

## “中国茅台对您说”之七原料篇：

# 红缨子芯片——茅台酒无可替代的品质基石

财经作家吴晓波曾驻足赤水河谷发问：“为何高粱、小麦与赤水河水这三种寻常物质，能酿出最复杂的佳酿，更让茅台跻身全球市值最高酒企与中国A股顶尖制造企业之列？”答案藏在赤水河畔的田垄间、高岗上——那里有被茅台人称作“种子芯片”的红缨子高粱。

它是贵州风土与酱酒酿造工艺长期磨合的“生态产物”，是二者共生的具象载体，更是茅台酒品质不可复制的底层支撑。常言说的“水为酒之血、粮为酒之肉、曲为酒之骨”箴言，恰是这三者相互成就的鲜活诠释。

**历史锚点：从清代方志到现代工艺的“原料共识”**

红缨子高粱与茅台的往事，早被笔墨镌刻进黔北历史。1741年《贵州通志》记载：“按黔省所产之酒，以仁怀茅台村之高粱最为上乘”，这是当时酿酒人对“地域—原料—工艺”关联的朴素认知。彼时茅台只是赤水河沿岸的一个村落，却已凭这株高粱与独特工艺，让本地酒在西南形成口碑——方志寥寥数语，实则是当地高粱“适配茅台工艺”的最早历史印证。

1936年《遵义府志》引《近泉居杂录》进一步界定：“茅台酒的酿造，纯以高粱为原料，经过煮熟后，再加入小麦曲进行发酵”。这标志“单

一高粱原料”成为茅台工艺的固定选择，当地高粱也从“优质粮食”升级为“工艺必需品”。早年茅台建厂初期，曾尝试从其他地方收购普通高粱，却始终无法复刻正宗酱香——这种“差口气”的实践，反向佐证了当地高粱与茅台工艺的“专属适配性”，也让“非此粮无此味”的认知，从历史经验沉淀为现代生产标准。

**地域基因：只属于赤水河谷的“生态选育”**

红缨子高粱的独特性，本质是当地风土的“基因表达”。其核心产区严格限定于茅台镇酿造核心区及周仁怀、习水、金沙等赤水河沿岸区域，这种“地域锁定”是自然选择与人文培育共同作用的结果。

这里的紫色砂页岩土，是红缨子高粱的“营养基底”。土壤透气透水性强，雨季排涝防根系腐烂，旱季锁水锁钾物质（钙、镁、钾等），缓慢供给植株——这些微量元素渗入籽粒，构成高粱独有的“地域标志”。而茅台年均18—20℃的气温、80%以上的空气湿度，及河谷“冬暖夏热、雨热同季”的小气候，延长了高粱灌浆期，让淀粉与单宁缓慢积累，避免平原作物“速生导致的品质稀释”。

赤水河是这一生态链的“自然纽带”。雨季，河水裹挟紫色岩屑将微量元素带入农田；重阳下沙季，河水清澈可直接用于酿酒，形成“水养土、土养粮、粮酿酒”的闭环。品种独特的“红缨子高粱”，具有粒小皮厚，支链淀粉含量高，恰到好处单宁含量等诸多特性，成为酿造茅台酒的原料密码。

**工艺适配：为“茅台酒酿造技艺”而生的“物质基础”**

风土赋予红缨子高粱“先天特质”，茅台工艺则让其“特质变现”。红缨子高粱的每一项特性，都精准适配茅台酒酿造工艺的严苛需求，成为工艺落地的“物质支撑”。

其高糯性（支链淀粉90%以上，直链淀粉4%—10%）是核心适配点。支链淀粉结构松散，蒸煮时吸水膨胀却不糊化，历经九次蒸煮仍保颗粒完整，避免酒醅结块；发酵阶段，支链淀粉缓慢分解为葡萄糖，为微生物持续供能，确保八轮发酵“不断层”，对比普通梗高粱（支链淀粉约60%）“蒸3—4次即碎、发酵后期断能”的短板，红缨子高粱的糯性是茅台工艺的“基础保障”。

0.12毫米厚的种皮（普通高粱的3倍）与

1.37%—2.0%的单宁含量，则是风味平衡的“关键变量”。厚种皮锁淀粉、通透气，便于微生物代谢；单宁含量精准卡在“风味阈值”，既不致香气寡淡，也不致酒体苦涩，最终转化为500多种香气前体物质。而18—22克的千粒重（比普通高粱小一半）与95%以上的颗粒均匀度，确保酒醅堆积紧密不板结，每粒高粱接触均匀温湿度与微生物，为基酒品质稳定提供“微观保障”。

**传承与革新：从田间选育到生态赋能**

红缨子高粱的“特质传承”，离不开茅台人数十年的主动干预，并始终将“种子芯片”牢牢掌握在自己手中。1986年，茅台启动高粱育种研究；1999年，茅台集团首席育种专家涂佑能在仁怀合马镇发现“小红缨子异形单株”，以此开展系统选育；2003年，50克高粱种子搭载神舟五号进入太空，借宇宙射线诱变优化基因——这些举措并非“改造自然”，而是在保留核心特质（高支链淀粉、优单宁）的前提下，提升抗逆性与适配性。

2025年中国农民丰收节晚会仁怀特色会场暨乙巳年茅台红缨子高粱丰收季上发布的“红缨子519”便是典型：支链淀粉96%、单宁1.37%，生育期从135天缩至118天（避雨季洪涝），株高从280厘米降至210厘米（抗倒伏、适配机械化）。

红缨子“519”的推广，对于乡村振兴战略的实施具有重要意义。目前，茅台有机高粱基地覆盖仁怀、习水等5县市区，认证面积100万亩，常年种植60余万亩。自2002年起，茅台将高粱收购价从2元/公斤逐步提升至11.2元/公斤，远超市场均价，让农户切实享受到了产业发展带来的红利。此外，红缨子系列品种已在全国10余省份推广3000余万亩，创造农业产值750亿元，带动850万人次农户增收超100亿元，无数家庭依靠种植红缨子高粱实现了脱贫致富，走向了小康生活。

入秋前的赤水河谷，红缨子高粱穗翻涌紫红波浪。这株作物早已超越“粮食”定义——它是茅台本地风土的“活标本”，是酿酒工艺的“物质延伸”，更是人与自然、传统与现代共生的“生态密码”。

举杯品味茅台时，尝到的不仅是醇厚，更是红缨子高粱承载的地域记忆与工艺坚守——它印证：真正的顶级原料，从来都是特定风土与工艺长期共生的结果，这也是茅台酒不可复制的深层逻辑。

（来源：新华网）



## “黔六味”标准引领科技赋能 中药材产业从“量增”迈向“质升”

“太子参多糖提取物的附加值是原料的十倍”“天麻素含量必须高于一般值”“钩藤发现神经保护新功效”——在贵州，一场以“标准升级、科技赋能、产业融合”为核心的中药材价值跃迁正在发生。昔日“天然药库”正摆脱“卖原料”的困境，聚焦天麻、太子参、白及、黄精、半夏、钩藤六种地道药材打造“黔六味”公共品牌，推动大健康产业向高附加值全链条迈进。

**品质跃升：从卖原料到卖标准**

迎着晨露走进遵义市播州区，贵州威仕佳生物科技有限公司的无尘车间里，新鲜的太子参正经过清洗、切片、低温干燥等二十余道工序，最终变成均匀的淡黄色饮片。

“我们和上海中医药大学合作研发的太子参多糖提取物，附加值是原料的十倍以上。”公司负责人指着检测报告上的数据说，“每批产品都要经过62项指标检测，从含量测定到农残控制，标准十分严格。”

从卖原料到卖标准，标准化浪潮正在重塑产业链。贵州省中药材产业协会负责人邱勇拿出一本厚厚

的《“黔六味”质量标准体系》：“我们从种源、种植、加工到成品，建立了全链条标准。比如天麻，不仅规定天麻素含量必须高于0.25%，还对种植海拔、土壤pH值、采收时间都有精确要求。”

贵州中药材资源丰富，素有“天然药库”美誉。近年来，通过打造“黔六味”公共品牌，推动产业从“数量扩张”向“质量提升”跃迁。

**科技赋能：实验室里的“成分革命”**

在贵阳，贵州中医药大学民族药资源研究院的实验室灯光常亮至深夜。研究人员正在对一株从黔南深山采集的钩藤进行成分分析。

“钩藤主要用于降压，但我们通过超临界萃取技术，发现了它在神经保护方面的新功效。”研究人员李民教授展示着一组细胞实验数据，“我们正在与药企合作开发针对阿尔茨海默病的创新药，目前已进入临床前研究阶段。”

这样的“成分革命”正在多个维度展开。在黔西南州，安龙县的白及种植基地里，一种特殊的“药粮轮作”模式令人耳目一新：上半年种白

及，下半年种高产水稻。“白及根系能改良土壤，水稻秸秆还田后又成为白及的天然覆盖物。”技术员小吴拔起一株白及，指着饱满的块茎说，“这样种出来的白及，多糖含量提高15%，每亩综合收益超过2万元。”

大数据也为产业插上翅膀。在贵州省中药材大数据中心，巨大的电子屏上实时跳动着全省中药材产业的各项数据：种植面积763万亩，产量235万吨，交易额突破200亿元……

**融合跃升：田间与舌尖的大健康实践**

入冬后，贵阳街头的养生茶饮店里，游客手握一杯温热的“黄精红枣枸杞茶”，杯身上“黔六味”的logo格外醒目。“加班熬夜后来一杯，感觉比咖啡舒服多了。”张女士说。

这家本地连锁品牌今年已开出三十多家门店，如今将天麻、黄精等药材开发成系列养生茶饮，没想到备受年轻人追捧。“看来养生产品的销售不仅限于中老年群体。”

在毕节市赫章县，贵州德瑞堂中药材有限公司的生产线正将半夏加工成即食半夏片、半夏曲等休

闲食品。“我们针对年轻消费者开发了低糖、小包装产品，在电商平台很受欢迎。”公司营销负责人说。

而在毕节市大方县，天麻不仅被制成胶囊、口服液等保健品，还进入当地特色火锅店，成为“天麻鸡火锅”的核心食材。

在黔东南州施秉县，万亩太子参花海每年吸引数十万游客，“药旅融合”让当地村民吃上“生态饭”；在黎平，钩藤种植基地建起观光步道和研学基地，中小学生在认识药材、体验采收。

据省中药材产业专班介绍，到2026年底，全省中药材种植产量计划增长8%左右。将重点突破“黔六味”产业集群县加工能力提升和引领性单品培育，建设GAP基地5个以上。

这场变革的核心，是将“绿水青山”的生态优势转化为“金山银山”的产业优势，将“道地”的传统认知升华为“高标准”的现代品牌，将“农产品”的初级形态拓展为“大健康”的全链价值。

（贵州日报天眼新闻记者 邓锐洁）

## “诗潮市集”点燃新春消费热情 绥阳农特产品线上线下齐出圈

**本报讯** 2月6日晚，绥阳县诗乡广场灯火璀璨、人潮涌动，“悦遵义·诗潮市集”新春文旅主题活动暨2026年“福马踏春归·诗乡绥你购”促消费活动火热启幕。一场融合文化展演、年货展销与数字营销的新春盛宴，为县域经济发展注入强劲活力。

当晚7点，新春音乐会在经典与流行交织的旋律中拉开帷幕，现场座无虚席，掌声、欢笑声与手机快门声此起彼伏，年味浓郁、氛围热烈。而舞台一侧的特色年货展区同样人气爆棚——空心面、金银花、方竹笋、辣椒、土蜂蜜等绥阳本土优质农产品琳琅满目，各乡镇精心布展，乡土风情扑面而来，吸引市民争相选购，购销两旺。

“两天卖出40多斤蜂蜜，收入4000多元！”洋川街道徐应波家庭农场负责人徐应波难掩喜悦，“政府搭台，让我们的好产品被更多人看见、认可，真正走进千家万户。”

更令人眼前一亮的是，不少乡镇将“直播间”搬进展区。黄杨镇村干部、自媒体人任华礼架起手机支架，在抖音平台实时推介家乡特产，通过“线上引流+线下体验”模式，助力农货“破圈”出山。“能为家乡代言，既自豪又有意义。”任华礼表示，未来将继续用新媒体力量带动乡亲增收。

据悉，本次活动以“文化搭台、消费唱戏、产业赋能”为思路，巧妙融合文艺演出、年货市集、休闲娱乐与产业推介，不仅丰富了群众节日生活，更打通了农特产品从田间到餐桌的销售通道，有效激活本地消费潜力。

“活动办得太好了！年味浓、好物多、人气足，希望绥阳发展越来越好！”市民王章建道出了众多群众的心声。

（绥阳融媒记者 郑孟庭 黄梅梅）

## 扫码溯源 数字化管理 湄潭首个智慧菜市开业

**本报讯** 日前，湄潭县首家规模化智慧菜市——享菜猫智慧菜市在滨江时代城正式开业。该市场融合物联网、大数据与人工智能技术，打造集商超化环境、数字化管理、全流程溯源于一体的新型农贸市场，让市民的“菜篮子”既装满烟火气，也拎出安全感与幸福感。

开业当天，市场内人流如织，秩序井然。宽敞明亮的通道、清晰划分的功能区、整齐陈列的新鲜菜品，营造出舒适便捷的购物环境。市民刘女士一边挑选蔬菜一边点赞：“菜新鲜、价格实惠，还能扫码查产地，买得特别放心。”

科技是这座智慧菜市的核心亮点。入口处的大屏实时滚动当日菜价、交易量及农残检测结果；每个摊位配备智能溯源电子秤，称重结算高效精准，并自动打印带二维码的小票。市民扫码即可查看菜品从田间到摊位的全链条信息，真正实现“来源可溯、去向可查”。

“消费者扫个码就知道肉来自哪头猪、菜种在哪块地，信任感自然就来了。”湄潭县诚信养殖有限责任公司负责人石明友说，正是看中这一透明化优势，企业选择首批入驻。

如今，走进湄潭的“菜篮子”，不再是嘈杂湿滑的传统印象，而是一场融合科技、安全与便利的民生新体验。

（湄潭融媒记者 张隆 刘芸芸）



随着春节临近，年货市场消费渐热，凤冈县各企业抓住机遇，通过直播销售凤冈碎晒茶、凤冈山地雪花牛肉等农特产品，迎来节前销售小高峰。

图为2月8日，凤冈县百壹春茶业有限公司工作人员在直播销售凤冈碎晒茶。

（特约记者 饶云 摄）