

陕菜振兴在路上

■ 高党生

曾经辉煌一时的陕菜因政治、经济、文化等多重因素而趋于衰微，但其技法和口味的独特性不容忽视。在振兴陕菜的大形势下，由省政府牵头，餐饮名师、文化学者及餐饮企业联合发力，融传统与创新于一体，共同为陕菜的复兴而努力。

烹饪文化是由一个地区所处的地理环境、气候、物产以及政治、经济、文化等多方面的因素相互促进、相互依赖而发展起来的，陕菜的前世今生，自然也逃脱不了大环境之下的起起伏伏。如今人们熟知四大菜系和八大菜系，唯独说起陕菜，大都露出惊讶之色，继而脱口而出“有陕菜吗？我怎么没听过”，那么到底什么是陕菜呢？

从技法和口味上来说，陕菜用料广泛，选料严格，刀功细腻，瓢功精妙，讲究火功，精于用汤，长于用炭，注重原色、原形、原汁、原味，擅长炒、酿、蒸、炖、余、炆、烩，以鲜香、嫩爽、酥烂为特点；从地域上来说，则是分为东

府、西府、陕南、陕北、关中五大块；从历史来说，从周到秦，历经汉唐盛世十三朝，陕西一直处于政治、文化、经济中心，这期间，烹饪文化得到了高度发展，物产的丰裕，技艺的融合，使陕菜的发展达到了历史最高点，如“周八珍”“烧尾宴”“辋川小样”“鹿鸣宴”等。

那陕菜是怎么没落的呢？那就是因为政治中心的迁移、沿海的开放、经济资金的流向这些要素，随着历史的变迁，朝代的更迭，物产的单调，而一步步地走下神坛。随着西部大开发不断走向深入，国家大力扶持西部地区，国家、省、市相关领导及餐饮界有识之士，纷纷提出了“挖掘传统，振兴陕菜”的呼吁！

笔者认为“振兴陕菜”绝不能是一句空话，而是要踏踏实实，从小处做起，“以点带线，以线带面，全面撒网，重点培养”。例如，陕西师范大学民俗文化研究学者朱立挺，积极联合餐饮名师（资深级注册中国烹饪大师、国家一级评委、西安名厨委主席庄永全，中国烹饪高级技师、西安名厨委常务副主席李水亮，中国烹饪大师、西安名厨委常务副主席马建军，国家高级技师、西安名厨委常务副主席潘建胜，省烹协饮食文化研究技艺传承专委会常务副主席、新纪元研发室主任陈博陕菜智库专家、西安饭店协会名厨委副秘书长高党生）、文化学者（田建国、刘



举办“高素质农民培育”培训班，提高农家乐经营水平。