



各自的智力支援。

如同陕菜不是凭空而降,《千年陕菜》同样并非空穴来风。这些“幕后英雄”们一手触摸历史,一手触摸当下,以各自的辛苦劳动,为陕菜振兴摇旗呐喊。

《千年陕菜》纪录片顾问刘晓钟,陕菜网的CEO,2013年发起陕菜探秘活动,九年走过164站,走访了三秦大地102个区县,发掘当地陕菜企业、陕菜厨师的饮食文化,参与人数超过万人。

刘晓钟因为经营酒店而开始研究陕菜,结果惊讶地发现,陕菜研究在上世纪七八十年代就达到了一个高峰。当时陕菜和中国所谓的八大菜系在一个起跑线上,甚至还略微领先。“王子辉老师为代表的老一代陕菜研究者做了大量的工作,随着何老(何金铭)的去世,这一代人退出历史舞台。他们完成了自己的历史使命,我们这一代研究者,到今天为止还在享受他们的研究成果。”

刘晓钟认为,陕菜的基因就是它的文化基因。他一直记得何金铭多次对他说过的话:“陕菜的核心优势就是文化。”

王子辉也曾说:陕菜的大气大度、大俗大雅的品质,传神地折射出秦人朴实敦厚、骁勇包容和大智若愚的族群精神,陕菜的灵魂是文化。

2018年以前,刘晓钟所有的努力都在为陕菜正名;2018年以后,他主要想解决的是,陕菜能否扎下根,持续生存下去。他专注于陕菜产业化的研究,筹划陕菜供应链大会,陕西面食大会,往产业上引领。“只有让生米做成熟饭,把陕菜产业做起来,再说陕菜有没有的问题。”

刘晓钟的想法,与西影当时准备策划推出的《千年陕菜》项目不谋而合。

学者朱立挺涉足陕菜研究十二年,他身上有一种被美食赋能的快乐。作为《千年陕菜》这部纪录片的策划人和撰稿人之一,他的快乐显然也隐藏在这部纪录片的基因里。

朱立挺原本研究的专业是民俗文化,撰写过《古都西安丛书·长安胜迹》《西部地标·黄土高原》。他于2010年开始专注于陕西饮食文化的研究,开设《关中饮食文化》《陕西民俗》等专题选修课,为香港、美国等交流生以及西安财经大学、西北政法大学、陕西警官职业学院等院校讲授饮食文化及民俗文化,发表饮食文化方面的文章四千余篇。

从2012年起,他先后主持了宝鸡、渭南、汉中、蓝田、三原、汉阴、华阴等市县的“旅游+餐饮+文化+民俗”策划设计;参与中国陕菜博物馆、陕西小吃博物馆、蓝田厨师纪念馆、陕南石叁珍蘑菇宴餐饮博物馆的策划设计;参与“陕西官府菜制作技艺”省级非遗;与烹饪大师庄永全合作设计过白水三转席、仓颉小吃宴、秦东官府宴、秦东小吃宴、镇坪长寿宴、潼关军旅宴、吴家花屋宴、冯家堡子宴、凤堰古梯田乡村宴等宴席。

为什么要设计宴席?朱立挺认为宴席可以引领当地的餐饮发展,还可以挖掘很多地方土菜、老菜。他喜欢这种在现实中复活千年“陕菜”的感觉。

参与《千年陕菜》的策划和撰稿,也是朱立挺多年研究陕菜的厚积薄发。“第一季像个引子