

肯定是大有作为。

在全国餐饮行业，像西安饮食这样依然保持整建制、全品类的地方特色餐饮企业为数不多，少数几家基本上集结在上海、北京和陕西，其它地方也有一些传统的餐饮老字号，但不像（京沪陕）这三地这么显著，这么集中。因此，西安饮食在地方餐饮的发展过程中，一直担当了一个主力军和排头兵的角色。

西安饮食是由西安旅游集团有限责任公司控股，以餐饮服务、食品加工两大产业为支柱的上市公司。西安饮食前身为西安市饮食公司，是成立于1956年的国有商业企业。截至2022年9月，总股本5.74亿股，资产总额15.89亿元，在职员工3481人。目前，西安饮食拥有20家分公司、18家子公司，其中多为有百年历史的老店、老店、名店、特色店。

西安饮食旗下的11个“中华老字号”，兼容



灌汤龙虾球

了国内的其他各大菜系，西安饭庄是正宗做陕菜的，聚丰园是做海派川菜的，东亚饭店是典型的淮扬菜馆。聚丰园、东亚饭店两个饭店都是1956年交大西迁到西安以后，为了方便西安交大大部分上海籍教职工的生活，经周恩来总理批准，从上海迁过来的两个餐饮品牌。老孙家、同盛祥、白云章、清雅斋等为清真品牌。其中同盛祥和老孙家的牛羊肉泡馍，是典型的丝路美食。

据考证，牛羊肉泡馍是从唐朝（甚至比唐朝更久远）沿着古丝绸之路自西域传到长安，并融合了多民族饮食文化发展起来的地方特色饮食。比如，泡馍的饼在西安叫饊饊馍，源于波斯语“饼”的音译。近年来，随着消费结构、消费趋势的变化，西安饮食始终保持兼容并蓄、与时俱进的发展态势，引领和促进地方餐饮业不断发展。

西安曾被称作“碳水之都”，主要是由于陕西小吃盖住了菜品菜肴的风头，给人一种感觉，好像菜肴干不过小吃。其实陕菜还是有很多可圈可点之处，有许多脍炙人口的招牌菜品。按地域划分，陕菜又可细分为关中菜、陕南菜、陕北菜、东府菜、西府菜等。

据中国饭店协会近年来公布的“中国正餐品牌50强”榜单显示，西安饮食股份有限公司是陕西餐饮业唯一一家上榜企业，据说在西北也是唯一一家。靳文平还身兼中国饭店协会副会长和陕西餐饮联合会会长。

陕菜是有故事有文化的菜系

冬日的一个晚上，位于西安市东大街的西安饭庄总店接待了一个来自广东的旅行团。西安饭庄副总经理燕燕说，他们是来用餐的，也是来旅游的。

有客人在此有了一个新发现：没想到，西安还有一个专门的陕菜博物馆！

“呦呦鹿鸣，食野之苹。我有嘉宾，鼓瑟吹笙。吹笙鼓簧，承筐是将。人之好我，示我周行……”步入西安饭庄总店一楼的陕菜博物馆，