

一缕藏香「飘」千里 产业「敲」开致富门

图文 本报记者 鹿丽娟 格桑伦珠 实习生 尼玛拉珍



沿着318国道向西行,在雅鲁藏布江中游北岸,距拉萨120公里左右的吞达村便在暗香浮动中映入眼帘。

蓝天白云,漂亮的藏式房屋零散地分布在山谷中,远处雪山融化的雪水形成的吞曲小河,长年从村中穿流而过。

如世外桃源般的村子,制作出的藏香,奇香浮动,早已家喻户晓。随着时间的推移,藏香早已成为了藏族人民一直传承的文化载体,更是助推群众脱贫致富的特色产业。

“吞达圣香”就是人们常说的尼木藏香,它与“雪拉藏纸”“普松雕刻”合称“尼木三绝”。

吞达村不仅是藏文字创始人吞弥·桑布扎的家乡,久负盛名的还有千百年流传下来的水磨藏香。

除了古老技艺的传承,尼木县在多年前还成立了西藏藏香研发中心,研发中心负责人达瓦·扎西顿珠带着记者一行参观了公司,并作了详细介绍。

2014年,由于家中只有父亲一人制作藏香,且销量不稳定,同时和弟弟考上拉萨外国语学校的达瓦·扎西顿珠,便主动放弃了上学的机会。

回到村里后,达瓦·扎西顿珠恳求父亲教授藏香制作技艺。期间,他还用了4年的时间在拉萨市各县(区)的藏香厂学习藏香制作技艺。

“一个人做藏香,产量上不去,年收入也不会高,我就想着回到村里,找几家一起做,然后我集中拿出去卖,这样卖得快,大家在制作上也会

更积极。”达瓦·扎西顿珠回忆着他7年前的经历。

初生牛犊不怕虎。那年21岁的达瓦·扎西顿珠,为了能把乡亲们的藏香都卖出去,他常常背着50多斤的藏香,带着几个饼子,或一袋糌粑就跑到村口搭顺风车去拉萨。

一到拉萨他就徒步去找卖土特产的商户,一户一户地推荐。遇到热心的商户,不仅可以留下几盒藏香,还能有口热茶就着糌粑当午饭吃。要是运气不好,没推销出去,达瓦·扎西顿珠就只能买瓶矿泉水蹲在商铺边的台阶上一边解决午饭,一边想着自己哪里没推销好。

回忆过去,他坦言道:“我家只有2亩地,只能靠我家世代代这门藏香手艺生存,我们村每家每户也是只有这门手艺,每次我都是带着大家的希望去拉萨的,所以必须把藏香销售渠道打开,订单多了我们的生活才能得以改善。”

功夫不负有心人,2015年,通过一年的徒步式推销,达瓦·扎西顿珠有了几家3万元、5万元等稳定订单的商户。然后,仅有2间房3个固定藏香技师的西藏藏香御藏香有限公司成立了。

虽然公司成立了,但是没有品牌还是在市场上很难分到自己的那杯“羹”,于是达瓦·扎西顿珠开始申请“吞巴仓”品牌。2019年,在尼木县委、县政府和扶贫办的帮助下,西藏藏香御藏香有限公司有了自己的厂房,也就是现在的西藏藏香研发中心。

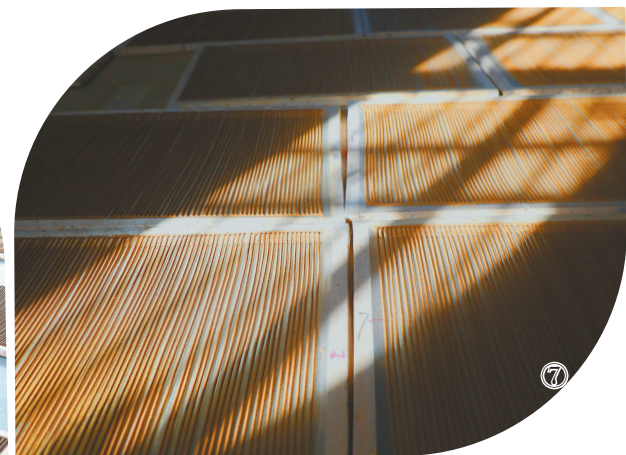
在申请搬进厂房的方案里,达瓦·扎西顿珠承诺每年带动10户建档立卡贫困户,每年保底工资25万元,然而他第一年就带动了15户建档立卡贫困户,还分红5万元。“其实我最初就是想和乡亲们一起让生活越过越好,希望孩子们不会像我一样因为经济原因没能读成书,只有用知识来改变命运,我们的村子才会越来越好。”7年来,达瓦·扎西顿珠一直没有忘记自己的初心。

随着旅游业的发展,越来越多的旅客对藏香的喜爱,不仅仅是因为它的香气,而是藏香对于现代都市家居养生的药用显现出的无可替代的价值,尤其是藏香安神益智、预防流感、杀菌消毒、清心健脾等作用深受人们喜爱。

研发中心2楼还专门设置了体验中心,游客、中小學生都可以到这里体验藏香制作,学生们制作好的藏香都会被详细打上记号,等下一批学生再来时带回拉萨,游客制作的藏香等晾晒好后可以寄到家中,也可以现场购买已经晾晒好的成品藏香。

如今,藏香技师们就近就业,不愁销路只需做精做细藏香,让手工藏香每年都供不应求。技师们除了基本工资外还有提成、分红,日子越过越红火。

千年传承,弥久历新,正是因为藏香一直以来传承经典,匠心制作,才受到消费者的喜爱和青睐。因此,巨大的市场需求,让尼木县的藏香产业在传承与弘扬的同时得到飞速发展。



图①:手工制作藏香。
图②:“吞巴仓”藏香品牌创始人达瓦·扎西顿珠。
图③:位于拉萨市尼木县的西藏藏香研发中心。
图④:当地建档立卡贫困户群众积极参与藏香产业。
图⑤:当地建档立卡贫困户群众在制作藏香。
图⑥:藏香技师在收拾晾晒好的藏香。
图⑦:晾晒藏香。
图⑧:西藏藏香御藏香有限公司最新研发的藏香。