



满满的家乡味道

展，形成了中国最古老的风味流派之一。

宋朝以后，由于中国政治经济文化中心的东移，陕菜发展受到了一些影响。但陕菜也还在发展，特别是明末清初，大荔、泾阳、三原等地陕菜有了很大发展，也出现了一些陕菜名店、名人，如三原的明德楼、西安的曲江春以及陕菜一代宗师李芹溪等人。李芹溪是蓝田人，而蓝田是有名的中国厨师之乡。在中国的四大厨师之乡中，蓝田厨师历史悠久，数量也多，他们的足迹遍布全国各大酒店、餐馆，也有人到了海外。这些厨师大多烹饪陕菜，在全国甚至世界传播着陕菜餐饮文化。

走向辽阔天地的畅想

说到陕菜文化，不得不说陕菜中的回民菜、清真菜。清真菜起源于唐，以烹饪牛羊肉著称，而且在全国清真菜中自成一派，有鲜明的古长安、陕西特色。如牛羊肉泡馍更是成为陕西第一名吃。许多清真小吃也被誉为陕西名贵小吃，如灌汤包、黄桂柿子饼、肉丸胡辣汤等，深受大众欢迎。西安北院门清真小吃一条街，是陕西和西

安一张亮丽的饮食文化名片。而牛羊肉泡馍更是与兵马俑、秦腔等成为陕西重要的文化元素。

新中国成立后，特别是在改革开放初期，陕菜得到了一定发展。特别是20世纪80年代，陕西出现了饺子宴、陕西小吃宴、仿唐宴，当时在全国形成了一定的影响力。西安饭庄首创陕西小吃宴，把小吃以宴席的形式一道一道呈现出来，不但把小吃的经营提高到一个新的境界，也受到广大消费者的欢迎。

时至今日，陕菜为什么和八大菜系中的鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜相比没有一席之地呢？客观地说，许多人只知道陕西有各类小吃，有羊肉泡、有凉皮肉夹馍，但不知陕西也有大菜，还有宴席，也不知陕西历史上有宫廷菜、官府菜，近代和现代也有很多名菜名宴。不但外地人不知，陕西人自己也不知道，究其原因是，长期以来我们对陕菜的宣传推广不够，同时陕菜也没走出去，只是在家门口经营。结果国人就不知道有陕菜这么一个菜系。即使走出去几家，也只卖陕西的凉皮肉夹馍、油泼面、拉条子、岐山臊子面，给外地人感觉陕西只