

人挤人，抢着吃，年味瞬间来了
十大碗瑞雪中开席

千年彭阳，寻味十大碗，感受味蕾中的乡愁与团圆。2月2日，农历腊月二十三小年，以“千年彭阳·寻味十大碗”为主题的“彭阳十大碗”过大年活动，在彭阳县梯田夜肆商业街区“开席”，百桌千人在瑞雪中一起品味十大碗，共尝家乡的味道。

“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、十九丸子。在美食下咽之前，传统的礼节代代相承，那未丢失的非遗的火焰，仿佛每一道菜都有先来后到的宿命。那种宿命中，文化的基因闪烁着东山的光芒，祖先无穷尽的智慧，传到今天也未过时。”乡村诗人曹兵以诗称赞彭阳十大碗。



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。

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



十大碗摆上来。



彭阳十大碗瑞雪中开席。



特邀环卫工人现场品尝十大碗。



彭阳十大碗，究竟有哪几「碗」？

回老家，吃年饭，首选彭阳十大碗。在彭阳，十大碗也叫十攢、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、回味浓厚。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、喜事临时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、十九丸子”。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。十大碗的菜肴多用鸡肉汤汁浇灌，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。



雪中品尝十大碗，人人脸上充满笑意。