

喜事”，或“过事”。每逢这样的日子来临，也是礼仪交往最频繁的日子，不仅要前去随礼（随份子），还要参与享用乡村宴席。在陕西乡村席面最突出的是“八大碗”（九大碗）、“十三花”了。

我国乡村宴席的礼俗大都为“二八席”，也就是八个盘菜和八个碗菜。八盘，通常是四个凉菜（下酒菜）和四个热菜，菜多以时令蔬菜为主，荤素搭配，凉菜有猪头肉、灌肠、花生米、拌白菜心，热菜有炒葱头、炒菜花、炒大豆、炒白菜条，菜品可以按照时令变化。八碗，也就是八个蒸碗，以肉为主，也是下饭菜。“八大碗”就是“八碗”延续下来的民间盛宴。

“关中八大碗”最能代表老陕饮食的风格，通常是七荤一素，七荤为黄焖鸡、小酥肉、粉蒸肉、条子肉、带把肘子、梅菜扣肉、四喜丸子，一素为八宝甜饭。先上荤，最后上素，懂席的人一看八宝甜饭上来了，就知道席近尾声了。在过去物质匮乏的时代，“八大碗”一定会让空腹的胃口大快朵颐，过足肉瘾。碗大肉多，“关中八大碗”凸显了关中人性格的豪爽大气，待客的实在厚道。在“中国厨师之乡”关中蓝田县，也许这里是“御厨”的诞生地，“八大碗”变为了“九大碗”，被誉为“九碗飘香，蓝田一绝”。蓝田“九大碗”集扒、焖、酱、烧、炖、炒、蒸、熘多种烹饪手法，经过蓝田厨师在寻常食材中的不断加工，成为了民间的美味。如今，蓝田“九大碗”肉食有了变化，九道菜是炖白菜、炖虎皮豆腐、炖萝卜片、芥末萝卜丝、八宝甜饭、条子肉、红烧肉丁老豆腐、方块肉、丸子炖海带，荤素搭配，老少咸宜，很受百姓喜爱。蓝田“九大碗”，既有普通型，也有豪华型，如“十三花”，就是在九大碗的菜品上，另加了两荤两素四个菜，加起来为十三道菜。还有“重八席”，也就是“八盘八碗”。

在关中东府大荔，有一个传统民间宴席叫“九品十三花”。热菜有九碗，叫“九品”，这“品”比一般的碗大，比盆小，主要用于盛汤



蓝田九大碗声名远扬

菜。大荔的九品也称关中水席，主要是汤菜多而得名，菜品有洪福齐天、柜中缘、烩金门、升官图、酸汤小酥肉、银耳粥、生汆丸子、酸辣肚丝、蜜汁轱辘。冷菜有十三种，叫“十三花”，包含四个荤菜、四个海菜、四个素菜、中间一个正主子。除此而外，还有九盘茶点、四盘干果、四盘水果、中间一盘甜点。甜点上点红点，寓意吉庆高照。大荔“九品十三花”上菜十分讲究礼仪，分茶席、酒席、饭席三步骤，先上茶点，主客可以品茶候人。等客人到齐，开始上冷菜，敬酒欢聚。最后撤下冷菜，上热菜，进行饭席。乡村宴席礼序严谨，菜品丰富，色彩斑斓，令人目不暇接。

当然，陕菜中的民间乡宴十分丰富，除关中的“八大碗”“十三花”外，陕南还有杀年猪“庖汤宴”，陕北还有“绥德五魁宴”，都是陕菜大家族中丰厚的菜肴，需要进一步去挖掘弘扬。

## 作者简介

阎建滨 西安文史馆研究员，陕西节庆文化促进会会长