



青稞酒产品。

极高的海拔、稀薄的空气、险峻的地势孕育了青藏高原“一山有四季,十里不同天”的自然环境,青稞就长在这样的环境中。在西藏,青稞是主粮,用来做糌粑、酿青稞酒等。今天,它已连续多次在全国良种繁育排名中位于前列。近年来,西藏立足农牧业资源禀赋和产业发展基础,在绿色、健康、营养、多元化开发思路引导下,通过精深加工、丰富品种、提高附加值,成为全国青稞加工转化率最高的地方,而且还远销到尼泊尔、加拿大等多个国家和地区。那你对青稞又有多少了解呢?记者带大家了解一粒青稞的“成长”之路。

文/记者 王静 图/记者 贡曲罗杰

一粒青稞的成长之路

科研引领夯实发展基底

近日,记者从自治区农科院获得一则好消息:目前,西藏自主研发的青稞良种有70多种,生产中现有主推品种为“藏青2000”,而“藏青3000”即将成为下一代主推品种。去年全区青稞产量达到84万吨,比“十三五”末提高6.1%。青稞加工的产品有青稞酒、饼干、挂面、代餐粉等系列产品。

据了解,省部共建青稞和牦牛种质资源与遗传改良国家重点实验室(以下简称“国重”)于2016年批准建设,西藏自治区人民政府是实验室建设和日常管理的责任主体,西藏自治区科技厅是实验室的主管部门,西藏自治区农牧科学院是实验室的依托单位。国重是全国第二批批准建设的省部共建国家重点实验室,是我区唯一的“国字号”实验室。

实验室以青稞和牦牛为研究对象,以种质资源为基础,以基因挖掘为核心,以品种培育为目标,以机制创新为手段,围绕青稞和牦牛种质资源鉴定评价与创新、青稞育种、牦牛遗传改良、青稞绿色增产和牦牛健康养殖等方向,攻克基因挖掘、种质创新、遗传改良、良种繁殖、绿色增产等五大核心技术,大幅度提高青稞和牦牛科技创新能力,有力支撑西藏青稞和牦牛两大农牧业特色优势产业的可持续发展。

批准建设以来,国重在青稞和牦牛科技创新领域取得了突出进展和重大成果,完成2429份青稞、40个牦牛核心种质资源群体的鉴定和重要性状关联基因筛选,构建了青稞、牦牛主要表型特征及基因组学数据库,挖掘了高原适应性、生长发育、生产性能等相关功能基因,绘制青稞全基因组图谱和牦牛全基因组物理图谱,支撑选育出“藏青2000”“藏青3000”等青稞新品种8个,研制配套区域化栽培技术,新品种生产应用累计超1000万亩。

自治区农科院农业研究所研究员王玉林介绍,2015年2月26日青稞育种创新团队成立,近年来,该团队联合国家大麦产业技术体系高原灌溉青稞育种岗位与饲草及副产物综合利用岗位,致力于解决我区在青稞种质资源精准鉴定、功能基因挖掘、育种技术创新、新品种培育以及青稞绿色增产技术研究等方面长期面临的关键核心技术难题。建立了青稞种质资源精准鉴定评价体系,构建了首个青稞核心种质;挖掘抗倒伏、抗病、抗逆和优质等优异资源142份;创立了青稞资源高效利用技术体系,创制优异育种材料14份;解析了青稞基因组序列特征和遗传基础狭窄形成的基因组演化历史,揭示了青稞驯化和传入的基因组学机理,阐明了青稞高原适应性生物学机制;创建了高产高秆抗倒青稞育种技术体系,培育出“藏青2000”等16个高产高秆青稞新品种;构建了“藏青2000”等青稞高效栽培技术体系;累计推广753.7万亩,增产青稞19.06万吨,增加稻

秆2287万吨,直接社会经济效益2227亿元;培育青稞育种创新团队、青稞全产业链创新团队成为国家重点领域创新团队。

用青稞实现农民创收

“我们的生活离不开青稞。”拉萨市墨竹工卡县青稞种植农户扎西说。

据了解,目前,西藏自主研发的青稞良种有70多种,生产中现有主推品种为“藏青2000”,而“藏青3000”即将成为下一代主推品种。去年全区青稞产量达到84万吨,比“十三五”末提高6.1%。

产量的提升为青稞产业发展奠定基础,如何提升青稞价值才是要解决的难题。“我们从创新青稞加工业入手,在产品多元化和精加工化方面寻求突破。”西藏春光食品有限公司厂长张跃鹏告诉记者。

作为一家有着18年青稞加工经验的企业,西藏春光食品有限公司现已有青稞谷物早餐、青稞香米、青稞营养粉等20多个产品,未来还将推出青稞速食面条、青稞麦烧、青稞香茶、青稞月饼等烘焙系列产品。

作为拉萨市的龙头企业,西藏春光食品有限公司每年都会从老百姓手中收购1000余吨青稞,然后加工成饼干、香米、面粉等数十种特色产品,除销往全国各地外,还曾出口到日本、韩国、尼泊尔等国家。

2020年以来,扎西每年都会用自己种的青稞与西藏春光食品有限公司做一笔“交易”。扎西说:“我从来没想到我自己种的青稞能代表西藏,到达全国各地,甚至出国。”

在西藏大力发展青稞产业的政策驱动下,村民们从过去自给自足种植青稞,到如今把青稞当成主要增收来源,精深加工的青稞产品正在为当地百姓带来更多的收入。

精深加工“上线”

那么一粒小青稞,到底是怎样提高它的附加值,成为健康青稞白酒呢?记者来到西藏阿拉嘉宝酒业有限责任公司,还没走进车间就闻到沁人心脾的青稞酒香,步入酿造车间,只见一排排岩石窖池、一个个大蒸馏锅在冒着热气,酿酒师傅们正在忙碌中……“这是西藏阿拉嘉宝酒业有限责任公司结合天佑德青稞酒工艺及西藏独特的气温、气压等环境特点独创的‘14334’酿造工艺,这是属于西藏青稞酒的独特魅力。”工人扎西说道。

记者了解到,该公司现阶段老酒储存能力已过万吨,实现“只卖老酒,新酒储藏”的品质循环。同时通过中国酒业协会和方圆标志集团双认证,获得中国酒业协会年份酒联盟认证标志。在产品方面,形成了文化系列、真年份系列、巅峰系列、旅游特通系列产品,深受西藏白酒消费者喜爱。

同时,该公司充分发挥联农带农作用。“2015年至2019年,为帮扶山南当地农户增收,我们在



村民在收割青稞。



在储存室内的青稞酒。

西藏第一块农田‘萨热索当’、山南门中岗村租种800亩青稞田,采用‘公司+农户’形式进行合作,解决当地村民闲散劳动力问题,提高收入水平,对贫困及孤寡老人进行帮扶……”西藏阿拉嘉宝酒业有限责任公司副总经理周有伟说。在企业的发展过程中,西藏阿拉嘉宝酒业有限责任公司也一直不忘反哺社会,肩负起企业责任。

青稞站上世界舞台

2023年在IBA世界面包锦标赛中,以日喀则市江孜县青稞发酵种和青稞面粉为原料的营养健康面包获得冠军,使江孜青稞成为绝对主角登上了世界舞台,迎来了高光时刻。同年7月西藏首个盒马村——江孜县青稞盒马村在北京授牌成立。

国以民为本、民以食为天。作为农业大县和青稞的重要产区,江孜县委、县政府始终高度重视青稞种植、增产增收以及深加工产业发展,持续优化营商环境,为从事青稞深加工生产的本土企业和引进企业提供良好的发展环境。

回望江孜青稞产业发展之路,从最传统的青稞磨制成粉、家庭人工酿酒到现代化的工厂流水线制成饼干、罐装酒等易储存的产品,在历届上海援藏江孜小组的支持帮助下,走过了艰难的科研、技术、生产、推广阶段,实现了华丽蜕变,为当地企业、群众带来了可观的收入和广阔的前景。

在西藏,青稞扮演着非常重要的角色。而在乡村振兴的大势下,青稞产业发展更是前景广阔,而今,青稞站上世界舞台,也为我们呈现了更多的可能性。



青稞酒生产车间。