



春节、藏历新年临近,置办年货是市民群众过年前必不可少的一件大事。罗萨梅朵、卡赛、酥油花、切玛盒……走在拉萨的大街小巷,本地特色年货琳琅满目。这段时间,不仅本地居民忙着采购年货,很多游客也穿梭在各大年货市场,了解特色年货的制作、用途和寓意,古城拉萨人头攒动、红红火火,一片热闹非凡的景象。

文/记者 次吉 德吉曲珍  
图/记者 阿旺尼玛



# 囤年货



## 看看西藏特色年货都有啥

质量好、花雕更精致的切玛盒售价更贵

2月6日,记者来到冲赛康批发市场、八廓商城等地,切玛盒、青稞苗、酥油花等西藏特色年货映入眼帘,叫卖声、询问声此起彼伏,处处洋溢着浓浓的年味。街边卖切玛盒的店铺内,39岁的次仁和女儿一边将切玛盒按照大小整齐地摆放在货架上,一边招呼着顾客,小儿子则坐在一旁,认真地擦拭着手中的切玛盒。

“老板,这个最小的切玛盒怎么卖的?给我拿一个。”次仁央宗挑中了一个小巧精致的切玛盒。今年26岁的次仁央宗来自昌都,目前在拉萨一家企业上班。今年过年她打算回老家,虽然不在拉萨,但还是准备将房子布置一番。“我在这边住的是员工宿舍,虽说过年也不在这儿,但还是打算买个切玛盒摆上,再贴个对联,新年新气象嘛。”次仁央宗说。

切玛盒是将精制斗形木盒用隔板分开,左右两边分别盛入炒青稞和糌粑,再插上象征五谷丰登的罗萨梅朵和寓意吉祥的酥油花,象征着人寿年丰、吉祥如意,是家家户户必备的年货。次仁告诉记者,切玛盒根据大小、精致程度,售价从60元至700元不等,更有部分质量好、花雕更为精致的,售价在700元以上。

酥油花需在阴凉地保存 切勿放冰箱

“家里有老人的话,推荐买次仁南珠图案的,一对200元,像这种最大的近500元。”在八廓商城的酥油花摊位前,来自日喀则市仁布县的索朗扎西和妻子热情地向顾客介绍着。“制作一个‘孜卓’需要花费近3个小时,这次我一共带来了40多对,基本都卖完了,生意挺好

的。”索朗扎西说。

酥油花在藏语中称为“孜卓”,是用酥油制作而成的一种雕塑艺术,其造型精妙,色彩绚丽,也是我区群众过新年的必备年货。“孜卓”的图案很多,有日月星辰、花草草木、飞禽走兽等,最常见的图案有代表和睦的四瑞图、代表吉祥如意吉祥八宝、代表平安长寿的次仁南珠等。

“看看我家的‘孜卓’,都是自己手工制作的,很好看。”33岁的平措来自堆龙德庆区,春节、藏历新年临近,他将自己制作好的“孜卓”装在盒子里,每日坐最早一班公交车,前来拉萨市区沿街售卖。“销量还可以,已经卖了快3000元了,还剩下七八对,打算卖完就回家过年了。”平措说。

“孜卓”根据大小、做工,价格各不相同,通常一对“孜卓”价格在80元至200元之间,特别大的能卖到近500元。为了便于保存,“孜卓”也有木质的,价格通常是20元到150元一对,还有石膏做的“孜卓”,一对是45元。索朗扎西提醒,买回家的“孜卓”需放在阴凉的地方保存,不要放入冰箱,否则会损坏图案。

本地特色年货深受游客喜爱

新年期间,家家户户都会摆放青稞苗,寓意丰收吉祥。阳光下,商户益西一边给青稞苗洒水,一边告诉记者,如果是提前买青稞苗,那就要买还没有完全长出来的,放在太阳底下浇浇水,就会长得特别好;如果是临近过年买,那就要买长势茂盛的。绿意盎然的青稞苗上挂着点点水滴,水滴闪着亮光,益西的眼里满是笑意。

此外,“隆果”“卡赛”“罗萨梅朵”也是我区



群众过新年必不可少的年货。“隆果”是一种用陶瓷、石膏等不同材质制作的“彩塑羊头”,根据大小、材质的不同,售价从45元到上百元不等;“卡赛”是藏式油炸果子,从最初的单一麻花款式,到如今款式和品种越来越丰富,是节日期间必备的美食之一;“罗萨梅朵”是经过染色的麦穗花,一捆5元,过年时插到盛满糌粑和青稞的切玛盒上,寓意着新的一年是美满、丰收的幸福年。

游客王鹏穿梭在买年货的人群中,向商贩询问着每种年货的用途、寓意,并举起手机一一记录。“我听客栈老板说这边年货都很有特色,就出来逛一逛、看一看,商贩们都很热情,会耐心回答我的问题。我买了一个小的切玛盒,还买了藏式门帘、罗萨梅朵,还有酥油花,竟然是手工捏出来的,太精致了!”游客王鹏举起手中的“战利品”,高兴地说。

新春佳节的脚步越来越近,古城拉萨的大街小巷里,买到心仪年货的人们怀揣着对新年的美好憧憬,满载而归。

## 热油炸出金黄的卡赛,炸出红火的新年



炸卡赛。

每到春节、藏历新年前夕,拉萨街头巷尾的年货市场就活跃起来。在这个喜庆祥和的时节,“卡赛”(藏式油炸果子)以其独特的口感和丰富的文化内涵,成为年货市场的一大亮点。新春佳节的脚步越来越近,你家的卡赛准备好了吗?近日,记者走访拉萨年货市场多家卡赛销售点,品尝各种口味的卡赛,替大家“解解馋”……

文/图 记者 德吉曲珍  
次吉 旦增玉珍

旦巴:卡赛生意日渐红火

近日,记者走访拉萨市区多家卡赛销售点看到,前来购买卡赛的市民络绎不绝。“老板,‘德卡’怎么卖呀?给我挑一些好的装在箱子里。”在位于扎细社区的旦巴“德卡”销售点,卓嘎正在精挑细选,她告诉记者:“我住在附近,每年从他们这儿购买‘德卡’,既方便,质量也有保障。”

走进屋内,只见销售点的员工们正在制作各类卡赛。揉面、塑形、油炸……一道道工序行云流水。员工旦巴一边揉面一边说:“炸卡赛是藏历新年准备工作第一项,也是头等大事。我们从去年12月25日就开始制作卡赛,目前已经销售2000余箱‘德卡’,生意很是红火。”

“德卡”是卡赛的一种,藏历新年前需要层层叠叠摆放在藏柜上,旦巴一边向记者展示制作过程,一边告诉记者,“德卡”是驴耳朵形状,一般会叠放10层,每一层都有其特殊的寓意,极具仪式感。旦巴是大家眼中制作“德卡”的能手,他做的“德卡”深受市民喜爱。

“我炸卡赛已经8年了,从最初的单一麻花款式,到如今款式和品种越来越丰富,我们也在顺应市场需求,不断与时俱进,制作好可口又美观的卡赛。”旦巴说。如今,除了传统的卡赛,为了满足不同消费者的需求,市场上还推出了各种口味和形状的卡赛,这些创新产品在保留传统的基础上,融入了现代食品工艺和营养健康理念,为消费者提供了更多选择。

嘎珠:炸卡赛是全家总动员

在农村,炸卡赛是件颇具仪式感的大事,需要全家总动员。嘎珠家住拉萨市曲水县茶巴朗村,1月25日一早,全家人就为今年的卡赛忙碌起来——嘎珠的丈夫次仁达杰力气大,负责揉面、切面,弟弟琼达负责给各类卡赛“做造型”,嘎珠负责最后一步下锅油炸,一家人默契十足。

嘎珠说:“炸卡赛有很多讲究,尤其是将已经塑形的卡赛放入油锅后,需要不断地浇热油定型,再进行多次翻面炸至金黄,沥油后再晾干。为了使卡赛口感更加酥脆,我们还会在卡赛表面裹一层白砂糖。”

油锅烧热,“德卡”首先入锅,待藏柜上需要摆放的“德卡”全部制作完毕后,嘎珠一家人开始重新切面片、做花样、上色、油炸……不一会儿,一盆色彩鲜亮、花样繁多、宛若千层糕点的卡赛成功出炉。嘎珠表示,这种点心类的卡赛很受年轻人喜欢,亲朋好友拜年时也会互赠

卡赛,因此每年家里都会多做一些。

自家的卡赛做完后,嘎珠还会帮街坊邻居制作卡赛。每当此时,阿佳们坐在一起,谈笑风生间,一盘盘精致美味的卡赛新鲜出炉。过去,卡赛的品种和花色常常成为女主人勤劳、智慧和热情的象征,各家女主人制作的精致的卡赛在节日里分外引人注目。

德吉:带一份家乡的卡赛解乡愁

卡赛作为藏历新年必备的美食之一,深受大家喜爱,当作礼物送给亲朋好友也是不错的选择。而对于不能回家过年的人们来说,过年时最想念的是家乡的味道,因此,许多市民会提前购买卡赛,寄给远在外地的亲朋好友,以解乡愁。

拉萨市民德吉的儿子在上海读高中,寒假没能回家,所以全家人打算去上海跟儿子一起过年。临行前,德吉来到八廓商城挑选卡赛,她想带一些卡赛和藏面去上海,让儿子尝尝家乡的味道。“很多顾客面对琳琅满目的卡赛,一时间不知道怎么选,我就会建议大家先尝几口,这样既能满足顾客需求,又能吸引更多的顾客前来购买。”老板扎西详细地介绍着每一种口味的卡赛,并细心地让德吉品尝之后再挑选。

与德吉一样,拉萨市民卓玛次仁的女儿大学毕业后在深圳上班,这是女儿在深圳过的第一个新年,也是全家人第一次没有一起度过的新年。“我买了一些奶渣,还想买点卡赛给女儿寄过去。卡赛可能要买个两箱,因为想着让女儿大年初一的时候吃,也给同事们分享一点。虽然在区外过年,但该有的仪式不能少。”

午后,记者顺着卡赛的香味,继续穿梭在年货市场……