

藏历木蛇新年



## 卡赛飘香 传统与现代之歌

搭灶台、七成油温、做仪  
式、净手、揉面、做造型……  
什么是年味儿？在西藏，藏  
历新年的年味儿是炸香酥的  
卡赛，是除尘的日子，是种青  
稞苗……在西藏农家，炸卡  
赛不仅是准备年货的重要环  
节，更是一种传承已久的年俗  
文化。每当藏历新年临近，村  
民们便开始忙碌起来，家家户  
户张罗着炸制卡赛，以此来表  
达对新年的美好祝愿。在市  
区，各种口味的卡赛店分布  
在城市的各个角落，供市民精  
心挑选。在这个充满年味的季  
节里，卡赛成为连接过去与现  
在、传统与现代的桥梁，让大  
家在品尝美味的同时，也感受  
到了浓浓的节日氛围和家的  
温暖。

文/记者 德吉曲珍 次吉  
图/记者 阿旺尼玛



### 城区卡赛店： 老牌店铺的坚守与传承

记忆里，早在十多年前，宗角禄康公园西北面就是卡赛一条街。如今，卡赛店已蔓延至街头小巷，甚至小区里。这不仅是农闲时庄稼人的另一种赚钱方式，也成为了城市中的一道独特风景。然而，在数量众多、高度同质化的卡赛店中挑选心仪的卡赛并非易事。

辗转多日，记者在茶馆里得知，在城关花园C区有一家需要预订的“德卡”店。与其他店铺不同，这家店十余年来只销售“德卡”，顾客群体也从片区扩展到拉萨乃至各县区。记者随即走访了这家知名卡赛店——“堆龙康桑德卡店”，亲身感受了卡赛的制作与销售盛况。

记者到店不久，前来购买的顾客便络绎不绝。展柜上，还没冷却的“德卡”就被顾客挑走。老板索朗加措告诉记者：“我们一天能制作近百件‘德卡’，每件‘德卡’还热乎着，就会被人买走。目前已经卖了3500多件了，有点供不应求。”交谈中，索朗时不时地接过陌生顾客的预订电话……

究竟是什么原因让这家“德卡”店如此供不应求呢？在与老板交谈中记者了解到，这家卡赛店在造型的完美度和“德卡”的坚固度上十分讲究，凡是出现微瑕疵的产品，均不会销售。“德卡”的制作过程十分精细，从选材到制作，每一步都需要精心把关。同时，为了达到完美的效果，老板索朗加措在选材上也很用心：炸“德卡”的油是精炼的大豆油，面粉也是上等品牌。最重要的是，店里每天会换新油，保证油锅里没有杂物和油腻沉淀，这也是确保“德卡”颜色靓丽的主要原因。此外，制作“德卡”还需要一定的技艺和经验，不同的师傅制作出来的“德卡”在口感和外观上也会有所不同。

记者观察到，这家店的“德卡”允许顾客自行挑选装箱，做到了精挑细选。据悉，店里的“德卡”按照形状分为三种等级售卖，最好的能卖到150元一件，最便宜的也能卖到100元一件。一天下来，店内生意红火。

### 乡村炸卡赛： 仪式感中的年味传承

2月23日，记者一行驱车来到曲水县茶巴朗村，去乡野间寻找年味儿。当天，村民坚才要完成一件年前大事——炸卡赛。为此，他提前规划，登门邀请了村里炸卡赛的能手嘎珠和索朗。坚才的家坐落于百亩青稞田中央，四面雪山环绕，下雪天别有一番意境。

在西藏农村，炸卡赛是一件颇具仪式感的大事。太阳照到山顶时，索朗和坚才开始搭灶台，用三块大小相同的石头搭成三角形。女主人果果嘴里喊着“确，扎西德勒！保佑今天热油不翻涌”，一边给灶台撒上糌粑、点上酥油。

### 记者手记

传承  
感受  
乐趣  
不息

最近几年，在嘎珠和索朗的带领下，村里的年轻人们也纷纷加入炸卡赛的行列。他们一边学习一边实践，感受着这份传统习俗带来的乐趣与温馨。

在市区卡赛店里，师傅们手法娴熟，从和面、塑形到油炸，每一个环节都精益求精，力求打造口感与外观俱佳的精品。卡赛不仅保留了传统的莲花、宝瓶等吉祥图案，还融入了现代创意元素，如灵动的动物、绽放的花卉等，造型别致，栩栩如生。

走出店铺，回首望去，店内依旧忙碌而有序。小小的卡赛店，不仅承载着传统美食的传承与发展，更寄托了人们对美好生活的向往和期待。在这个充满年味的季节里，卡赛成为连接过去与现在、传统与现代的桥梁，让大家在品尝美味的同时，也感受到了浓浓的节日氛围和家的温暖。

简单的仪式后，大家开始分工。索朗对着燃起的火焰叮嘱道：“今天要听话啊！”果果则把大门锁紧。询问得知，在农村老一辈的观念里，炸卡赛时家里来了不速之客，热油会翻涌，这种观念至今仍影响着人们。

炸卡赛需要控制火候，一般用干柴，牛粪烟气重，不太适用。记者也加入了制作队伍。大家净手后围在油锅旁，弟弟琼达负责揉面，将面粉与酥油巧妙融合，揉制成面团；嘎珠和索朗专门做“驴耳朵德卡”，这是手艺活，没几年功底的确做不来；记者跟着果果把面团切成小块后捏成各种造型；坚才则负责最后一步，等油温达到七成热后下锅油炸，并不断浇油，直到炸至金黄。第一块“德卡”完美出锅。

第一块卡赛不仅炸出了好寓意，也炸出了大家的安心。索朗说：“出锅的第一块卡赛如果是颜色均匀靓丽且香酥的话，寓意着今天的卡赛会‘听话’，炸出来会很好看。”索朗所说的“听话”，其实是油温始终控制在七成热状态，不会炸糊也不会翻涌。

待“德卡”全部制作完毕后，嘎珠和索朗又做了一些小动物造型，如小鸟、蝎子等。在传统观念里，厨房灶台上摆放蝎子造型的卡赛可以辟邪，而小鸟造型则摆放在“德卡”的最上层，用来装饰。

午后，坚才家的卡赛全部炸完。待热油冷却后，嘎珠和索朗、坚才一起向灶台抛洒糌粑，感谢当天的顺利。在农村，炸卡赛不仅是年味，更是一种传承。

### 直播炸卡赛： 传统美食的现代演绎

在过去，炸卡赛大多只做“德卡”，很大原因是过去生活条件有限。如今，人们对“德卡”的要求越来越高，常见的“德卡”是耳朵形的“卡赛”，一般会叠放10层，每一层都有其特殊的寓意，极具仪式感。现在，随着人们对仪式感的追求，“德卡”的摆放和层高也越来越讲究。除了常见的“驴耳朵”造型外，还有类似巴扎图案的圆形“德卡”，市面上人们统称为“布鲁”，深受喜爱。

值得一提的是，随着互联网的普及与发展，拉萨的卡赛店也紧跟时代步伐，将传统美食与现代网络相结合。年轻的工作人员身着盛装化身主播，在直播间里当起了线上售货员，展示台上摆满了造型各异的卡赛，购物车里标明了每个卡赛的口感和价格。

主播一边品尝着卡赛，一边讲解口味，将这份美味与祝福传递给更多的消费者。记者留意到，这些销售卡赛的直播间大多选择在制作卡赛的第一现场，公开透明的制作环境不仅让顾客亲眼见证卡赛的制作过程，也让顾客了解原材料的安全。

随着藏历新年的临近，卡赛的销量持续攀升。无论是线下店铺还是线上直播间，都迎来了络绎不绝的顾客。这份传统美食不仅满足了人们的味蕾享受，更成为连接过去与未来、传统与现代的桥梁与纽带。

