

西藏构建具有高原特色的现代产业体系—— 特色产业显成效 致富路上步伐稳

人民日报记者 琼达卓嘎

锚定现代化

改革再深化

西藏产业发展观察

农牧业加速迈向现代化,民族手工业焕发生机,文旅产业欣欣向荣……近年来,西藏自治区坚持以第一产业为基础,积极推动产业链向第二产业和第三产业延伸,致力于实现三次产业深度融合发展,通过不断延伸产业链条,进一步优化第一产业、壮大第二产业、提升第三产业,构建具有高原特色的现代产业体系,努力形成高质量发展的新增长点。

数据显示,今年以来,西藏经济发展势头良好。前三季度,全区实现生产总值1785.74亿元,按可比价格计算,同比增长6.2%,全体居民人均可支配收入21777元,同比增长8.1%。分产业看,第一产业增加值139.13亿元,增长14.9%;第二产业增加值739.79亿元,增长10.9%;第三产业增加值906.82亿元,增长2.5%。



工作人员在车间里织布。新华社记者孙瑞博摄

加快推进农牧业现代化

“青稞能变成面包?能做成八宝粥?”西藏日喀则市江孜县江热乡江热村村民格桑半辈子都与青稞打交道,但从未想到青稞能成为自家的增收“密码”。“过去种青稞,大部分是为了自给自足,现在种出来的青稞,能够制成青稞饼干、青稞酸奶、青稞面包等产品,产品丰富了,销售渠道拓宽了,收入也越来越高了。”

青稞是青藏高原居民的主要食物,是极具特色的高原农作物。传统的青稞制品以糌粑为主,口感粗糙。日喀则市是西藏乃至全国重要的青稞生产基地,素有“西藏粮仓”“世界青稞之乡”之称,如何改变青稞产业状况,走精深加工之路?

在上海援藏团队牵头下,西藏粮研农业科技有限公司联合多家企业、高校、科研院所展开攻关,最终成功研发出青稞面粉改性技术,解决了青稞难发酵、质构差、易老化的问题。

今年8月,一条青稞谷物专用生产线由粮研公司在江孜县落地,填补了青稞预拌粉专用生产线的空白。新生产线投产后,可年产超过13万吨精制青稞面粉和26万吨青稞烘焙预拌粉,全部投产将创造超过3亿元的产值。

如今,江孜的青稞食品已有40多个品类。江孜县建成小户种植、集中收购、标准生产、统一销售的产业链条,形成“企业+合作社+农户”的青稞产业发展模式。

平均海拔4700米的那曲市聂荣县是一个牧业县。在聂荣县境内,从远处看,牧民房子零零散散分布在一望无际的草原上,每家每户门前整齐堆砌如墙高的牛粪,造就了独特的牧区景观。色庆乡作为聂荣县第一人口大乡,过去是远近闻名的贫困乡。

“传统畜牧业曾是我们唯一的收入来源。”色庆乡乡长阿旦说,传统畜牧业产量低,加之人口居住分散、销售渠道窄,牧民增收困难。2017年,色庆乡举全乡之力建成聂荣县色庆乡杂玛多种经营合作社,探索致富新路子。

在合作社上班的牧民江村伍司家里只有

10头牛。“过去,一家人生计全靠这几头牛。”江村伍司说,合作社成立后,他毫不犹豫地在家里的牦牛入股到合作社,由合作社集约化养殖,牦牛带来的收入比以前高了不少。

农牧业是西藏的小康之基、发展之本。近年来,西藏坚持农牧业优先发展、高位推进,坚持“稳粮、兴牧、强特色”,加快推进农牧业现代化,链条式锻造农牧业发展优势,提高农牧业综合生产能力,助力推进乡村全面振兴。

数据显示,前三季度,西藏全区实现农林牧渔业总产值184.42亿元,按可比价格计算,同比增长148%。前三季度,猪牛羊出栏147.85万头(只),增长48.6%。肉蛋奶产量48.78万吨,增长23.4%。其中猪牛羊产量80.4万吨,增长41.8%。

传统民族手工业焕发生机活力

今年1月,“上海工匠”、Sandriver沙涓品牌创始人郭秀玲携藏毯工匠和江孜羊绒产品亮相巴黎时尚家居设计展,获外国客商点赞。“藏毯这种传统文化让全球看到了西藏文化的魅力。”郭秀玲说。

走进位于江孜县、上海援建的阿佳格桑工坊,记者见到郭秀玲和江孜工匠格桑卓玛正忙着对工人进行技术指导。在她们旁边,47岁的本地村民央金正坐在新型织布机前,脚下踩动踏板,手上的梭子从经线中穿过,再用梳理板将线压紧……央金嘴里哼着小曲,娴熟地操作着:“以前做过苦力活,现在在这里织藏毯,别提多轻松了。”央金还去过上海学习技艺,现在她22岁的女儿也在这里工作。

“江孜藏毯”是一项拥有2000年历史的非遗技艺,一般自天然雪域取材,以绵羊脖颈下143—149微米的珍稀细软毛为原料,要经历反复清洗、梳理、染色、纺线、织造等多个步骤,才能形成一块块色彩斑斓、图案丰富的藏毯制品。去年,上海援藏工作队引入郭秀玲领衔的沙涓品牌,通过“企业+合作社+农户”发展模式,打造藏毯制作的“前店后坊”模式,已实现近30名当地藏族妇女在家门口就业。

郭秀玲团队通过研发新材料、设计新样式、改造织布机等,使升级后的藏毯织品不仅保留了藏族传统编织的原汁原味,而且使产品质量大大提升,并开发出披肩、围巾、靠垫等多样化产品,受到更多消费者喜欢。

“作为专注技术30多年的‘上海工匠’,我看到很多手工艺在传承中遇到困难。我希望推动藏毯手工艺受市场青睐、被世界看见。”郭秀玲说,要做到这一点,必须进行技术创新,加入现代设计,推出高质量的产品。

如今,上海浦东援藏江孜小组正全力打造藏毯全产业链塑造,涵盖原材料、生产、销售等各个环节。当地正在建设纤维检测中心,未来,羊毛原料不必再寄往其他地区进行检测。

近年来,西藏立足资源优势,充分挖掘民族文化内涵,以适应市场多元化需求为导向,重点发展藏毯及藏式纺织品、藏香、唐卡、藏式家具、民族特色旅游商品等产业,加快促进民族手工业向旅游商品的转化,扩大产业规模,并逐步加大现代技术装备的引进和推广应用,强化产品创新、工艺创新和营销模式创新等关键环节,让传统民族手工业在创新中焕发生机与活力。

据统计,西藏现阶段民族工艺品花色、品种达到2000多种。截至目前,西藏民族手工业注册并存续经营的经营主体达2500余家,其中规模以上企业6家,从业者34万余人。

文旅产业创新发展

冬天的西藏米林市派镇索松村呈现出静谧而壮美的景象,远处的南迦巴瓦峰巨大的三角峰体终年积雪,时常被云雾笼罩,难得一睹真容,众多游客慕名而来。索松村周边是茂密的原始森林,冬季的森林虽然少了夏日的绿意,但树木挺拔壮观。村庄脚下的雅鲁藏布江清澈奔涌,与雪山、森林共同构成了一幅壮丽的画卷。

白天的索松村很是静谧,一到了晚上,整个村子就变得热闹起来。道路两旁的烧烤

摊、小酒馆开始营业,“青春没有售价,相约南迦巴瓦”等醒目标语在灯光下闪闪发光,轻松、优美的音乐穿透村庄,三三两两的游客在这里吃着烧烤,唱着歌,用他们的话说:“我们在这里找到了诗和远方。”

28岁的拉姆在路边吆喝:“正宗牦牛肉串,一串8块钱!”吆喝声引来游客驻足。“现在村里旅游很火爆,只要肯干,肯定能挣钱。”拉姆说,这里的村民一年四季都有活儿干,有些村民在村里的酒店打工,有些当了宾馆老板,几乎每个村民都因为旅游忙碌起来了。

43岁的久美多吉在村里开了一家宾馆:“以前都是土路,没有桥,车子根本进不来,进村只能过河,很危险。用水和用电也不方便,就算满村桃花开了,但能进得来的游客却很少,种植养殖业是主要经济收入来源,日子过得很紧巴。”久美多吉说,2014年修建了雅鲁藏布江大桥以后,游客到索松村就变得很方便,他的旅馆从几个床位扩大到现在的33间客房,水、电、网样样俱全,生意红火,今年宾馆收入就有80多万元。

久美多吉的宾馆是2017年开业的,“这个宾馆当时投入了300多万元,一半钱是银行贷款,目前贷款基本还完了。”他说,随着旅游业的发展,自己的信心越来越足了。

索松村位于雅鲁藏布江畔的一处半山腰,面对南迦巴瓦峰,有成片的桃林,它是欣赏南迦巴瓦峰最佳位置之一,因此旅游业是索松村农牧民重要的经济来源,全村共有30家家旅馆,人均收入达34万元。

“十四五”以来,西藏累计落实资金201.6亿元用于文化旅游基础设施、国家公园保护设施、历史文化城镇保护提升、交通服务等项目建设,有力推进了西藏文化旅游产业更好更快发展。数据显示,今年1—9月,西藏接待国内外游客5700多万人次,同比增长15%,西藏文化产业产值约89亿元,实现旅游总花费670.55亿元,同比增长13%。

(转载自《人民日报海外版》2024年11月28日第10版)

山南市打好“组合拳”创建高原高质“菜篮子”—— 让百姓吃得安心放心舒心

西藏日报记者 丹增平措

山南市隆子县扎日乡,地处西南边境一线。近年来,随着国道219线的畅通,这里旅游业日益兴旺,从乡里到村里,除了民宿和土特产商店,生意最火爆的还属各类特色餐馆。

“我在扎日做生意已经10年了,餐馆也扩建了几次,尽管这里地处边境偏远地区,但新鲜的蔬菜供应充足、价格合理,食材有了保障生意自然好做!”扎日乡重庆饭店的杜老板如是说。

记者从山南市农业农村局获悉,目前,山南市566个行政村发展“菜篮子”产品零售网点1153家,每个行政村平均建有2家,包括扎日乡在内的全市乡镇村落均实现“菜篮子”满满当当。

近年来,山南市深入贯彻落实国家关于“菜篮子”市长负责制的政策要求,强化统筹、

发展生产、对接产销、落实保供,积极推进现代农业高质量发展,让“菜园子”紧跟“菜篮子”,实现了群众获得感、幸福感、安全感在家门口不断升级。山南市政府市长挂帅出征,牵头成立山南市“菜篮子”工作领导小组,完善“菜篮子”工作机制,制定《山南市“菜篮子”批发零售市场规划书》《山南市新建农贸市场规划》,定期开展联席会议、专项督查、绩效考核,形成了全市农业供给需求相平衡的良性市场关系。目前,山南市大力发展蔬菜种植、畜禽养殖等产业,全市蔬菜常年种植面积保持在4万亩,蔬菜大棚总座数3744座,占地面积6429.481亩。

山南市注重基地打造,形成规模化“菜篮子”,在成功打造乃东区康、贡嘎县天惠生态循环农业科技产业园等多个具备规模的蔬菜

集中产区的同时,采取常规品种、反季节品种互补方式,不断加快“菜篮子”工程蔬菜品种更新换代步伐,蔬菜供给品种从过去的萝卜、白菜、甘蓝发展到现在的茄果类、根菜类、食用菌等30多个品种,极大丰富了群众的餐桌。

位于山南市神力时代广场内的大型超市内,商场化的购物环境让市民买菜变得更加舒适愉悦,无论是蔬菜、水果、豆制品、干货还是生活用品,品类丰富、价格实惠,让市民的生活变得更有品质。山南市充分运用乃东区、扎囊县地处交通干道的地域优势,实施中央预算内投资项目2个,投资2500万元,建成乃东区40亩物联网植物工厂建设项目和扎囊县阿扎乡绿之源有机蔬果设施温室建设项目,进一步夯实了本地产品生产能力。同时,全市实施绿色、有机、地理标志和达标合格证等农产品“三

品一标”四大行动,认证“三品一标”202个。其中,无公害农产品144个,绿色食品40个,有机食品12个,地理标志农产品6个。

“过去买菜得跑县里、市里,不仅不方便还容易变质,现在每个村都有菜店,在家门口就可以买到新鲜蔬菜,放心蔬菜,真是太方便了。”琼结县拉玉乡强吉村村民旦增感慨。近年来,山南市出台系列惠商政策,营造和谐营商环境,已发展蔬菜、肉类零售点1158家。其中,公益性“菜篮子”产品零售网点有282家,占比24.6%。着力发展市场实体,建成投入总投资6551万元的“菜篮子”产品批发市场——乃东区农贸市场,建成运营山南绿源、贡嘎丰裕、西藏绿之源、山南雅投等6家企业自行维护的冷链仓库,库容8803.5吨,切实保障群众吃得安心放心舒心。