



拉巴和普珍：

青稞酒酿出香甜好日子

本报记者 格桑伦珠 裴聪

春节、藏历新年前夕，拉萨市达孜区第二届年货节如期举行，150余户商家带着各式各样、丰富多彩的年货，兴高采烈地来到政府搭建的平台摆摊售货，上万名群众带着政府部门发放的消费券，喜气洋洋地逛市场、购年货……

年货节第一天，记者来到年货市场后感受到了浓浓的年味，处处都是为了采购年货乐此不疲的群众，耳边尽是熟悉的吆喝声，到处都是欢乐与喜庆，场面真是热闹又暖心。

“我是销售冠军，第一个卖完了所有年货，哈哈！”一个身体微胖的阿佳兴奋地告诉记者，“我自家产的700件青稞酒全卖光了。”旁边的商户说，阿佳普珍家的青稞酒供不应求，经常排队都买不到。

带着强烈的好奇心，记者跟随阿佳普珍来到了邦堆乡邦堆村青稞酒合作社。小小的厂房不仅干净整洁，而且弥漫着一股甜甜的青稞酒味道。厂房里整齐堆放的原料、晾晒的器皿、不锈钢大炒锅、封袋待售的青稞酒……这里，除了飘香四溢的青稞酒外，更沉淀着阿佳普珍和丈夫拉巴的爱情和创业的故事。

今年37岁的拉巴就是邦堆乡邦堆村人。20岁那年，他学会驾驶技术后，同村里的大多数人一样来到拉萨打工。吃苦耐劳的拉巴勤勤恳恳，每月有着稳定的收入。就是在那段

时间，拉巴认识了从青海玉树来拉萨打工的普珍，因为从事相同的行业，两人有了很多共同的话题，相识相恋并结为连理。

小日子就这样一天天地重复着。有一次，拉巴看到一位网友评价说，西藏的青稞酒味道一般，这让从小闻着奶奶和姑姑酿制的青稞酒香味长大的他很不舒服：“那个网友一定是没有喝到好的青稞酒，才产生这样的想法。”

小时候，奶奶和姑姑酿制青稞酒以及全家人一起喝酒唱歌跳舞的场景，在拉巴的脑海里浮现，勾起他美好的回忆和对家乡的思念。生命的轨迹里，青稞酒如同烙印一般难以抹去。酒是人们联系感情的重要纽带，也是一种充满烟火气的文化。

他深思熟虑后，对普珍说出了自己想辞职回家酿制青稞酒的想法。普珍笑容满面地说：“我知道，你有这个想法不是一天两天了，我全力支持你。”

2016年，拉巴回到邦堆村开办了青稞酒合作社，当时，由于普珍身体不好经常住院，家里的积蓄本来就不多，再加上前几年合作社酿酒技术不过关，一直处于亏损状态。

为了全身心支持丈夫，性格开朗的普珍索性辞职干起了青稞酒的销售。拉巴经过无数次的试验，测试不同原材料的配比、发

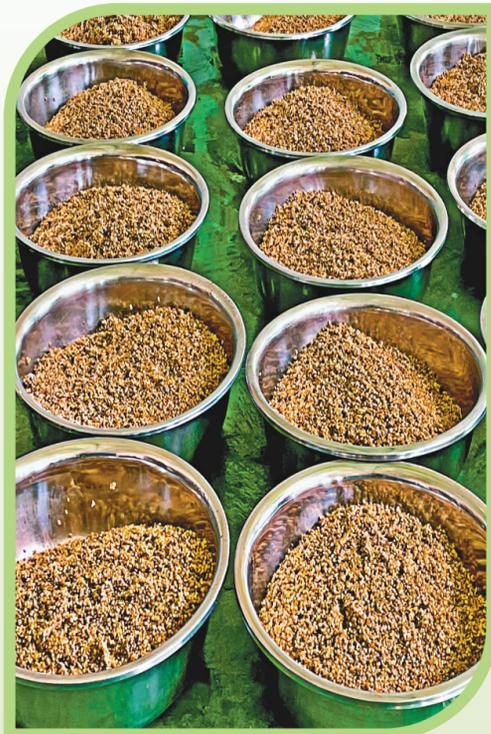
酵的温度和时间之后，终于酿制出了自己满意的口感——香甜中略带一点苦，这就是拉巴记忆中奶奶和姑姑酿制的青稞酒味道。

后来，越来越多的群众喜欢上了拉巴精心酿制的鲜美可口的青稞酒。有了一定的知名度后，两人又在拉萨开了店。

“青稞酒酿造并没有复杂的程序，在老家，几乎家家户户都能制作。酿造前，首先要选出颗粒饱满、富有光泽的上等青稞，淘洗干净，将其放在大平底锅中加水烧煮两小时，然后将煮熟的青稞捞出，晾去水分，把发酵曲饼研成粉末均匀地撒上并搅动，最后装进坛子，密封贮存。”拉巴介绍，为了保证原材料青稞的品质，他通常收购本村和周边村子老百姓种植的优质青稞。现在，合作社带动了7人就业，人均月收入4500元左右。

普珍说，2023年，合作社销售额度达200多万元，两人还清了银行的贷款，相信以后的事业也会更加红火。

拉巴和普珍创业成功后又有了新的打算：“我们现在的青稞酒是纯手工制作，产量小供不应求。下一步，打算把周边的村民发动起来，一起将合作社做大做强。同时，还计划打造一个青稞酒酿造的文化展示区，让更多市民和游客了解和喜爱这一传统文化。”



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

图①：拉巴收藏的西藏传统陶制酒坛。
图②：拉巴从当地农民手里收购的上等青稞。
图③：清洗青稞。
图④：清洗干净的青稞。
图⑤：拉巴在铺盖用于酿酒的青稞。
图⑥：发酵用的酒曲饼。
图⑦：合作社成员在晾晒煮熟的青稞。
图⑧：普珍在忙碌工作。
(本版图片均由本报记者 格桑伦珠 裴聪 摄)