

近年来,西藏持续打造“冬游西藏”文旅品牌,吸引越来越多的游客走进高原。坐落于拉萨市城关区朵森格路上的平措康桑观景酒店,二楼温暖明亮的大堂里,藏式元素与现代设计自然交融,客房内可眺望布达拉宫。作为“冬游西藏”品牌推广中备受游客青睐的本土文旅企业,平措康桑也成为众多进藏游客认识西藏、走进西藏的重要窗口。从2006年一间青年旅舍起步,平措康桑用了近20年的时间,逐步成长为助力西藏文旅产业提质升级、服务地方经济发展的本土实业标杆。

作为拉萨平措康桑文旅股份有限公司创始人,刘东波对西藏文旅产业有着细致深刻的观察。因热爱这片广袤的土地,他选择扎根坚守,常年奔走在西藏各地市县区,敏锐察觉到,西藏文旅下一阶段的发展潜力,就在边境一线。

近年来,西藏交通条件大幅改善,边境公路通行条件持续优化,曾经难以抵达的秘境渐渐向世人敞开,为边境文旅发展创造了有利条件。

在刘东波看来,不少游客多次进藏后觉得“来腻了”,并非缺乏游玩景点,而是未能真正深入西藏腹地,领略边境线上的风光与独特人文。

与优质旅游资源形成对比的,是城乡之间服务配套的差距。“拉萨酒店的服务配套日趋成熟,可一旦走出市区,越往地市、县乡延伸,服务水平就明显下降,差距十分明显。”刘东波坦言。

一边是世界级自然景观,一边是服务配套尚不完善,两者之间的不匹配,成为全球旅游发展中亟待破解的难题。在刘东波眼中,这既是市场的蓝海,更是本土企业的责任与担当。

“我们不希望游客因体验不佳留下遗憾,带着负面情绪离开西藏。”秉持这样的初衷,平措康桑作出了一个在很多人看来“吃力不讨好”的选择——不扎堆核心城区,不拥挤热门景区,主动将经营布局向偏远乡村延伸。

过去数年,刘东波带领团队深入西藏21个边境县,在各地党委、政府和相关部门的积极支持下,先后在米林、隆子、洛扎、亚东等地落地项目,目前,开业门店已有10家。

其中,日喀则市定日县扎西宗镇扎西宗村的珠峰项目,是平措康桑在边境落地的首个标志性项目,也是当地首家规模化酒店。“当时整个扎西宗镇只有二三十家零散经营的民宿,条件简陋,游客体验受限。”刘东波回忆。2021年平措康桑珠峰大本营富氧酒店建成运营,全面提升住宿服务标准,独立卫浴、智能马桶、地暖、空调、24小时弥散式供氧等配套设施一应俱全。

一家店的标准,悄然带动当地服务品质提升。“最开始我们动员老百姓来学习先进服务理念,他们还觉得我们是竞争对手,不愿意来。后来把大家请到店里亲身体验,他们一看就明白了。”刘东波说道。

如今,扎西宗镇的民宿从20多家发展到100多家,游客量从过去每年十几万人次,增长到2025年的70万人次。在当地政府引导与企业示范带动下,不少村民主动贷款改造民宿、提升服务。当地群众收入实现大幅增长,真正吃上了稳定的“旅游饭”。

“在边境做项目,最大的成就不是自己的生意有多好,而是能把整个区域的旅游带动起来。”刘东波说。

在日喀则市洛扎县色乡措玉村,平措康桑与当地携手打造的文旅项目,开业仅一年,就带动全村民宿提档升级、旅游服务提质增效,让这个只有30多户人家的小村庄彻底“火”了。今年春节期间,措玉村日均游客量突破3000人,一房难求,曾经深藏在群山之中的库拉岗日雪山、白玛林措,一跃成为全国知名旅游目的地。

“在西藏做企业,一定要看得长远,不能把文旅投资当成挣快钱的事,沉得下来,扎根下来,才最重要。”刘东波坦言。

从缓慢起步到提质发展,目前平措康桑经营门店总数达30家,年接待游客量超20万人次,已成长为具备全产业链运营能力的本土文旅企业。

在推进实体经济高质量发展、建设全域旅游示范区的道路上,像平措康桑这样扎根高原、深耕本土、心怀责任的民营企业,正以坚定的步伐,走向更广阔的未来,为雪域高原的发展注入源源不断的温暖与力量。



图为日喀则市萨迦县平措康桑精品民宿一楼大厅。

本报记者 丹增朗赛 摄

记者手记

逐梦高原 向阳生长

在我与刘东波对话中,听他谈及20余年扎根西藏的初心,仿佛循着他的脚步,走过了平措康桑深耕雪域的逐梦之路。他曾是北京写字楼里的普通一员,因爱上西藏的日落与宁静,毅然奔赴西藏,在这里寻找属于自己的人生理想。

正是这份发自内心的热爱与长久的坚守,让平措康桑从最初的青年旅舍一步步成长,将服务与温暖延伸至边境县乡,也让当地群众共享产业发展带来的实惠。

20余年深耕,刘东波早已扎根在西藏,与这片土地紧紧相连,而平措康桑的故事,也成为老西藏精神在新时代的生动诠释——以热爱为底色,以实干为根基,方能扎根雪域,向阳生长。

▶王天文正在绘制石头画。(图片由王天文提供)

◀西藏曼唐艺术馆里带有唐卡图案的茶杯垫。

本报记者 郑璐 平措诺吉 摄



▲西藏曼唐艺术馆里带有唐卡图案的茶杯。

本报记者 郑璐 平措诺吉 摄



▲西藏曼唐艺术馆里带有唐卡图案的背包。

本报记者 郑璐 平措诺吉 摄



▲藏地良仓里的勺子展。

本报记者 明吉 摄

精致求生 一路生花

——记“寒流”(冬游西藏)中的守艺者

本报记者 郑璐 明吉 平措诺吉 欧珠次仁

如今,“回家过年”不再是唯一选项,越来越多的人选择在冬季奔赴心之所向——三亚的大海沙滩、哈尔滨的天然冰雕、丽江的古镇、西藏的雪山湖泊等。他们不是为了吃喝玩乐,而是想借助优惠政策的“东风”,赴一场文化之约。

第八轮“冬游西藏”政策已于2026年3月15日正式结束,在这股“反向”的热潮中,各地的“守”艺人迎来了机遇和挑战。

近日,记者走访拉萨多地艺术场馆,与坚守其中的手艺人深谈:他们正以手工艺为针,开辟一条创作与创收的新路。

王天文:

一笔一画,让唐卡治愈生活

走进位于拉萨市宇拓路的西藏曼唐艺术馆,记者看到,馆内摆放的香插、盘子、春联、石头、背包上,绘制了精致的图案,那些图案大多取自唐卡中的花朵、山水、动物、日月、蓝天、祥云等。

“再坚持一会儿,作品就成型啦!你把绿植部分的颜色涂完,我来帮你做最后的润笔。”馆内,唐卡画师王天文正在鼓励并帮助前来体验唐卡绘制的游客小王,共同完成唐卡作品。

最终,小王成功完成了唐卡石头画作品,她立马把这份喜悦分享到朋友圈。

王天文告诉记者,在“冬游西藏”期间,她的店内月均客流量600人。这些带有唐卡元素的生活物品深受市民和游客的喜爱,他们还在美团等平台推出手绘唐卡、石头、藏式香插等体验项目,吸引很多市民游客前来体验。

“只要你喜爱唐卡图案绘制,就可以DIY并拥有这份带着美好寓意的伴手礼。把唐卡转化为更具有生活气息的东西,让唐卡艺术走进寻常百姓家,就是我做唐卡文创的初衷。”王天文说。

2011年,王天文来到西藏学习唐卡。如今,15年过去了,曼唐艺术馆已小有名气,王天文从最初一人操持到现在,也拥有了自己的经营团队。

“说实话这几年的日子确实有些艰难,面对充满挑战的经济形势,加上房租、人员开销等多重压力,我和团队一起想办法谋出路。”王天文告诉记者,对她而言,绘制唐卡也是一种治愈的方式。

“治愈,也是我们的主旨。曼唐意为治愈的空间,而曼唐艺术馆的作品亦以治愈为主题,带给人身心的愉悦和慰藉。”

王天文说,每当她感到迷茫和压抑的时候,就想换换环境和手感——或是去河边捡些形状特别的石头,或是在纸巾盒、茶杯、花瓶、笔筒、首饰盒、树叶等载体上绘制,她几乎把各类唐卡元素,运用在这些生活中常见的物品上。

“许多传统的手工艺,都能创造出寓意着团结祥和的图案。比如狮子代表力量和智慧,蓝天、白云、草地、花卉、果实、鸳鸯、鹿等各种象征着祥瑞寓意的图案,把这些美好生动的唐卡元素绘制在各种生活用品上,也是让传统文化‘活’起来的一种探索。”王天文说,今年是马年,绘制奔马和鲜花图案的春联比较热卖。未来,她会在原创的基础上,研发更多种类,让唐卡成为现代人生活中的一抹亮色!

味无味:

窑炉里90秒,生活慢慢“烤”

来到拉萨介观当代艺术博物馆的二楼,两个窑炉里的林芝松木噼啪作响,在400℃+的高温下,披萨面饼90秒即可出炉。这是拉萨首家采用双窑炉工艺的餐厅——味无味。

味无味餐厅负责人次罗布告诉记者,这些年,餐厅已调整好多次。从最初的素食餐厅,再到之后的用本地食材做西式菜品的创意藏餐,再到如今呈现的味无味新游牧餐厅——食材随季节游牧,风味随灵感迁徙。2026年3月,味无味正式迎客。

为何取名“味无味”?

“我们的菜里是不放味精的,为的是呈现食材本味;也暗合道家‘味无味’的哲思——至味在于淡,大美在于真。”次罗布说。

记者看到,餐厅内,藏式美学巧妙地融入盘中餐——餐具是定制的,餐盘做成“海螺”形状,餐桌是以黄铜包边、有藏式味道,勺子、陶罐都出自自家窑口。披萨炉不用电,全部采用林芝松木烧制。

翻开菜单,酸萝卜牦牛肉披萨销量最高。还有招牌松茸汤,店员称其为“一碗汤温暖整座城”。

平日里,次罗布时常叮嘱后厨员工,对待每一道菜品,都要秉持初心,当作给自己父母食用般用心烹制,严把

品质。开业一个月以来,餐厅一边营业,一边深耕菜品研发,平均每周推出两款新品菜式,不断丰富食客就餐选择。

谈及开业首月的经营状况,次罗布坦言,目前营业额虽未完全覆盖员工工资,但已基本持平物料、水电、运营等各项成本,他对此十分满足。

“我们还需要一些成长的时间。眼下仍能借着‘冬游西藏’的热度,餐厅客流量不及夏季,但以本地顾客居多。只要有客人来,我们就开心,也一定会用心做好每一道菜、服务好每一位顾客。”次罗布说。

采访快结束时,记者问次罗布,对即将到来的旅游旺季有什么规划?他说,先把眼前的事做好,用心招待每一位客人。“这炉火不能断,披萨还得一张一张烤。生活就得有烟火气,生意嘛,慢慢来。”

黄懿:

收藏勺子500+,一把都不卖

拉萨洲际酒店大厅内,循着勺子展海报的指引,记者认识了藏地良仓的店主黄懿。

记者看到,四排展示柜前,满柜的金色勺子,在柔光的映衬下,流转着神秘而贵气的光泽。柜中藏勺种类丰富、功能明确——有餐具、水勺、藏医勺、饰勺……其材质多样且工艺考究:多为铜、银所制,也有纯金、利马铜等贵重材质,这些勺子长0.8厘米至80厘米不等。每把勺子尽显匠心,握在手中沉甸甸的,光泽中透着手工的痕迹。

黄懿告诉记者,这次的勺子展,是店内的首期展览,恰逢“冬游西藏”的尾声,参观者虽不多,却从未动摇她的心。

“勺子展会不定期举办,因为美好的东西总会被人发现,相信未来的政策也会越来越好,这些都值得我坚持。”黄懿说。

黄懿来自湖北,大学毕业后,曾旅居多地,2013年,西藏成了她的归宿地,一落脚便是十余年。她说,她特别喜欢西藏和这里的人,也因为偏爱老物件,在见到古老的藏勺时,目光再难移开。

“曾经以为藏族是个大气粗犷的民族,但这些藏勺让我发现藏族富有智慧与巧思的一面。”黄懿说,经过深入了解后发现,藏勺正在加速消失——有的被熔铸成首饰,有的被弃置角落,市场流通愈发稀少。2015年,黄懿正式踏上勺子保护与收藏之路。

十多年来,黄懿的脚步遍布西藏各地,她虚心向当地老匠人、学者、居民请教,研究藏勺的形制与用途。如今,她收藏的勺子已逾500把。她曾开设一家“勺子私藏馆”,并以手绘形式记录下每一把收藏的勺子,虽于2018年闭馆,但她坚信,“勺子私藏馆”终将重开,甚至以更大的规模归来。

黄懿的勺子均为非卖品,仅供收藏与展示。问及如何支撑生活,她笑着说:“靠个人积蓄维持,曾开过客栈、打过工……”

如今,黄懿的店铺虽经营状况不尽如人意,但她一再强调,勺子不卖。店里可售卖的也都是她用真材实料做出的好东西,比如松石耳坠、宝石手串等。拒绝售假是她的核心坚守,也是她经营店铺的初心,正如这家店名藏地良仓。

黄懿说,店铺营收为她的收藏提供保障,而藏品又赋予店铺独特的灵魂。她相信,未来一定会有越来越多的人发现这家满载美好的“良仓”,看见她十余年的坚守、热爱,以及勺子里的西藏故事。



图为味无味餐厅。

本报记者 欧珠次仁 摄