

# 张鲁：回族“九大碗”

■ 孟建民

我省最大的回族镇就是我们的张鲁回族镇，回族人多，居住的集中，这里有着悠久的人文历史，各种美食众多，张鲁烧麦、张鲁羊脂饼、张鲁酱牛肉，但最具代表性的名吃可以说是“九大碗”了，只因回民家中的红白事都时兴“九大碗”，在方圆最具出名。

在张鲁镇，丈樱路旁有一家“西穆斋”饭店，是一家专门做“九大碗”的餐馆。主人王峰就是张鲁回族代表性美食“九大碗”的第四代传承人，他制作“九大碗”已有30多年的历史了。历史上张鲁镇素有“民族小镇”之美称，承载了厚重的人文遗存和独特的民族文化。饮食文化源远流长，其代表性美食不得不提及“九大碗”。

说起“九大碗”还真有故事：在很多年前，有一位富者在当地生活。突然有一年，当地发了洪灾，村民土地无粒可收。这位富人就把他家所有的食粮拿出来，每个桌子上做九样吃的食物，一直做到洪水消退之后。所以在富人去世忌日之时，村民们都要拿出自己家的牛、羊等食材为他祭奠。经过几代人上百年的传承，留下“九大碗”烹饪技艺，成为今天回族人家一道传统美味佳肴。

“九大碗”其实就是九个蒸碗，以牛、羊肉为主，还配有两三个素菜。蒸碗是遍布祖国各地各具特色的菜肴，张鲁“九大碗”一般有蒸碗和扣碗两种形式。蒸肉、蒸鱼、蒸肉丸是主流。张鲁是“九大碗”，临清是“八大碗”，甘肃是“十大碗”，不同的地区有不同的寓意。“九大碗”，是回族生活中不可缺少的美味佳肴，它远近闻名，并以其丰盛、独特的风味以及软乎、烂乎、热乎等特点而盛传百年。它是回族穆斯林婚丧嫁娶、招待宾客必备的席宴。

在很多回族聚集区，回族“九大碗”有着独特的民族风味，备受人们喜爱。“九大碗”又称清真九碗，菜肴中很多是回族传统的老菜肴，经过现在人按照传统制作加工，形成了独具民族的风味。

“九大碗”是张鲁回族特有的风味佳肴，它与其他民族做法截然不同，与其他地区的回族菜肴做法也有很大差异，经过百年沧桑，逐渐形成别具风味的张鲁回族佳肴。“九大碗”顾名思义“九五之尊”象征富贵，主人所做宴席



“九大碗”菜均为九个大小一样的海碗盛放，并摆放成每边三碗的正方形，无论从哪边看都成三行，这样摆放一是雅观；二是方便各个角度就餐。“九大碗”做法讲究，做菜前首先要精选牛、羊肉做好熟坯，切片、切块以备配碗之用。肉丸团子讲究咸淡适度，松软可口。鱼段要讲究闷的入味、骨酥块整。鸡块讲究炖的肉烂而不脱骨。炖牛肉要入味、烂乎而不落锅。待一切准备完毕后，再进行蒸制，此时将准备好的半成品加汤，装碗上蒸笼即可。这种宴席的特点是荤素搭配，适合大量制作，而且每道菜都很热乎，非常适合我们鲁西一带的生活习惯。

这种宴席叫“吃席”，回族人举办婚嫁活动中，大都要做“九碗三行”用这种饭来招待客人和亲朋好友。随着社会的发展进步，回族谚语说出了“九碗三行子”的特点，“九碗三行子，吃了跑趟子。”意思是说吃完这些丰富扎实的宴席后，干活感觉不到累。“九碗三行子”的菜烹饪却只用了蒸、煮、拌，尤其是煮出来的菜更加健康。

“九碗三行”有丰富的文化内涵，它不只是一道简单的菜肴，如果去掉中间的素菜，再仔细看就是一个回族的“回”字，“九”在回族人的心目中，是个吉利的数字，当“九大碗”端上平整的餐桌上，其实已涵盖了人们最朴素的祈愿：天下太平，这样，菜肴中的文化味道也就随着菜的香气飘过来了。

在制作的过程中“九大碗”，基本以牛、羊、鸡肉为主，再加上白菜、海菜、木耳、豆腐、粉条以及其他的一些蔬菜，讲究荤素搭配，口味丰富。当然菜品也会根据每个季节不同，选择当季适合的菜，所以基本每家办酒席菜都会有所不同。但基本上是以绿菜铺底，牛、羊肉蒸炖为主，讲究荤素搭配，注重营养均衡。由于“九碗席”制作工艺比较繁复，一般手艺成熟的厨师也要花费5到6个小时才能完成，“九大碗”讲究对称摆放，“角肉”对“角肉”、“门子”对“门子”、“丸子”对“丸子”，因此，宾客不用转盘子，都可以尝到所有的菜品。

一般来说，鸡块对的是鱼块，有鸡有鱼；黄焖牛肉对的是羊肉焖子；珍珠丸子对的是红烧丸子。每道菜品的垫菜也稍稍有些不同，有的用新鲜蔬菜，有的用干菜。不同的垫菜再覆盖上不同的菜品，口感也变得千滋百味，回味无穷。蒸，这种最传统烹饪形式，既保留了菜品最原始的营养，也让复杂的配料之间，互融入味。这道传统美食也见证了回族儿女水乳交融、相知相伴的峥

嵘岁月。

从传统老味道“九大碗”中，能细细品尝到张鲁回民菜肴味道，随着社会的发展，时代的变迁，现在的“九大碗”已融入了民族饮食的特点，但不管怎样变，菜肴的内容花样怎样翻新，这道美味佳肴的摆法永远都没有改变过，人们吃的依然是秀色可餐的菜肴，传递的却是其乐融融的民族文化。

清真菜是我国少数民族特色菜肴，又称回民菜，这其中的张鲁回民菜也属于正宗清真菜。由于做工极为考究，所以醇香味浓，甜咸分明，酥烂香脆，色深油重；其肉肥而不腻，瘦而不柴，鲜而不膻，嫩而有味……

出莘县县城往西方向沿莘张路直行就到张鲁镇，在镇驻地的西头，有一座独具清真特色的小院，门头上方写有“西穆斋”三个大字。单凭这一字样，就彰显这家主人的用心良苦及与众不同。进得院来，有三间正房和大厅做为招待客人的房间，灶房与客厅距离很近便于客人出锅就能吃上饭菜。古朴典雅的建筑设计、清幽净雅的院落环境、独树一帜的清真菜品，恍如来到一家世外桃源，令人流连忘返。

这里不得不交代一下“西穆斋”的主人——王峰。他从小就是在张鲁这个民族小镇长大的，跟着父辈在小餐馆打下手，争强好胜的他，面对贫穷的家庭背景，带着改变人生的梦想，就是想学成厨艺，开一家有特色的回民饭店，为了学好手艺，他晚睡早起，辛勤付出。经过几年的刻苦努力，使他的烹饪技艺得到了大家的认可。就利用自家的房子在丈樱路旁开起了具有民族特色的“西穆斋”饭馆。由于菜品鲜亮、美味可口，深受大家的喜爱，生意很是火爆。

王峰是个非常善良本分的人，在食材的选用上，绝对选择的上好食材。他禁守食品安全，尊重清真之道，达到以养为本，以洁为净，以质见证回族“九大碗”。因为蒸碗大都是熟材，上笼后要小火慢炖。炖是一种非常健康的烹饪方式，温度不超过100℃，可最大限度保存各种营养素，又不会因为加热过度而产生有害物质。高汤是炖菜的秘诀，“九大碗”的高汤，是用新鲜的牛骨头文火慢炖几个小时而成，水和骨头的比例是控制汤汁是否油腻的关键，放入适量的姜、葱、蒜，能更好地去腥提味。在烹饪“九大碗”时，用熬制好的高汤来煲肉或炖其他菜品，才能保证“九大碗”有浓香汤味。炖菜用“文火炖”，水要一次性加足，中间别开盖。这样做蛋白质等营养



物质才能充分溶解到汤里，汤的味道也会更鲜美。葱、姜、蒜是炖菜“三宝”，能很好地解腻增香。炖菜的香味还要靠一些配料，比如料酒、胡椒粉、八角茴香、花椒粒等，可去除腥膻味。如果要在“九大碗”中放蔬菜，最好出锅前放，以免长时间炖煮，损失营养。九碗菜品中富含丰富的营养，全是暖身养胃的炖菜，饱满的不仅是它香浓的味道，还有人们追求温暖生活的智慧。

回族“九大碗”寓意丰富，包含着百姓对美好生活的向往，比如四角的蒸碗象征四海升平，四季发财；金黄的丸子象征团团圆圆；金色的藕荷象征和美；咸鱼象征年年有余；鸡象征大吉大利；素菜象征着富贵吉祥，五谷丰登。用“九大碗”招待客人，不仅是一种美食，更是一种礼节，是对宾客的尊重，体现了待客的隆重与热情。在人类历史发展的长河里，“九大碗”在回族穆斯林的心目中已凝聚了一种难以割舍的情感，“九大碗”已成为回族群众记忆中最怀念的家乡味道。

王峰认为，一个最好的厨师，每天重复简单的工序，但背后却凝聚着其多年的技艺传承。真正的美食，因为人文的沉淀，必定会产生沁入人心的感动。一道美食，选材上用了多少心思，烹饪过程中用了多少的专注，品尝者都可以用心获知，与其说这是一次味觉与食物的物理碰撞，倒不如说是品尝者与匠人一次心与心的沟通。面对大自然的馈赠，仔细甄选，精心烹制，做出道道美食，既是成就这份大自然的慷慨，亦是成就自己。烹饪的过程其实就像人生，每天都在体会着生命的煎炒烹炸，通过美食传递出内心对生命的感悟。

人的一生，总要有一种追求，王峰的追求就是靠自己的悟性和执着，用心专注于烹饪的艺术。他做出的菜，浓缩了自己30多年的人生故事。在民族风味上做出特色，让更多的人诠释着民族美食。每一次炉灶上的舞蹈，都是一场内心的碰撞，每一支厨具间叮当的歌谣，都是一曲生命的独奏。“西穆斋”烹饪的不单是清真美食，还有对生活的美好向往，更有人们对健康生活的美好愿望。