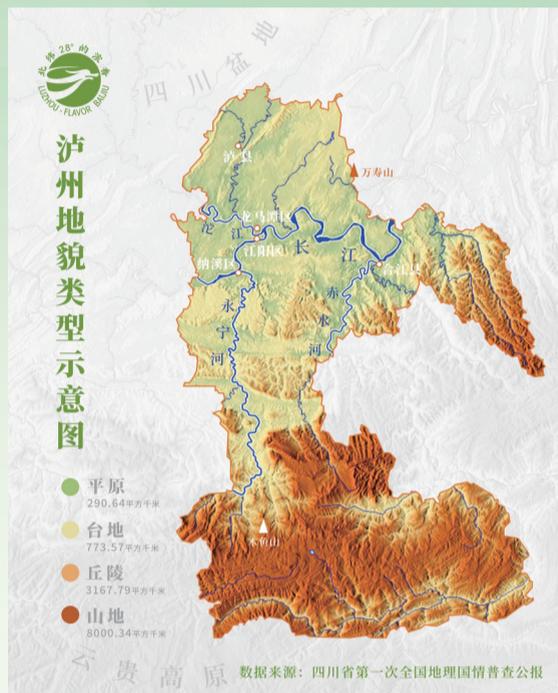


川南泸州那片

走进川南“红粮”

时值7月末，空气里暑热仍盛，此时的川南泸州已是一片火红。作为酿造白酒的主要原料，当高粱穗子中部以上的籽粒转红之时，就意味着最适宜的采收时机已经到来。通常这段最佳的收割期，只有短短20天左右。于是在立秋前夕，我们一起去见证和记录了川南最后的那片“红”，去探寻了泸州老窖的第一生产车间。



▲农户一早就去高粱地里抢收高粱

泸州地处四川盆地南缘地带，长江沱江交汇处。以中部长江河谷为最低中心，泸州南部靠近云贵高原，地形以紧密的低山和中山为主，海拔高度从250多米逐步上升到1600多米。

北岸则为四川盆地微缓的倾斜平原，除局部低山外，大部分为缓丘、宽谷，呈现一派平畴沃野、田连阡陌的地貌景观。被泸州当地称为“红粮”的糯红高粱，就广泛种植于这些缓丘和宽谷地带，这里也是传统的西南酿酒糯高粱优势种植区域。根据板块学说，深埋于泸州市地面以下6.3千米的地质基础是古老的扬子板块——发育于太古代（距今34~25亿年），是中国南方三大洋壳板块之一。亿万年的地质变迁，形成了泸州以侏罗系、白垩系紫色砂、页岩、泥岩为主要成土母质发育而成的紫色土壤，其富含矿质磷钾养分，肥力高，耕性好，是高梁

等作物生长的沃土。

高粱又被称为蜀黍，“蜀”之一字表明了四川栽培高粱的悠久历史，而泸州历来是四川省高粱种植面积高度集中的区域。每年七八月份，川南泸州一带，都会化身为一起伏连绵的红色海洋。

泸州红高粱现代农业开发有限公司高级有机农场管理员唐友才告诉我们，泸州老窖已在江阳区、龙马潭区、合江县、泸县等地，建立了八大有机高粱种植基地。站在通滩镇大坝村的田野上，连片的红高粱瞬间就霸占了视线。一阵微风拂过，高粱穗子随风晃动，叶子之间相互摩擦，沙沙作响。

这几日泸州都是40℃左右的高温天气，早上8点，已有不少农户戴着草帽手握镰刀，动作老练地在高粱地里抢收。一眨眼的功夫，身后的背篓已被装满。收割下来的高粱需要及时脱粒烘干，农户们就

在自家院坝里晾晒起高粱。很快，一片片火红的晒场，如同色板映红了山间。

这些产自泸州的“红粮”，具有糯、红、粉三大基本特征，是酿酒的优质原料，不仅产量高，而且胚乳糯质，出酒率高。其淀粉含量为62.8%以上，支链淀粉含量占比在90%以上，发酵时十分有利于锁住水分；脂肪和蛋白质含量配比也恰到好处，能帮助酿酒微生物顺利产香；籽粒中富含的单宁、花青素等成分，也可生成微生物酚元化合物赋予白酒特有的芳香。

有好山好水，又有好的原料，孕育了川南泸州得天独厚的酿酒天赋。这也是泸州老窖为什么会诞生于此的重要原因。除了天赋，后天的养成也很关键。泸州老窖是白酒行业率先进行酿酒专用高粱品种选育的酒企，并率先在行业践行“有机高粱”理念。多年的品种选育和有机种植，不仅形成了泸州老窖领先于行业的原粮品质，也构筑了一套专属于泸州老窖的优质原粮“养成”法则。



▲泸州老窖有机高粱基地