

扎日藏白酒酿制技艺传承人平措多吉:

成就黑青稞的华丽蜕变

本报记者 汪纯 米玛 丹增 平措 晓勇 武沛涛

沿着国道219线,行至山南市隆子县扎日乡境内,只见山川叠翠、水汽氤氲,犹如穿梭在云端秘境。在这片土地上,自治区级非物质文化遗产代表性项目——“扎日藏白酒酿制技艺”传承不息,焕发新生。

车流中,一袋袋黑青稞被运进这云水间发酵,一箱箱藏白酒又送往深山外畅销。一缕缕醉人的醇香飘出大山,见证了无数次烟火气升腾的对酒当歌、把酒言欢。



祖辈的匠心传承

雾从脚下起,人在画中游。在诗画般的扎日乡,记者一行见到了平措多吉,他是扎日藏白酒酿制技艺第五代传承人。出生于1981年的他,黝黑的面庞上始终挂着一丝极具亲和力的微笑,带着一行人参观酒厂。

还没到酒厂,扎日藏白酒的清香便已扑面而来。

酒厂位于白度母山之麓的“扎日乡吉嘎塘旅游文化园”旁边。“吉嘎”藏语意为“幸福”,“塘”藏语意为“宽阔平坦之地”,历史上每到猴年,扎日转山活动便从“吉嘎塘”开启。

平措多吉介绍,他为扎日藏白酒注册了“金谷棠”商标,也是取自藏语“吉嘎塘”的读音,借“幸福之地”这份美好的寓意,以酒为媒,将吉祥的祝福送到千家万户。

仰望山,俯能听泉,好山好水酿好酒。扎日乡海拔2800多米,气候湿润、山川秀丽、水质甘甜,独具特色的风土山水成就了得天独厚的酿酒环境。

走进酒厂,记者看到,发酵间、蒸馏间、窖藏间、包装间等一应俱全。一袋袋上等黑青稞在库房里堆放整齐,工人们正有条不紊地筛选这些黑青稞,确保优中选优。

平措多吉介绍,精选后的黑青稞,还要经历清洗、浸泡、蒸煮、摊晾、撒曲、搅拌、发酵、提取、窖藏等步骤,最终化为清冽的美酒。整个古法酿制过程长达半年以上,以确保酒的品质。

从一粒好粮到一滴佳酿,扎日匠人的聪明智慧与当地的自然禀赋完美结合,所酿成的扎日藏白酒清香郁郁、入口绵甜、唇齿留香、回味悠长。

平措多吉说,这一古老技艺承载着独一无二的历史文化,每一道工序都凝结着珍贵的匠心思考、民俗记忆、独特创造。

回溯历史,或许是岁月长河中一刹那的奇妙缘分,扎日先辈赖以生存的青稞,在存储过程中偶然间被发酵,产出了第一掬令人沉醉的琼浆玉液,而且这种饮品竟能神奇地缓解身上的寒湿病痛。

从那时起,扎日先辈便慢慢在摸索中酿造白酒。在长期的生产实践中,一代代酿酒匠人的心血最终凝结成了扎日藏白酒古法酿制技艺。

数百年来,这种技艺以口传心授、师徒相承的方式延续至今。

图①:扎日藏白酒、扎日玫瑰酒。

图②:平措多吉将扎日藏白酒装箱。

图③:平措多吉查看扎日藏白酒酿制情况。

图④:平措多吉将准备运输销售的扎日藏白酒装车。

图⑤:平措多吉的女儿次仁康珠在直播带货。

图⑥:平措多吉向记者一行介绍扎日藏白酒酿制原料——隆子黑青稞。

图⑦:俯瞰扎日乡。

(本版图片均由本报记者 汪纯 武沛涛 摄)

党员的朴素赤诚

与扎日藏白酒的“华丽转身”相比,平措多吉的吃穿用度显得有点“原地踏步”了。

在扎日乡蹲点采访的数天时间里,记者注意到,他总是穿着已经有些褪色的牛仔裤、夹克衫,全身上下没有一件首饰和装饰品。他简简单单,朴素得像一株扎根在边境的隆子黑青稞,他忙忙碌碌,勤劳得像一只往来穿梭于山谷的蜜蜂。

但是,“节衣缩食”的平措多吉在扶危济困上却一向慷慨大方。据不完全统计,2018年以来,他帮扶慰问困难群众物资累计达30多万元。

在扎日乡孤寡老人且增曲珍家,记者了解到一个感人故事。

2022年冬天的一天,年迈的且增曲珍在家中不慎跌倒,伤到骨头,动弹不得。消息传到平措多吉那里,事务繁忙的他第一时间放下所有事情,立即开车将且增曲珍送往300多公里外的山南市人民医院。

到达医院办完全部手续后,已是下半夜。当晚,为了方便随时能够照顾老人,平措多吉在自己的车上断断续续凑合睡了一夜。放心不下老人,平措多吉一连在医院待了7天,从缴费陪护到洗衣送饭,事无巨细地照顾老人,直到老人身体好转后,才返回乡里。在平措多吉的示范带动下,村里党员、志愿者都行动起来,从那时开始,轮流照顾老人至今。

且增曲珍万分感激,康复后,她专门找到村干部,说什么也要送平措多吉一面锦旗。

2023年2月,且增曲珍老人带着写有“怀爱民之心,办利民之事”字样的锦旗,专程来到平措多吉家中道谢。

接过锦旗,平措多吉感动之余,又十分心疼且增曲珍为他花钱。就这样,二人在情感上产生了强烈共鸣,不知不觉间已经情同母子。平措多吉也更加用心地关照且增曲珍,再忙也要抽空去看一看老人。

这样的事例不胜枚举。他助力9户建档立卡户实现脱贫致富,与人社局合作培训20多名学员,带动4人在合作社实现长期稳定就业并传承非遗技艺,积极为公益慈善事业贡献力量。

“等乡亲们都能穿金戴银了,那时候我一定会好好犒劳一下自己。”他说,“作为一名党员和致富带头人,受益于这个好时代,现在要做的就是做大做强特色产业,回馈更多人。”

朴素赤诚的话语,折射的是平措多吉推动共同富裕的理想信念,和“先天下之忧而忧,后天下之乐而乐”的崇高追求。



非遗的华丽转身

平措多吉回忆道,曾经,扎日藏白酒都是装在木盆、木桶里,供庆典时刻、礼节场合或招待宾朋饮用。

虽然扎日藏白酒早已与扎日人家形影不离,但自给自足的小农生产模式难以适应市场化的浪潮。面对市场涌现的包装精美、品质优良的其他白酒,扎日藏白酒逐渐陷入“酒香也怕巷子深”“藏在深闺人未识”的困境,在激烈的市场竞争中慢慢沉没,酿制技艺也一时陷入传承失序、后继乏力的困境。

“扎日藏白酒酿制技艺不能失传!”为让古老技艺焕发新生,2013年,平措多吉牵头成立了隆子县扎日乡特色产品加工合作社,沿用古法,酿造扎日藏白酒并对外销售。

“人靠衣裳马靠鞍,好酒也要好包装。”在现代商业环境中,平措多吉首先必须让扎日藏白酒“被看见”。他从设计制造酒瓶、包装盒开始,开启了艰难的创业征程。

“开始的三四年基本没赚钱。”平措多吉告诉记者,为树立产品好口碑、打响品牌知名度,那几年他生产出的1000多瓶白酒,大都送给消费者免费试喝,让消费者们对扎日藏白酒的热爱能够“始于颜值、敬于服务、忠于品质”。

与时代同频共振,扎日藏白酒的名气越来越大,成为扎日乡的一张“金名片”,被广大消费者誉为“扎日茅台”。

2017年,合作社得到了政府产业扶持项目234万余元资金支持。短短一年中,藏白酒加工用房、综合用房和附属设施便拔地而起,合作社从传统家庭手工作坊迈向了产业化发展的“快车道”。

父女的深情相拥

“传承而不守旧,创新而不忘本。做酒如同做人,心有多大舞台就有多大,但做真做实才能走得更稳更远。”平措多吉说,在传承一手手艺、酿好一瓶美酒、富裕一方乡亲的过程中,他心中有了一个酿造“西藏‘茅台’”的终极梦想。

秉持着一份初心,平措多吉开始了他的“二次创业”,积极拥抱新质生产力,为非遗传承赋能、为产业发展赋能。

改造升级智能化厂房,加强质量管控、拓展产品种类、提升包装档次、丰富产品文化内涵,借助网络平台扩大品牌知名度和影响力……眼下,平措多吉正想方设法让一个个愿景变为实景,助力非遗技艺实现创造性转化、创新性发展。

令平措多吉感到欣慰的是,如今,他又多了一个帮手——女儿次仁康珠。

就在记者来到扎日乡采访的前一天,次仁康珠在家里的“扎日特产店”专门开设了一个房间并精心布置,开始尝试在网络平台直播带货。

在这个整齐摆放了扎日乡编器具、木碗、茶叶、酒类等特产的房间里,次仁康珠面对柔光灯和摄像头,娓娓道来:“扎日乡的‘野玫瑰’果实,是我们小时候的‘酸甜零食’,承载了记忆中最美好的‘童年味道’。如今,这种果实被酿成了一种美酒,当味蕾被触碰,那是乡愁在升腾,记忆在翻涌。这正是我今天要介绍的——玫瑰酒……”

玫瑰酒是平措多吉经过无数次学习、请教和试验,最终于2020年成功研发出来的创新产品,一经上市,颇受欢迎。曾经漫山遍野的“野果”如今成了带动群众增收的“新宠”,收购价达3元每斤。

看着女儿卖力“带货”的样子,平措多吉说,没料到女儿大学毕业后进入社会打拼,才短短2年时间,变得更懂事、更体贴了。

“爸爸把我们保护得太好了。”次仁康珠告诉记者,工作后,经过艰苦磨砺、风雨洗礼,才真正提高了共情能力、学会了换位思考、理解了父亲的不易。

与记者谈起女儿,平措多吉红了眼眶:“传承非遗,发展酒产业,是技术活,是生意经,更是体力活,其中的辛苦数不完,我情愿多做一些,也见不得女儿受一点委屈。”

一旁的女儿听罢,看了父亲一眼,走上前,紧紧地拥住了父亲……

