

振兴陕菜文化 赋能宝鸡美食产业发展

■ 刘柯利

宝鸡是国家“一带一路”发展战略上的重要枢纽城市，悠久的历史、宜人的居住环境、特色的饮食，吸引着中外游客。素有陕菜之根、美食之源雅称的宝鸡，是中华饮食礼仪之源。在振兴陕菜的大环境下，宝鸡肩负着重要的责任。应通过编制美食发展规划，紧跟时代潮流，蓄力继承创新，努力在弘扬中华餐饮文化、凸显陕菜风采中绘制宝鸡名片。

为进一步弘扬传统文化，发扬陕菜魅力，通过加快宝鸡美食走出去步伐，发挥宝鸡美食的纽带作用，推动“一带一路”合作，实现高质量发展，在陕西省商务厅的支持下，宝鸡市政府研究决定出台了《宝鸡餐饮“十四五”规划》《宝鸡擀面皮、臊子面产业发展实施方案》《宝鸡预制菜发展意见》。经过认真研究和充分论证，我们认为宝鸡在振兴陕菜文化、赋能产业发展方面具有一定优势。宝鸡应紧

抓创建“国际（丝路）美食名都”的机遇，全力推进宝鸡美食文化高质量发展。

宝鸡在国家“一带一路”建设战略中发挥着重要作用

建设“国际（丝路）美食名都”是顺应这一战略的举措。宝鸡古称“陈仓”，位于关中平原西部，是陕西省第二大城市。下辖三区九县和一个国家级高新技术产业开发区，总面积1.81万平



宝鸡是首批国家生态园林城市、中国十大生态宜居城市，也是国际（丝路）美食之都。