

到老舍与贾平凹盛赞的咸汤面。咸汤面经常被当作早点，一碗下肚，全身通透、脏腑滋润、气血贲张。咸汤面贵在汤，据说调汤佐料达14种之多，其中不乏丁香、当归、桂皮等药材。铜川人相信，这碗汤乃是孙思邈的遗泽。相传孙思邈尝百草做成料，拌在汤面之中，强身健体、理气和胃且回味无穷，遂一直流传至今。再如窝窝面，看似很普通的一碗面食，加入丰富的配菜和黄花、杏仁等药材，不仅清香爽口，还具有养生的功效。

## 民间探索

作为一座典型的移民城市，铜川饮食包容性强，也比较复杂，提炼特色有一定困难。餐饮人王战明想将他的“同官印象”打造成铜川的品牌

陕菜店，便将铜川传统饮食与药王养生理念相结合，推出可以面向市场的“铜川药王养生宴”。这一套菜谱包括80多道菜品，大多是从各个养生菜谱中翻出来，结合当地食材制成。其中也有王战明经查阅资料、请教专家自主研发的一些药膳，如茯苓土豆泥。茯苓是常见的药食同源药材，其味淡、微甘，具有去湿健脾、宁心安神的功效，土豆可养胃润肠，二者配伍，口感清香且健脾养胃。

为了将这件事做得更好更专业，王战明亲赴成都同仁堂、河北安国、浙江磐安、安徽亳州等药膳产业成熟的地方考察学习，愈发觉得要将药膳从中医系统搬到餐饮界道阻且长。毕竟，药膳在中医语境中是为了治病，而在民间首先得是道菜。无论是烹饪者还是消费者，对药膳的认识都有待提高。

随着生活水平的提高，人们在吃饱吃好吃之余，又期待能够吃得健康。药膳具有“隐药于食”的特色和优势，且无苦药的负担，集美味与健康于一体，理论上具有广泛传播的群众基础。事实上，即便药王文化在铜川有一定的影响力，人们对药膳也只停留在欣赏和品尝阶段，也有一些人对药膳的功效期望太高，超出了餐饮业的能力范围。

对烹饪者来说，作为美食的药膳，首先要具备较佳的色、香、味、形，才符合人的饮食心理。改革开放后，药膳曾一度得到人们的吹捧，药膳餐厅在国内更是如雨后春笋，但最终多以无人问津而草草收场，究其原因就在于烹饪者太过注重药膳的保健和治疗作用，而忽略了作为膳食本身所应具有的“美味”性。

王战明经常思索如何调节中医“辨证”原则和药膳大众化之间的矛盾，但并没有找到清晰的思路。现在的药膳配伍研究，普遍是针对某一款菜品，在其中加一些药材，不讲究饮食习惯及每日的饮食搭配，不符合中医养生循序渐进的原则。他觉得，这些问题应该交给更专业的人去研究。王战明也考虑过联系高校做一些合作研究，



解锋获得第二届中华药膳烹饪大赛金奖



获奖作品“千金方”