

陕菜的辉煌与未来

■ 姜六喜

作为中国最古老菜系之一的陕菜，具有深厚的历史底蕴和丰富多彩的品类。但由于宣传不到位等原因，难以在全国著名菜系中占有一席之地。加强政府引导、采取多维度的宣传模式、紧跟时代步伐创新菜品、深度挖掘陕菜文化，是继承和发展陕菜的必经之路。

陕菜是中国饮食文化的重要组成部分，它来自民间，历史悠久，底蕴深厚，烹饪技法多样，故事传奇不胜枚举。陕菜自周代开始，至今已滋养秦人三千多年。陕菜虽然不是中国八大菜系之一，但因其历史悠久，被称为中国最古老的菜系之一，是中国菜系之根，在漫长的历史发展过程中逐渐形成了宫廷菜、官府菜、商贾菜、市肆菜、民间菜、清真民族菜等丰富品类。依照当前的行政区划，陕菜可大致分为陕南菜、关中菜、陕北菜三大部分。陕菜既有精致高雅的高档菜，也有普通亲民的大众菜；既有品类繁多的大菜，也有不计其数的面点小吃；既有热菜，也有凉菜，是一支层次丰富具有很大包容性的西北地区风味菜系。

从历史长河中飘来的香气

早在六千多年前的半坡人就奠定了三秦饮食文化的根基，正所谓“火食之道始备”。经过漫长的岁月摸索，到了周代，陕菜体系逐渐成形。三千多年前出现的“西周八珍”，就表明陕菜已形成用料广泛、选料严格、讲究刀工、注重火候的特点，形成了鲜、香、酸、咸、甜等多种味型俱全的风味特色。据考证，当今流行的著名菜肴烤乳猪、烤全羊，就是八珍中的“炮豚”和“炮牂”

演变而来的菜肴，现在已分别成为广东菜和清真菜中的代表菜之一，也被称为世界级名菜。

约诞生于公元前17世纪初的商朝宰相伊尹，不仅是著名的政治家、思想家，也是中国烹饪界的厨祖，中原菜系的创始人之一，享有“烹调之圣”的美称。他最早为商汤做菜调羹，创立了五味说、火候说、标准说，制定了烹饪的七大标准，其中最主要的一些观点流传至今，如“久而不弊，熟而不烂，甘而不浓，咸而不碱，辛而不烈，淡而不簿，肥而不膩”等。

历经周秦汉唐，陕菜也随着历史的车轮不断前进、丰富和完善。唐朝时出现了许多菜品、小吃、羹汤和饼类，而且出现了历史上最豪华、最名贵的宴席“烧尾宴”。此宴可与“满汉全席”媲美，是由唐长安人韦巨源官拜尚书令时在家中设，以招待唐中宗。此宴的豪华，食材的稀奇，烹饪的复杂，就在今天我们也很难达到。

唐朝给我们留下了大量宫廷菜，其中最著名的当数“驼蹄羹”，它是杨贵妃和唐玄宗最爱吃的一道菜，此羹是用骆驼蹄子等七种珍贵原料熬制而成，也叫七宝羹。杜甫在其诗《自京赴奉先咏怀五百字》中有描写：“劝君驼蹄羹，雪橙压香橘。”由于丝绸之路的打通，唐代的茶马互市，胡汉文化的交融，也促成饮食文化的空前发