

有餐饮人的责任和梦想。这种对地域饮食文化不懈追求本身，闪烁着大国工匠精神的光芒。

让世界认识陕菜

经过近二十年在西安餐饮业的摸爬滚打，我才慢慢了解到陕菜是我国五大风味流派之一，是西北菜的代表。

从20世纪80年代后期到2004年，为了振兴陕菜，西安两代名厨和行业组织费尽心血。起初是西安饮食公司联合西安饭庄及旗下诸多名店研究、挖掘陕菜，之后是解放路曲江春酒家研制仿唐菜。

2007年4月，陕西正式启动“陕菜品牌创新工程”，陕西省商务厅成立“陕菜品牌创新工程”领导小组。省商务厅、省烹饪餐饮行业协会联合中国烹饪协会多次举办“陕菜高级厨师研修班”，振兴陕菜的梦想由民间行动上升为政府行为。同年，中国烹饪协会授予蓝田“厨师之乡”的荣誉称号。自此，一大批陕西名厨、名店为陕菜的崛起竭尽全力，陕菜新店如雨后春笋般在西安周边地区遍地开花。据不完全统计，当时大大小小不同档次规模的饭店有300家，呈现出一派繁荣景象。

2011年6月，应台湾国宾大饭店邀请，中国资深注册级烹饪大师、陕西官府宴第三代传人郑新民老师和他的团队参加了在台北、新竹、高雄三地举办的“陕西美食节”。美食节充分展示了陕西官府菜与陕西名特小吃，引起轰动，获得台湾业内同行及当地民众一致好评，并将陕菜的美名传播到香港等地。

历经十多年的不懈努力，陕西官府菜走向国门，走向一百多个国家和地区。

2015年6月30日，陕菜研究院在西安大唐博相府文化艺术酒店宣告成立，标志着陕菜研究和高技能本帮菜人才的培养、市场的转型进入了正

规、高端发展的阶段。

2016年7月5日，由外交部与陕西省共同举办的“开放的中国·迈向世界的西安”陕西推介会在首都北京举行。推介会上，100个国家驻华使节、国际组织代表、100多家中外新闻媒体500余人品尝了18道精美绝伦的陕西菜肴，让更多人认识陕菜，了解陕菜。

探寻陕菜基因

陕菜亦称秦菜，包括民间菜、市井菜、官府菜、寺院素菜，又大致分为关中、陕南、陕北三种地方风味，关中菜是秦菜的典型代表，辐射范围以西安为中心，包括大荔、三原、咸阳、铜川。西安是十三朝古都，得益于政治、经济、文化等诸多因素，陕菜传承悠久，且能吸收各地肴馐精华，兼容各民族风味，形成了品种繁多、风味各异、古色古香的千古风味。陕菜被誉为国菜、母菜实至名归。

“秦中自古帝王州”，陕菜与许多历史事件、名人、典故、传说有一定关联。如“细沙炒八宝”，源自商代末年，伯遯、仲突等八位贤人积极参与了消灭殷商的斗争，并火化了纣王。在祝捷宴会上，御厨用八种珍品合烹，上浇色红似火的山楂汁，寓意“周八士火化殷纣王”；如“凤吞鱼翅”源自吕雉病中用饭时，被人用鱼刺噎死，而后周勃、陈平灭诸侯的典故。还有“全家福”与秦始皇焚书坑儒、“商芝肉”与商山四皓、“枸杞炖银耳”与张良、“余双脆”与酷吏来俊臣、“三皮丝”与中唐御史王旭、“八卦鱼肚”与《易经》八卦有关等。

陕菜兼用黄河、长江流域生态原料及全国名产，选料严格精细，调料单纯归真；鲜香、嫩爽、酥烂是其有别于其他菜系的独特风味特点。烹调方法擅长余、炸、炆、烩、蒸、酿、爆、煨、炖、烩等技法。