



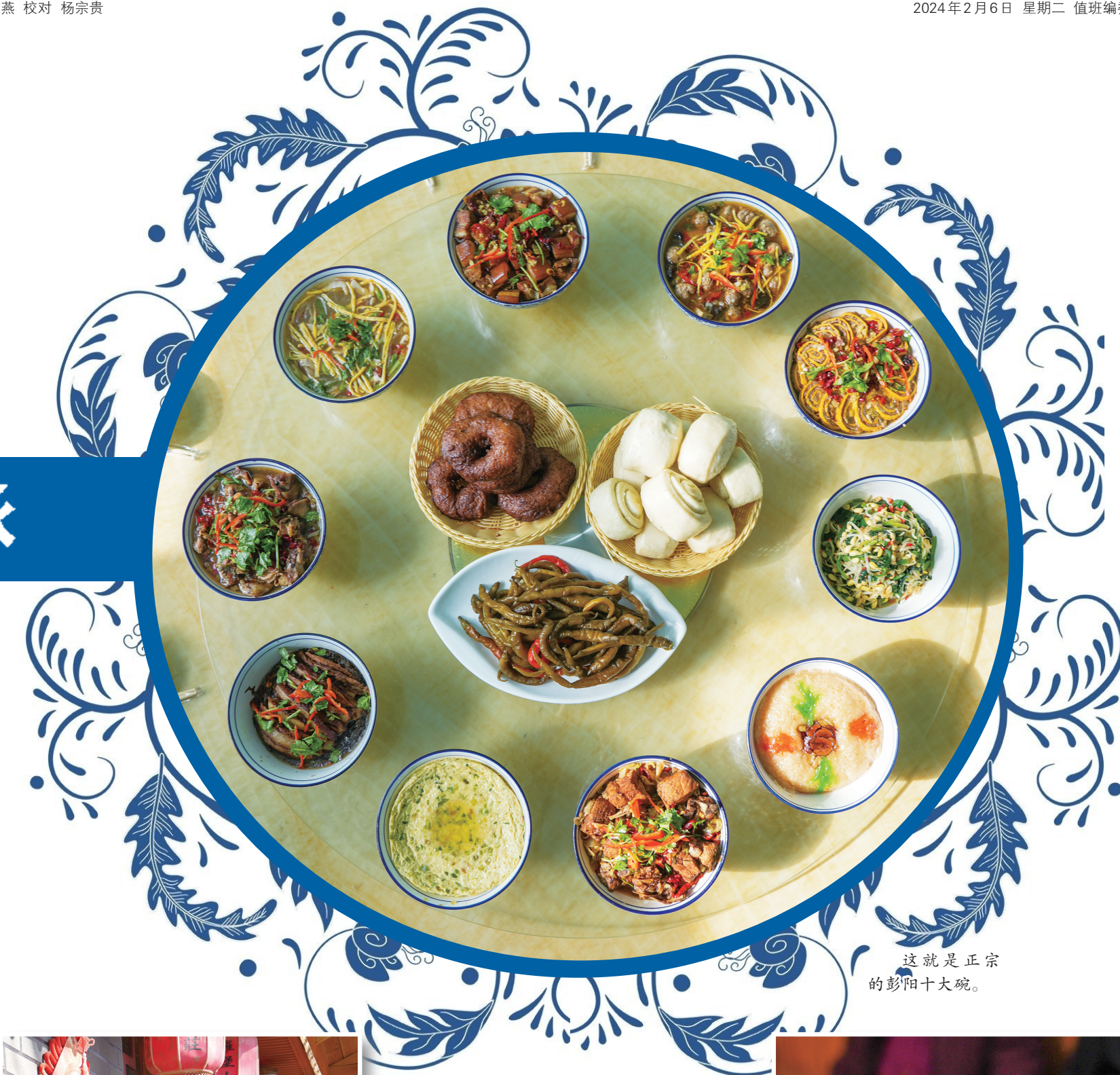
十大碗制作十分讲究。

顶流美食，他们传承

本报记者 陈秀梅/文 孙郑涛/图



护林员品尝十大碗。



这就是正宗的彭阳十大碗。



“上菜喽！”



“好香啊！”



色泽诱人。



老店发展多年，还是曾经的味道。

罗有升夫妇：七代传承，准备把十大碗销往全国

四方食事，不过一碗人间烟火。

年关将至，日子越发显得不寻常，在外打拼一年的彭阳游子，纷纷回家过年。更让游子念念不忘的，是和老家的亲朋好友一起品尝十大碗。

每天，坐落在白阳镇罗堡村的罗堡山庄都会接到十几桌十大碗订单。唯有新鲜道地的食材，才能做出老席本来的味道。

1月30日凌晨2时许，42岁的老板罗有升便开车出发，翻过一座山，赶到彭阳县城采购新鲜的蔬菜、牛羊肉和调味品，为当天的十大碗做准备。

“老板，拿上一把韭菜，再来三大块老豆腐，提上一捆子白葱，再装一袋剥好的蒜……”罗有升走进蔬菜水果门市部，一边看提前备好的菜单名，一边精心挑选。

“你要的20种菜都备齐了，总计444元。”门市部老板熟练地称斤、装袋，并帮忙提到车里。

罗有升又赶往农贸市场买了两大袋15公斤肉，店老板已提前为他备好，一袋切成块，一袋剁成馅。

来到一品香调料批发部，罗有升熟练地喊道：“来一打十三香，4盘鸡蛋、酸菜一件子……”

十大碗用料做法十分讲究。罗有升跑了3个店铺采购好当天所需食材。

中午时分，太阳照在身上暖暖的，树上的喜鹊喳喳叫。

“放点盐，撒些花椒粉，再打10个鸡蛋，放几勺胡麻油……”在后厨，罗有升和爱人刘建芳带领员工开始调

馅、捏丸子。切菜、煮肉、炸丸子，每道工序一丝不苟。装碗、浇汤、入笼，每道流程承袭传统。提前两小时炖好的羊肉、鸡肉散发出诱人的香味。

案板上已备好了十大碗，蒸一刻钟后，美味的十大碗就会端上游客的餐桌。

罗有升是固原市非遗十大碗传承人。“我以前是厨师，在外打拼。2014年回到家乡打造罗堡山庄农家乐，就想挖掘家乡特色美食。母亲魏文莲手把手教我学做十大碗，我是第六代非遗传承人，我爱人刘建芳和员工冯万霞是第七代非遗传承人。”罗有升回忆，小时候天天盼着过年，因为这样就有十大碗吃；喜欢村里嫁女儿、娶媳妇，或老人过寿、孩子过满月，因为这样也能吃到十大碗。

“人多，肉少、丸子少，我最多能抢上1个丸子”，罗有升说，村里每家主妇都会做十大碗，“但当年缺肉少菜，做起来也简单，肉都切成丝，现在生活变好了，不仅注重营养、荤素搭配，还要色泽美观。”

罗堡山庄不仅顾客满座，每天还能接到不少回头客的订单，将十大碗和炮好的汤拿回家现蒸。

食材新鲜，传统制作，儿时味道，再加上周边77号彩虹路、金鸡坪梯田公园等景区游客口口相传，罗有升算了一笔账，2023年，农家乐接待游客8000多人次，纯收入50万元左右。

“彭阳十大碗”过大年活动举办前夕，罗有升刚从深圳学习回来，“我准备把彭阳十大碗销往全国各地！”

杨治刚夫妇：师承母亲，办起彭阳首家农家乐

2月2日，“彭阳十大碗”过大年活动中，彭阳县白阳镇玉洼村桃源山庄老板杨治刚携带两桌十大碗赴会。

赴一场盛会，须盛装出席。在杨治刚的妻子刘彩芳看来，这两桌老席，不仅仅是厨艺的展示，更是丈夫的脸面，得做到最好。所以，她把这两桌十大碗，当成自己的“闺女”一般，精心“打扮”，让每碗都像盛开的花朵般，颜值味道俱佳。

夫妻二人提前一天开始准备食材。柴火灶上摆放着4口大铁锅，煮肉、压粉条、摊鸡蛋饼等有序展开。

土鸡蛋摊成的鸡蛋饼呈金黄色，散发着香味儿。先切去毛边，然后切成三角形，最后切成好看的菱形。

熟肉切成薄厚均匀的长方形，豆腐切成梯形，一层层摆放好，再撒上辣椒丝、葱花，色泽诱人。

红枸杞、红枣撒在碗底，盛上米，蒸熟倒扣过来，宛如梅花在雪

地里绽放。

白萝卜上盖上羊肉片，仿佛层层浪花在白色沙滩上翻涌。

扁豆芽上，一道红酥肉，一道五花肉，一道鸡蛋蒸片，层层叠叠码放，这是她心中的万顷梯田，也是五谷丰登的来处。

小白菜干覆上豆腐片，摆出太阳花形状，这是庄户人的一清二白，是农人对风调雨顺的期盼。

从食材到摆盘，两人整整花了一天的工夫。因为刘彩芳用的食材都是自家种养的，对每样食材的秉性十分熟悉，故而才能从容地用食材在碗里“作画”，十大碗俨然十件艺术品。

杨治刚是玉洼村的村民，20多年前，他的母亲将十大碗手艺传给媳妇刘彩芳。2012年，夫妻俩办起彭阳首家农家乐——桃源山庄农家乐，经营彭阳十大碗和特色小吃笼食、燕麦酒等。绿色健康、原汁原味、香味醇厚的十大碗，多年来慰藉着八方食客的胃和心。

