

**甜品**,作为生活中不可或缺的  
美味享受,它不仅是对人们生活情趣的调节,更是经济生活蓬勃发展的衍生品。随着消费升级和饮食文化的多元化,甜品行业在西藏全区范围内迅速崛起,成为拉动经济增长的新引擎。目前,在西藏最为受欢迎的甜品,非搪瓷盆蛋糕和藏式蛋糕莫属。随着藏族甜品师的逐渐增多,互联网的飞速发展,搪瓷盆蛋糕和藏式蛋糕,凭借独特的制作工艺及浓郁的地方风味,受到了广泛的好评与追捧。近日,记者聚焦这两类蛋糕的走红现象,深入探访西藏甜品市场,了解西藏甜品经济。

文/图 记者 德吉央宗 旦增玉珍

搪瓷盆蛋糕、藏式蛋糕走红……

## 记者探访 西藏甜品市场



### 搪瓷盆蛋糕在拉萨走俏

提起搪瓷盆,你首先会想到什么?是香醇浓郁的酸奶,是Q弹咸香的“朋必”(日喀则豆制品美食),还是妈妈用心炼制的猪油?搪瓷盆承载着家庭与味蕾的温暖记忆,是出现在厨房的常见生活用品。受长期以来生活习惯的影响,在固有印象中,搪瓷盆这种接地气的用品,似乎怎么也无法与甜品店里的精致蛋糕有瓜葛。而近日,搪瓷盆蛋糕在拉萨乃至全国范围内迅速走红,以至于不少人讶然:“原来搪瓷盆的颜值可以这么高!”

走在拉萨的大街小巷,不难发现,现在许多甜品店、烘焙工坊的橱窗内都摆放着用搪瓷盆盛装的蛋糕。在拉萨市的光合作用咖啡厅、英伦时光烘焙坊、秘境鹿屿CAKE等多家甜品店内,记者看到,搪瓷盆蛋糕几乎成了每桌必点的招牌美食。

英伦时光烘焙坊的店员告诉记者,搪瓷盆蛋糕一经推出,销量就非常火爆,82元一份的搪瓷盆蛋糕推出当月,销量就达到了600份。更别提平安夜、圣诞节、跨年夜这种特殊时节,多数甜品店的搪瓷盆蛋糕直接订单暴增,平常80多元一份的搪瓷盆蛋糕的售价一度被炒到了180元一份。

除却一小部分店铺只是平安夜、圣诞节供应固定款式外,大多数甜品店还提供定制服务,顾客可以根据自己的需求和口味定制80元到180多元不同价位的搪瓷盆蛋糕,包括奶油品类成分、搪瓷盆尺寸大小、蛋糕内馅及口味等。其中最受顾客欢迎、最出圈的就是搪瓷盆草莓蛋糕。

走访过程中,记者了解到,不少市民认为搪瓷盆蛋糕走红的重要原因是那份打破搪瓷盆接地气固有印象的反差感,使得它一经上市就非常吸睛。也有市民表示,搪瓷盆蛋糕火爆与其出众的外观密不可分。“其实搪瓷盆蛋糕口感和味道跟普通的奶油蛋糕没有什么区别,但是搪瓷盆自带的复古感,以及盆身颜色与草莓颜色的完美契合,使得每次拍照都非常出片!”市民格桑央吉说。

对于搪瓷盆蛋糕火爆,也有部分市民不以为然。“现在的网络物流这么发达,区外火爆的甜品在西藏爆火并没有什么可稀奇的。”对于在藏务工已有13年的冯国胜来说,比起搪瓷盆蛋糕,他更喜欢另一种充满西藏特色的甜品——藏式蛋糕。



### 藏式蛋糕凸显本地饮食文化

与搪瓷盆蛋糕的复古风情不同,藏式蛋糕更多地融入了藏式传统元素和制作工艺。藏式蛋糕往往使用青稞、酥油、牦牛奶、牦牛酸奶、糌粑等传统的藏式原料和手法进行制作,口感浓郁而香甜,形态多参考藏式传统图案。相较于常见的西式蛋糕,藏式蛋糕更能够凸显出西藏特有的饮食文化和生活习俗。

通过走访多家出售藏式蛋糕的甜品店,记者发现,市场上常见的藏式蛋糕主要分为两种:一种是以西式蛋糕的传统做法来制作,蛋糕上装饰各类藏式传统图案,穿着藏族传统服饰的Q版人物及蛋糕表面以藏文书写的美好祝词;另一种藏式蛋糕则是从原料上使用了西藏本土的青稞、酸

奶、酥油等食材制作而成。

“我们店算是拉萨第一批做藏式蛋糕的店铺。起初我发现很多本地人喜欢往酸奶中加入米饭、馒头片等主食搭配食用,就想着既然酸奶可以和米饭、馒头‘兼容’,那为什么就不能做成酸奶蛋糕呢?”拉萨市纳金路一家蛋糕店的老板说。经过市场调查和走访后,他发现拉萨市场上针对本地人口味研发的藏式蛋糕少之又少,便抱着试一试的心态,决定着手去做酸奶蛋糕。

酸奶蛋糕面市后,获得了很多市民的青睐,销量也随之攀升。记者了解到,由于用料和制作工艺与传统西式蛋糕存在差异,制作一份藏式蛋糕花费的时间可能是同样一

份西式蛋糕的两倍。所以一开始,商家们只做利润较高的生日蛋糕和婚礼用的大蛋糕。

随着藏式蛋糕的热度逐渐升高,现如今,藏式蛋糕的款式已不仅仅局限于常规款的蛋糕。“我是来定制婚礼甜品墙的,之前刷视频看到有很多小巧、搭配得非常好看的藏式甜品墙,在得知店铺位置后我就过来买了。”

浏览各个社交平台,不难发现,现在越来越多的西藏年轻人举办婚礼都流行布置藏式甜品墙,既美观精致、又不失传统风味。目前,拉萨的每家甜品店内,或多或少都会销售藏式蛋糕或藏式面包,有些则结合了当下流行的翻糖蛋糕,推出了藏式翻糖蛋糕,颜值更是“翻了一番”。

### 西藏饮食习惯与甜品爆红

从搪瓷盆蛋糕、藏式蛋糕、翻糖蛋糕在西藏年轻群体中的走红可以看出,西藏的甜品市场还有非常大的发展空间,这得益于当地丰富的乳制品资源、口味偏好契合、旅游业的蓬勃发展、年轻消费群体的崛起以及文化交流的不断加深等多重因素。

在西藏,零食大多以乳制品为主,如:奶渣糖、奶渣饼、奶条、拉拉(一种牧区常见的乳制零食)、奶渣糕等。西藏地区以其优质的乳制品资源为甜品制作提供了得天独厚的条件。这些本土乳制品不仅降低了甜品的制作成本,还使得甜品在口感和品质上更加符合当地消费者的口味,为甜品本土化提供了基础。

此外,西藏人民对甜食的偏爱以及日常生活中对乳制品的依赖,这样的口味偏好使得蛋糕、面包等甜品在西藏市场上更易于被接受和推广。

随着西藏旅游业的蓬勃发展,大量游客涌入西藏,为了满足游客的多元化餐饮需求,餐饮市场不断引入新的餐饮元素,其中就包括巴黎贝甜、好利来等甜品店。随着游客数量的不断增加,市场的需求也在持续扩大。

值得一提的是,由于互联网的发展,西藏年轻一代对新鲜事物具有较高的接受度和好奇心。他们愿意尝试不同口味的甜品,尤其是那些具有时尚、新颖、本土元素的甜品。这一消费

群体的崛起,为西藏甜品市场的发展注入了新的活力。

随着健康饮食观念的普及,消费者对甜品的健康属性越来越重视。而由营养价值高于其他奶类的牦牛奶为原料,制成的甜品在市场上也受到很多游客的喜爱。甚至,有些店铺的藏式甜品成为了游客来藏旅游必打卡项目之一。

西藏的甜品所带来的经济效益是推动商家们优化自身产品、促进良性竞争的重要因素。同时,相关监管部门对食品安全的严格监管、对小微企业的税收优惠等,都有利于西藏甜品店的健康发展和市场竞争力的提升。