



2020年11月，咸阳举办世界面食产业发展峰会暨第二届陕西面食大会。

水biang biang”面依旧在老街风雨中占据着“老饕”味蕾。从某种意义上来说，“biang”字就是秦人性格的文化符号之一，是秦人的精神象征。

走进琳琅满目的咸阳面食长廊，伫立咸阳市所辖2区2市9县的广袤土地上，咸阳不只有biang biang面，汇通面、血条面、旗花面、四棱面、箸头面、刀削面、疙瘩面、烙面、饴饴面、御面、驴蹄子面、酸汤挂面……构成一个五彩斑斓的面食“王国”。千百年来，秦人以颖悟绝伦的智慧、穷工极巧的工艺，把普普通通的小麦，显化到极致，每一道面点都是人与自然和谐相处的结晶，都是秦人对于自己本质力量的礼赞和肯定，蕴含着咸阳热情好客、以诚待人的礼义遵循，也积淀着一代一代咸阳人对人类优秀文化成果的理性借鉴和包容吸收。

以面为媒，兴盛陕菜

近年来，咸阳市商务局按照咸阳市委市政府决策，顺应消费升级规律，携手世界中餐业联合会及陕菜网、陕餐协、咸阳市饭店烹饪餐饮行业协会，会同市县两级政府及部门，组织开展“名宴、名菜、名面大赛”、“咸阳餐饮发展论

坛”、世界面食产品发展论坛、咸阳面食博览会、陕西面食大会等系列面食文化活动，制作完成《咸阳古都——美食地图画册》，世界中餐业联合会授予咸阳“国际面食之都”荣誉称号。在此基础上，为进一步彰显咸阳面食文化的繁荣，咸阳市商务局组织编纂出版《中国陕菜·咸阳面食》，收录具有代表性的咸阳面食130余种。拍摄完成《国际面食之都》咸阳面食宣传片，推荐并促成《千年陕菜》第二季剧组在咸拍摄《啜面》专辑，深挖历史传承、礼赞制作工艺、绘制时代风貌、谱写远航步伐……

在普遍的重菜品、轻面食的现实下，不仅是对外宣传展示悠久厚重的咸阳面食文化的丰富多彩，更是填补陕西面食研究与梳理这一空白。

面冠九州，通吃天下

央视纪录片《舌尖上的中国》中对陕西面食文化介绍中提到：“自古以来的陕西咸阳人，为面食的探索贡献了巨大力量，创造了众多的面食品类，并为大众所喜爱和推崇。可以说，咸阳面食文化的繁荣，领先于其他地区。纵观全天下，没有哪个地区能有与咸阳匹敌的面食种类，也