

日喀则以“世界青稞之乡”和“西藏粮仓”的美誉闻名遐迩。在这里，青稞酒早已超越了单纯的饮品属性，它承载着百年藏地文明基因，浸润着高原百姓的生活温情。日喀则市正堂食品综合有限公司，在江洛康萨青稞酒的传承与发展中深耕近四十个春秋。第四代非遗传承人、日喀则市人大代表白玛卓嘎，自幼便与青稞酒结下不解之缘，这门技艺早已融入她的生命血脉。

以非遗传承为根，以产业创新为翼，这个享誉雪域的民族品牌在时光的打磨中持续焕发新生。从炊烟袅袅的家庭作坊，成长为规范整洁的现代化企业；从单一酿造品类，拓展为“酒+食+文旅”的多元格局，江洛康萨青稞酒在守护文化瑰宝的同时，为地方经济发展与民生改善注入源源不断的动力，书写着高原特色产业高质量发展的壮丽篇章。文/记者 谭瑞华 次吉 图/记者 桑旦欧珠



白玛卓嘎展示新产品。



江洛康萨青稞酒：

百年非遗的活态传承与产业振兴之路

文脉绵延

五个世纪酿酒传奇的历史积淀与时代新生

“煮青稞是酿酒的关键一步，火候必须精准掌控，需炒至青稞外壳微焦、内里熟透而不焦糊，这样酿出的酒才能醇厚绵长。”白玛卓嘎的话语中充满对这门古老技艺的深刻熟稔与由衷敬畏。在日喀则市正堂食品综合有限公司的生产车间里，白玛卓嘎手持长柄木铲，专注地翻动着锅中的青稞，颗粒饱满的青稞在高温下尽情绽放，逐渐散发出浓郁的独特焦香。

藏语中，“江洛康萨”意为“林北新屋”，这个充满诗意的名称背后，承载着一段跨越五个世纪的酿酒传奇。近代以来，这门古老技艺曾因历史变迁而一度沉寂。直到1985年，江洛康萨青稞酒的传承人怀着对传统的坚定信念，重拾祖辈流传的古法秘技，在自家小院里重启了尘封多年的酿酒薪火。最初的作坊规模极小，几口大缸、一口铁锅便是全部家当，传承人凭借口传心授的精湛技艺，一步步恢复着江洛康萨的昔日荣光。1993年，品牌前身“正堂饭馆”因其地道青稞酒与特色藏餐，获得《西藏日报》藏文版的推介，自此，其影响力从日喀则市区迅速辐射至整个雪域高原，越来越多的人开始知晓这一承载着老西藏记忆的珍贵品牌。

步入新世纪，江洛康萨的发展迈入规范化、规模化的崭新征程。2005年12月，“江洛康萨”酒类商标经国家商标局核准注册，标志着其从“家族手艺”向“品牌化运营”的华丽蜕变。2007年，日喀则市正堂食品综合有限公司正式成立，将家庭作坊升级为现代化企业，江洛康萨青稞酒由此开启了规模化、标准化发展的全新篇章。

如今，在日喀则市滨河大道东段的姊妹山麓，一座占地4500平方米、建筑面积近2000平方米的现代化厂区拔地而起。车间内，传统酿造区的大缸整齐排列，现代化生产设备高效运转，古法技艺与现代管理在这里实现了完美交融。从五个世纪前的宗山酒坊，到如今的现代化企业，江洛康萨青稞酒的文脉在时光流转中绵延不绝，在时代浪潮中焕发着蓬勃的生机与活力。



酿好的青稞酒。

匠心守艺

非遗传承人的执着坚守与工艺创新

非遗技艺的生命力，源于传承人执着的坚守与精益求精的匠心。江洛康萨青稞酒的传承人白玛卓嘎，作为第四代非遗传承人及公司掌舵人，用匠心诠释传承使命。她与青稞酒的缘分根植于童年，小学时便在家酿酒作坊参与洗青稞、晾酒曲等纯手工环节，“酿酒如做人”的家训让她对技艺满怀敬畏。2007年大学毕业后，她投身教育事业；2018年，为传承非遗技艺，她毅然辞职执掌企业，扛起传承重任。

酿酒师巴桑次仁20岁就独立酿出第一坛美酒，这些年来经手佳酿逾十万坛。掌心的老茧与敏锐的感官，是他匠心沉淀的印记，也融入酒液的醇厚之中。“无添加、保本真”是江洛康萨的坚定信条。原料仅选日喀则、白朗县等地海拔4000米以上的优质青稞，企业与种植户约定有机种植标准，从源头保障品质。工艺恪守古法却不拘泥陈规：传统青稞酒经洗、煮、晾、发酵等精细工序，三天即可饮用，35元的亲民价格广受青睐；青稞白酒需二次发酵、蒸馏，70余度原酒经巴桑次仁调兑为45度、52度“黄金律”臻品，经三轮品鉴、五年陈化后方上市，210元至350元的售价彰显品质价值，销往全国。“温度和湿度把控、风味调节全凭经验。”白玛卓嘎介绍，晾晒避变酸、蒸馏躲雨季，两次过滤提纯，不合格品坚决舍弃，这份极致追求是品牌传承的密码。

白玛卓嘎更以创新延续生命力：引入现代窖藏技术稳定酒质，2021年将柴火酿造升级为环保设备，碳排放显著降低，单次酿造时间缩短三小时，实现日产150斤的两次酿造，品质与效率同步跃升。坚守与创新换来了权威认可：2010年，江洛康萨青稞酒酿造技艺成功入选第三批自治区非物质文化遗产名录，成为西藏酒业首个获此殊荣的品牌；2013年荣膺“西藏著名商标”称号；2015年通过“有机产品认证”，以权威标准证明品质；2024年，品牌获得“西藏老字号”美誉，同步获批市级文化产业示范基地、非遗传承基地及非遗工坊。如今，江洛康萨正全力冲刺国家级非遗认证与地理标志产品认证，品牌的文化底蕴与市场价值日益深厚。

产业赋能

从糊口粮到致富粮的民生跃升

“非遗绝非博物馆中的标本，而是带动群众增收的活态资产。”白玛卓嘎说。作为扎根地方的市级农牧业产业化龙头企业，该公司以青稞酒酿造为核心，构建糌粑、面粉、面条加工及餐饮服务协同发展的产业格局，使非遗技艺转化为赋能民生的“金钥匙”，实现经济效益与社会效益的双重跃升。

在日喀则，青稞曾是农牧民赖以生存的作物，然而传统“卖原粮”模式却导致收益微薄。江洛康萨青稞酒通过“企业+合作社+农户”模式，紧密联结产业链上游，将青稞从“糊口粮”蜕变为农户的“致富粮”。白玛卓嘎介绍：“我们公司每年消耗青稞约100吨，与26户种植户和1个农民专业合作社签订长期协议，并稳定收购30余户散户的青稞，不仅保障了种植户的销路，还以统一标准引领品质升级，推动农业产业提质增效。同时，在桑珠孜区技术支持的支持下，青稞酒加工从粗放式向精细化转型，提升了酒口感的细腻度，为非遗产业升级注入了新动能。”

就业帮扶是企业践行社会责任的重要举措。白玛卓嘎介绍，针对农牧民技能短板，日喀则市正堂食品综合有限公司主动降低招聘门槛，通过“岗前培训+师徒传承”模式培养技术人才，助力农牧民掌握立身之技。目前公司30余名员工中，23名为农牧民，7名为大学生，覆盖生产与销售全链条，已帮助20余户困难家庭实现就业，完成从“输血式”扶贫向“造血式”振兴的跨越。产业规模持续扩大，使发展红利惠及更广泛群体。深耕产业的同时，白玛卓嘎始终践行人大代表职责，心系辖区困难群众与长期治疗患者，常态化开展走访慰问活动，送去生活物资与关怀温暖，帮解解困、传递温情，用实际行动诠释责任担当。“在促进增收、温暖群众的同时，我们全力推动非遗的活态传承。不仅设立了西藏自治区非遗江洛康萨青稞酒工艺展览馆，还广泛搜集民间酒歌、舞蹈及酒器，筹划建设西藏酒文化博物馆，为藏地酒文化打造实体展示平台。此外，我们与西藏大学合作深耕酒文化历史与产业化路径，培育年轻传承人，全力破解技艺断层危机。”白玛卓嘎表示，更从娃娃抓起，她9岁的儿子对酿酒技艺展现出了浓厚的兴趣，成为非遗传承的新生力量，让百年技艺薪火永续。



酿制青稞酒。

薪火相传

雪域琼浆的华彩新章

从宗山酒坊迈向现代化企业，自家族传承跃升至产业赋能，江洛康萨青稞酒历经近四十载淬炼，完成了从“小众佳酿”到“民生载体”的华美蝶变，更镌刻了日喀则特色产业发展的坚实足迹。如今，乘着日喀则市金融扶持青稞产业绿色转型的政策东风，农业银行等机构推出的“惠农e贷”“绿色食品认证推广贷款”等金融“活水”，正源源不断地浇灌企业规模扩张与技术革新血脉，令江洛康萨青稞酒的发展根基日益深厚。除此之外，日喀则市正堂食品综合有限公司还创立了“传帮带”机制，让和巴桑次仁一样的老匠人通过师徒相授，将掌心的温度与半生经验熔铸于新生代技艺，弥合非遗传承的时空裂隙。

展望前路，白玛卓嘎很坚定：“我们淬炼的不仅是醇香美酒，更要将青稞酒文化传播得更远、更广。”日喀则市正堂食品综合有限公司将秉持工匠精神，深耕青稞酒产业版图：一面拓展生产规模，升级智能生产线，淬炼高端产品的品质锋芒；一面构筑立体文化传播体系，借力酒文化博物馆、非遗体验馆等载体，引领游客与消费者沉浸式触摸百年青稞白酒酿造技艺的文化脉搏，谱写“产业+文化+旅游”的交响华章。巴桑次仁的愿景则闪耀着匠人的赤诚：“我会用一生守护酿酒灶台，用匠心淬炼更高质量的雪域玉液，将技艺毫无保留地传给后人。”

从一粒青稞到一坛琼浆，由一门绝技至一个产业，江洛康萨青稞酒的传奇，正是非遗“活态传承”与“民生赋能”交相辉映的双生画卷。在日喀则打造高原特色产业强市的壮阔征程中，这个民族品牌正以昂扬姿态迈向更广阔的天地。雪域琼浆醇香漫溢，它承载的不仅是藏地文明的百年积淀，更是高原儿女致富的希望火种，让非遗文脉在时代浪潮中生生不息，使雪域玉液的芬芳永续绵延。