

茶与西藏



由藏式砖茶制成的工艺摆件。

几块酥油、一勺盐巴、一碗茶汤，再加入适量的热水倒入打茶机，不一会儿一壶浓郁香醇的酥油茶就制作完毕了。一句“呷通”(喝茶，也有吃饭的意思)连接了生活与茶。不论是古城小巷开门即人满为患的老字号，还是步行街上的奶茶店，在西藏一切与茶有关的元素，总是受人青睐的。市场需求推动产业发展，如今西藏多地种植茶叶，其中林芝市以其适合茶叶生长的优越环境，让西藏人民喝上了本土茶。那么西藏人的饮茶习惯是怎样的？西藏目前的茶经济发展如何？茶叶又是如何促进西藏群众增收致富的？近日记者走访市场并采访了墨脱县茶产业发展现状。

文/图 记者 德吉央宗 黄帆

茶汤里的生活哲学与经济潜力

茶韵千年：西藏茶文化与独特风情

从“神鸟衔茶救国王”的美丽传说，“茶马古道”的悠久历史到“一日无茶则滞，三日无茶则病”的有趣谚语，茶叶从1000多年前传入西藏，与当地群众的生活密不可分，现如今随着经济、交通的发展，西藏群众生活中的饮品已是“目不暇接”，但茶依然是无法被取代的存在。

由于西藏群众常年生活的高寒缺氧、强辐射的环境中，茶是能够代替果疏纤维、补充维生素的必需品。“西藏的茶叶通常是酿造腌制的砖茶，由于以前的保存技术和交通发展有限，我们如果想一年四季都喝到茶，是不现实的。”拉萨市藏热路的茶商朗措说，由于砖茶的茶叶被紧密压制在砖块中，能够避免霉菌生长，所以砖茶具有较长的保质期，久而久之就成为了西藏制作和保存茶叶的独特妙招，也是西藏群众生活中最常见的茶叶形态。

日常生活中，常见的有清茶、酥油茶、甜茶、咸奶茶四种。“我们会先把砖茶放在大锅中煮沸、熬透，将茶汤充分提炼出来，茶汤分壶保存，要做茶时按需取用。”卓玛央宗阿姨在玻璃杯中盛满一杯琥珀色的清茶，抬杯轻轻啜饮，茶叶的清甜与盐巴的咸香在味蕾中迸发。

正在采茶的墨脱县茶农。图由墨脱县提供



茶香满街：茶馆与奶茶店的传承脉动

当第一缕阳光落在喜马拉雅山巅上时，雪域大地还未从夜晚的余韵中苏醒，街道上一片寂静，但各处的茶馆却已开始忙碌地熬茶备餐，准备迎接前来吃茶的客人。“我一天不喝茶就觉得没吃饭。”68岁的多吉大爷捧着一杯甜茶，笑着对记者说。上午9时，茶馆里已是人声鼎沸，一些老人带着孩子围坐在一起，一壶甜茶、几碗藏面，他们的一天就这样开始了。“我们一般情况下早上8点多营业，下午6点就打烊了，每天眼睛一睁就是煮茶，一锅接一锅的，根本没有留意一天能卖多少壶。”拉萨市夺底路扎西欢聚茶馆的老板娘说。

不论是街头巷尾随处可见的甜茶馆、偏远乡镇供人休息的小餐馆，还是牧场上用帐篷搭建的临时茶馆，在西藏，茶馆似乎成了另一种标签，而据拉萨市市场监管局统计，截至目前，仅拉萨市就有4000多家茶馆。“我从浙江来拉萨旅游，甜茶馆是我最想打卡的地点之

一。体验过程中，发现和我一样喜欢喝甜茶的游客还不少呢！”游客白女士开心地说，除了甜茶馆，这边的奶茶店也很多，“几乎所有国内知名的奶茶店这里都有。”

正如白女士所说，无论是大型商场，还是街头小店，越来越多的奶茶店出现在西藏的寻常巷陌。每逢周末假日，一些奶茶店外都会排起长队。“我从小就很喜欢喝酥油茶，酥油茶泡白米饭、酥油茶泡馒头是我最爱的早餐。可作为饮品，不论是酥油茶还是清茶，口感都有些单一，但我又爱喝茶，所以喜欢上口味丰富又有茶香的奶茶也不奇怪。”市民普布卓玛捧着一杯冰奶茶打趣道。

而作为一种经济作物，茶自传入西藏就承载着一定的经济交流使命，不论是延续千年仍闻马铃清脆的康西茶马古道，还是漫山翠绿的昌都、林芝高原茶园，茶仍在雪域高原上延续着它的经济使命。

茶业新篇：茶树绘就的高原繁荣图

墨脱县位于西藏林芝市，宛如一朵盛开的莲花，隐匿于雅鲁藏布江下游的群山环抱之中。这里海拔适中，森林茂密，高达78%的森林覆盖率与独特的地理位置和气候环境，共同孕育了种植茶树的绝佳土壤。

漫步于依山而建的墨脱茶园，只见层层叠叠的茶树翠绿欲滴，在微风中摇曳生姿，沙沙作响。四月的墨脱，漫山茶树与云雾缭绕，仿佛仙境一般。茶农们穿梭其中，手持竹篮，手法娴熟地采摘着茶叶，脸上洋溢着丰收的喜悦。

据了解，自2012年起，墨脱县在墨脱镇率先试种茶叶，并在2013年开始了大规模种植。墨脱县农业农村局次仁乔介绍，目前全县已建成高标准高山有机茶园103个，总面积达18万亩，其中可采摘面积超过1.5万亩。“茶园流转以茶企承租形式进行，每年为茶农带来每亩1000元至2000元的稳定收益。据统计，群众每年通过茶园流转获得的收益至少

能达172万元，而2023年茶叶采摘收益更是高达512.58万元。”次仁乔说。

墨脱县格当乡德吉村的茶农尼玛仁青自豪地告诉记者，他们一家都是茶农，尽管交通便利，外出打工的机会增多，但他们依然选择留在村里采茶。“村里的茶园发展得很好，我们都很满意现在的生活。”他笑着说。据了解，目前格当乡共有9个茶场，面积达1075亩，涵盖了凤凰单丛、福鼎大白、黄观音等多个品种。仅2024年春茶一项，格当乡收益就达30余万元。

如今，墨脱县的茶叶加工企业如雨春笋般涌现。据次仁乔介绍，全县目前共有6家企业从事茶叶加工业务，2023年更是新建了（或改扩建）9处茶叶加工场所，新增茶叶加工、包装生产线15条。预计全县的茗优茶加工产能将达到每月30万斤。墨脱茶园绿意盎然，现代化茶园为茶农们带来了实实在在的收益，茶叶再次成为连接雪域高原与美好生活的桥梁。

航拍视角的林芝市墨脱县茶园。图由墨脱县提供



正在用仪器打包甜茶的甜茶馆员工。



正在售卖的藏式砖茶。



甜茶。



商店货架上的速溶藏茶粉。