节——农户有稳定的收购保障，粮农能吃到放心的高粱制品，乡土手艺也有了落地的展示空间。

撒场的时候，有人拎着高粱把子，有人端着吃完的高粱蛋糕，手机里存着和“小茅”的合影。立秋的风掠过，带着点高粱熟了的味道，所谓丰收，原来就是这些摸得到的实在日子。

“张同学”是谁？他为什么在立秋钻进仁怀高粱地

沈仕卫

8月7日，立秋。当天下午6时，仁怀市鲁班街道隆堡社区，丙午年茅台红缨子高粱丰收季启动仪式现场，人潮渐渐散去。密集的高粱地中间，一张被千万网友熟悉的的面孔终于清晰起来。张同学来了。

张同学，真名张凯，1986年出生于辽宁营口口市大石桥市建一镇松树村。2021年10月4日发布第一个视频后，短短4个月积累了超过1800万粉丝。他的视频如流水账般记录着起床、穿衣、叠被、做饭、喂鸡喂狗……东北农村的日常，在他的镜头下成了一个个时代的乡愁标本。

但这一次，他的镜头对准的不是东北的土炕和雪景，而是贵州仁怀的红缨子高粱地。

“这是我第二次来到贵州。两年前去贵州榕江‘村超’现场。我是第一次参加红缨子高粱丰收季活动，特别震撼！”他说，“我一直拍摄记录农村生活，这一次来也准备拍一些视频，针对丰收的场景，包括当地的习俗，还有高粱的长势，大概围绕这些内容拍。”

当被问到东北农村最大的区别在哪里时，张同学的回答很实在。“一是住所，咱们东北那边都是平房，一层楼平房，这边住在大山里，都是二三层的小楼。二是农作物，漫山遍野田间地头，不像咱那边一垄一垄的。”

张同学注意到一个细节：仁怀这边的高粱粒儿比东北的小一点。这个观察很“张同学”：不宏大、不抒情，就是一个东北农民的眼睛看到的東西。

张同学视频里的东北农村，是粗糙的、真实的，带着泥土味的。他拍的是20世纪八九十年代的东北乡村：平房、土炕、老式家具、撕页的挂历。而眼前的贵州仁怀，是漫山遍野的红缨子高粱，是二三层三层的小楼，是一年两茬的农作物。

两种农村，两种生活。一个在镜头里被千万人观看，一个在赤水河畔默默生长。

但有一点是相通的：都是靠天吃饭。东北如此，贵州亦然。

张同学说：“看到今年还是风调雨顺，红缨子高粱也是大丰收。用红缨子高粱酿造出茅台的美酒，希望每年都能风调雨顺，咱们农民大丰收，跟咱们企业融合好。”

用一杯发酵酒，解锁红缨子高粱的别样风味

洪泽梅 徐思雨

打酒师将琥珀色酒液注入杯中，气泡从杯底升腾到杯口。来往食客从吧台端走一杯，在8月的红缨子高粱地里，品尝冰爽的红缨子高粱发酵酒。

这里是红缨子工坊——2026年中国农民丰收节晚会上仁怀特色会场，丙午年茅台红缨子高粱丰收季活动现场。茅台生物科技股份有限公司科研人员化身打酒师，与现场嘉宾讨论红缨子高粱的更多可能。

长久以来，红缨子糯高粱的标签，始终和茅台酒紧紧绑定。在蒸馏工艺下，红缨子高粱厚实的种皮与适中的单宁含量，为微生物代谢提供了理想条件，可生成上百种香气前体物质。茅台让红缨子高粱的风味有了一样的表达。

近年来，采用发酵工艺制作的精酿，深受年轻人青睐。茅台生物科技有限公司的科研团队畅想：能否以红缨子高粱为主角，研发一款年轻人喜爱的精酿？

经过一年的酿造实验，团队以红缨子高粱为主料，麦芽、啤酒花为辅料，成功研发出第一款红缨子发酵酒——红缨子高粱含量大于125g/L，酒精度≥6.4%vol。高含量的主料，突出了红缨子高粱本味，度数则对标年轻人日常饮用的精酿。

茅台生物科技股份有限公司科研员周冠宇介绍，和茅台酒蒸馏取酒的方式不同，发酵工艺保留了高粱的单宁、酚类风味物质。红缨子高粱产业链，也为茅台靠近年轻人，推动全面向“C”战略转型搭建了桥梁。

解锁红缨子高粱发酵酒的风味，开杯首先闻到明显的高粱香，入口后，能捕捉到单宁带来的淡淡涩感。入喉，涩感逐步转化为回甘，感受苹果、梨等水果香气。

吧台后，不少前来活动现场的外地游客、本地群众逐一试试。来自贵阳的“00后”嘉宾韩川经常去精酿酒庄探店，喝到红缨子发酵酒，他说，“第一次喝高粱风味这么浓郁的精酿，粮食香和果香风味层次很丰富，茅台用酿酒原料做出了这么新颖的产品，很懂年轻人。”

“以前只喝过高粱酿的香酒，没想到同样的原料，通过工艺调整，也能做成年轻人的饮品。”来自广东的嘉宾王红洁说，高粱发酵酒让红缨子高粱的风味有了一样的表达。

目前，这款高粱发酵酒已逐步在多个线下场景开展小范围品鉴体验，研发团队将持续根据品鉴反馈优化配方与工艺，打造年轻消费者喜爱的产品。

相关负责人表示，高粱发酵酒的研发，是茅台深耕原料创新、对接年轻消费市场的一次探索。通过挖掘红缨子高粱附加值，以年轻化新品态讲好原料故事、丰收故事，既延长了红缨子高粱产业链，也为茅台靠近年轻人，推动全面向“C”战略转型搭建了桥梁。

（本版图片除署名外由贵州茅台提供）