

千年彭阳县 寻味十大碗

本报记者 陈秀梅 孙郑涛 张嘉怡 文/图



特邀环卫工人现场品尝十大碗。



彭阳十大碗，究竟有哪几“碗”？
用料做法讲究吃法更讲究

回老家，吃年夜饭，首选彭阳十大碗。在彭阳，十大碗也叫十攒、十全席、十样景。寓意十全十美，是传统的蒸菜。十大碗的用料做法十分讲究，由“四柱五菜一丸子”组成。四柱包括肘子、鸡肉、羊肉和甜盘子（糯米饭），五菜有酥肉、长粉、小炒、东坡肉和豆芽。其中豆芽是凉拌菜，再配上丸子汤就齐活了，荤素搭配、肥瘦兼具、清淡可口、回味无穷。这些保留了岁月的美味，成为乡愁中冒着热气，年味最浓的一部分，也是彭阳人逢年过节、喜事临门时招待亲朋好友的最高礼遇，更是彭阳人心中固守的乡愁。

十大碗的摆放也大有讲究。十大碗依次上桌，顺序是“一羊一鸡二肘三白菜、四红肉、五菠菜、六酥肉、七黄花、八小红、九豆芽、十丸子”。给老人祝寿或给孩子过满月时，十大碗要去掉最后一道丸子，因为“丸”与“完”谐音。改成九碗，取“九九不尽”“富贵长久（九）”之意。十大碗是以最常见的食材，把每种食材的特长发挥到极致。十大碗的菜看多用鸡肉汤汁浇灌，上蒸笼蒸煮，即便是迟到的客人，也能随到随吃，吃得热乎又随意。

十大碗经久不衰，是因为具有不可替代的自身优势。一方面，十道菜搭配均衡合理，营养丰富。有荤有素，有热有凉，有肥有瘦，可谓老少咸宜。从形状上看，有方块，有长条，有菱形，有丝有片；从色彩上看，绿、红、黄、白，令食者未动筷先赏心悦目。味道有酸有辣，油大味浓，好吃又好看。不仅如此，十大碗里的内容可以丰俭由人，但十碗菜的数量却不能改，这是家家都有能力、人人吃得起的宴席。十大碗集美食、习俗、智慧于一身，更突出的特点是彰显了西北人的豪爽之气，大碗上菜，大碗盛饭，大碗喝酒。因此，无论是老人祝寿、婚丧嫁娶还是过年庆祝，都能看到十大碗的身影。

彭阳县是全国少有的文化传承千年而未中断的县城，文源深、文脉广、文气足，在六盘儿女的灵魂血脉里，留下了传承千年而不辍的文化烙印。近年来，为打好“彭阳县”县域品牌，该县充分挖掘“东山文化”资源，推动十大碗非遗品牌化、标准化、产业化，促进农文旅深层次融合发展，让“彭阳十大碗”走出宁夏、走向全国。



十大碗摆上来。



雪中品尝十大碗，人人脸上充满笑意。



彭阳十大碗瑞雪中开席。



青花瓷大碗一字排开。



闻着就香，赶紧尝一口。



碗中的美味最诱人。



人挤人，抢着吃，年味瞬间来了
十大碗瑞雪中开席

雪花飞舞，梯田夜肆商业街区的店铺早早贴上了“福”字和剪纸窗花，屋内飘出缕缕香味，慕名前来品尝十大碗的当地群众和游客络绎不绝，现场还特邀了百名环卫工人、护林员、园林工人等。10个直径一米的青花瓷大碗一字排开，铺着红色桌布的长条桌摆满长街。大厨们将一盘盘十大碗放入蒸笼开蒸。人们围在旁边等候：“好香啊，闻着味儿就觉得不错。”

在众人期盼的目光中，十大碗一一摆上桌。

“第一次被邀请到这里品尝十大碗，心里暖暖的，这个小年感觉好幸福。”环卫工人张芳莉脸上笑意浓浓。

“从昨天（2月1日）晚上8点开始，我带着十几名员工连夜制作了16桌共计160碗十大碗，看到大家吃得这么香，再辛苦也值了。”红阳楼老街坊柴火饭老板杨永红说。

“小时候只有吃宴席时才能吃到十大碗，觉得那就是世界上最好吃的东西，今天和这么多人一起吃，还是那个味儿。”邹建芳和朋友一大早就赶来了，并热情相邀：“希望大家都能来彭阳过大年，吃美味的十大碗。”

“天是冷的，心是热的。”“人间烟火气，杠杠滴。”“抢着吃，人挤人，年味瞬间就来了。”……大雪纷纷扬扬，梯田夜肆挤满了人，大家一边吃着美食，一边欣赏雪景，这种感觉，真的赞爆了！

手机屏幕外，那些远在他乡的游子，眼中是藏不住的羡慕与乡愁：“想问问，明年我能参加上吗？”“明年继续搞，我回来吃，这样才有年味。”“冒着大雪吃席，氛围感拉满了。”“瑞雪兆丰年，愿家乡人民日子越过越好。”还有人即兴赋诗盛赞：“雪花舞于二十三，金龙定是丰收年。人群骚动笑盈盈，手捧佳肴热腾腾。疑似谁家逢喜事，看罢才知显传承。十碗摆放圆桌上，彭阳美食远名扬。”