

渭南：传承美食文化，打造陕菜之都

■ 渭南市商务局

在第26届中国厨师节上，渭南市荣获“陕菜之都”称号。渭南市结合实际，提出深化“中国陕菜之都”建设的总体思路和总体目标，通过进一步挖掘陕菜文化，扩大餐饮企业规模，做强餐饮文化品牌，让更多人认识到陕菜以及中华饮食文化的深远影响力。为抢抓预制菜机遇，力促陕菜走出去，渭南市起草了全市预制菜产业发展的现状和产业发展初步意见，着力推进预制菜产业高质量发展。

民以食为天，美食是地域文化的标志性载体。陕菜历史悠久，其体系形成距今三千年，是中国各大菜系的“母菜系”。陕西区域划分为陕北、关中、陕南，关中地区主要有渭南、西安、咸阳、宝鸡四大地标城市，四大城市皆有属于各自地域特色的陕菜美食文化。

渭南是陕西东大门，是“中国厨师鼻祖”伊尹的诞生地。渭南的餐饮产业不仅仅是陕菜的重要组成部分，而且是陕菜文化的典型代表，具有突出的优势和独特的饮食文化魅力，且名厨名店名菜众多。其中，渭南的临渭区、华州区、澄城县、大荔县四个县区也先后被评为陕菜之乡。

厨师节让“陕味”飘香海内外

悠久的历史、灿烂的文化、独特的区位、丰富的资源，这些都为渭南餐饮发展奠定了厚重的基础。近年来，渭南市委、市政府高度重视餐饮业发展以及陕菜推广，将发展餐饮业和振兴陕菜作为重点工作推进。为最大程度弘扬陕菜文化，渭南市着力打造“陕菜之都”品牌，让更多人认识到陕菜以及中华饮食文化的深远影响力。

2016年10月17日-23日，第26届中国厨师节在渭南市成功举办，本届厨师节约13000人参加活

动，共实现销售额约5000余万元，达成协议金额约3.2亿元。大会期间，50余家媒体，130多名记者参与了活动报道工作，共发稿576篇，《陕西日报》分别作了《当美食遇见旅游，让“陕味”飘香海内外》和《振兴陕菜，渭南在行动》两版专题报道，全方位、多角度报道厨师节盛况。

第26届中国厨师节的成功举办，对陕菜的宣传有很大的影响，既向社会各界展现了渭南市餐饮业的辉煌成就和餐饮人的精神风貌，又调动了餐饮企业将陕菜文化做大做强的积极性，得到了中国烹饪协会、省市领导高度评价和充分肯定，也受到社会各界的广泛关注和热情赞誉。

深化“中国陕菜之都”建设

在第26届中国厨师节上，渭南市荣获“陕菜之都”称号。

2017年，渭南市结合实际，组织餐饮界专家、学者、大师们进行座谈讨论，多方征求意见建议后进行了梳理汇总，起草了渭南市深化“中国陕菜之都”建设实施意见，提出了深化“中国陕菜之都”建设的总体思路、总体目标以及涉及九个方面17项重点工作，明确了县市区、相关部门工作任务，通过进一步挖掘陕菜文化，扩大