

一样，就是要告诉你，陕西不光是窑洞或者肉夹馍这些东西，它有黄土高原，也有秦巴山地，还有关中平原；它有小吃，也有大餐，物产丰富。第一季实际上是对陕菜整体的介绍，告诉大家陕菜是这么回事。”

陕菜研究的过程，也颠覆了他对学术研究的固有认知。“以前在高校里头，基本上就是从理论到理论，书本到书本，跟社会有点脱节，现在研究起码可以对社会有所贡献，可以让老百姓吃到好吃的，让企业产生效益，让政府有政绩，这有啥不好的？”

《千年陕菜》撰稿人田龙过是在第一季杀青，粗剪的样片出来后，才以“救火队员”身份上场的，没想到一上场就玩儿嗨了。一个原本与饮食文化毫无关联的大学教授，为了尝试给这部纪录片撰稿，一脚踏进陕菜博大精深的研究当中，一种奇妙的颠覆和改变也自然而然发生了。

田龙过是陕西蓝田人。蓝田号称厨师之乡，然而，在2020年以前，谁要问他对陕菜有什么印象？他的回答也仅限于小时候家乡过事时吃的饭菜，八大碗或者十二件子，或者就是凉皮和肉夹馍，根本没有陕菜的概念。参与《千年陕菜》第一季撰稿之后，才让他知道，我们的陕菜竟是如此丰富多彩。

为了写好解说词，田龙过对国内外经典的饮食类纪录片进行了仔细的观摩、研究，如《面条之路》《饮食亚洲》《寿司之神》《舌尖上的中国》《风味人间》等等，总结他们各自的风格和特点；并且大量阅读了梁实秋、周作人、汪曾祺等关于饮食的小品散文，学习他们捕捉食物色香味的细腻感觉以及富有情趣的笔法。

同时，田龙过还阅读了中国饮食文化史等方面的专著，尤其是阅读了大量的与陕西饮食有关的历史、考古、文化方面的论文，熟悉相关的知识和术语；陕西饮食文化中如羊肉泡、岐山面等来源很多来自传说，因此，他针对性地对陕西区域主要物产的种植史、餐饮器具的变迁史、域外食材的来源、种类等资料进行查阅收集，以核实

传说真伪。在做好这些工作的基础上，他还查阅大量与陕菜相关的民俗民间文化资料和历史地理资料，了解了地理环境和风俗习惯对陕西饮食的影响；针对陕南陕北的特点，查阅了大量的民族融合、迁徙、移民等方面的历史资料，从中总结了陕南陕北饮食文化的渊源和特点。

田龙过甚至认识到，中国饮食讲味道，中国古代文论将它借用来品评诗词，通过对中国古代诗论词论的研读，深刻体味中国饮食文化所追求的境界，才能让解说词写得更加有韵味。


刘旭看到田龙过被《千年陕菜》纪录片所颠覆所改变，就像看到当初的自己。越研究越痴迷，田龙过心里的“问题”就越多。

在田龙过看来，没有宏观全面地勾勒出千年陕菜传承、传播的历史脉络，没有展现陕菜千年兼容并蓄、融通天下的演化过程，没有对传承传播陕菜的文化历史遗存进行专业细致的知识考古。这不仅仅是《千年陕菜》的遗憾，也是陕菜研究的缺憾。

他心里有越来越多需要解开的谜团，比如都说陕菜起源于周朝，“周八珍”就是陕菜的源头，但“周八珍”为何是陕菜源头，如何从宫廷流传到民间，民间又是如何一代一代传承下来？唐代的“烧尾宴”与“周八珍”有何关系？隋唐之后，重心南移，陕西人如何薪火相传，将陕菜技艺传承至今？

陕菜随着秦汉盛唐的对外征战和领土扩展，传播到哪里？陕菜随着丝绸之路走到哪里？明清时期的陕西商帮又把陕菜带到了哪里？

田龙过认为：陕菜在传承中传播，在传播中传承，在传承传播中不断地融合异质的餐饮文化，才形成了今天陕菜的文化风格。因此，陕菜宣传和研究，还有无尽的空间值得探索。

《千年陕菜》第二季继续由田龙过教授撰稿，为了写好第二季，他全面认真地专研饮食文化，仅2022年就发表相关文章三十多篇。

（本文图片均由《千年陕菜》剧组提供，特此致谢！）