在西藏的古老歌谣里，有这样一句歌词：丢也丢不下，带也带不走，情人是木碗该多好，可以揣在怀里头。此处将情人比作木碗，可见人们对木碗的珍爱程度。

在西藏，自古以来不管是达官显贵还是平民百姓，木碗是家家必备品。木碗因其质地结实、不易破裂、花纹细腻、外观美观等特点深受藏族群众的喜爱。从用途分，木碗主要可以分为“果卜”（大多用于盛饭、揉糌粑及装辣椒等，带有盖子，出行时便于携带）；“甲卜”（即茶碗，用于喝酥油茶。可根据使用者的性别、年龄阶段、职业不同在造型等方面有所区别）；“枪卜”（即酒碗，用于喝青稞酒，一般形状比较小）；“粑卜”（用于存储糌粑、细奶渣等，形状与‘果卜’相似，带有盖子，只是尺寸比较大）。

加查木碗因其选材讲究、工艺复杂、品质上乘而誉满全区。木碗制作过程主要可分为7个步骤：第一步是选材。一般是以树节大、疙瘩多的桦树、赤巴木、杜鹃等树的树节或树根为首选；第二步是制胚。对处理好的材料进行粗加工，雕琢出木碗的基本形状；第三步是用开水煮沸半个小时左右。第四步是用土或者肥料在地下埋15-20天，这一步主要是防止精加工和制成后出现裂痕；第五步是风干。埋在地下的半成品拿出来风干20-30天；第六步是细磨，也就是通过精加工，使之光滑细腻、厚薄均匀、碗口圆润、碗底平稳；第七步是上色。用西藏传统天然漆对产品进行多次上色，并用清漆进行抛光，使之美观色艳。

加查自古是木碗盛产地，加查木碗制作技艺历史悠久，一直有子承父业，师徒传习的传统，制作工艺精湛，2009年此项工艺被列入自治区非物质文化遗产名录。目前加查县木碗产区主要集中在加查县冷达乡，2015年冷达乡还因此获得了自治区人民政府命名的民间文化艺术之乡的名称。另外，在加查县安绕镇、加查镇等地的少数民族地方也生产木碗。

加查木碗种类繁多、造型多样、做工精致，具有携带方便、美观耐用，盛装食物不变味、不烫嘴烫手的特点，尤其是甲卜木碗具有防毒作用，已成为享誉全区、家喻户晓的传统手工艺精品。