

逐渐自成一派，各具风采，有边界而无隔膜，根据食材、技巧以及食客口味的变化而不断发展。天灾人祸造成的移民迁徙，战争引发的民族碰撞，商贸带来的文化融合，使各菜系之间相互吸收、模仿、引用和改变，演化出中华菜系文化的千姿百态，共同拼接起多元一体完整的中华饮食文化版图。

北宋时期，“北方各地少数民族，以陕西最多”，并且“多游牧民族，北宋后期至南宋，长安城又被少数民族政权统治百余年。北宋时期，苏轼初仕凤翔时给苏辙的诗写道：“陇饌有熊腊，秦烹唯羊羹。”这说明，粗豪、厚重、丰腴、浓烈的西北高原风味”已成为陕西饮食文化的基本特色。

清末民初，西安的饮食街区主要在南院门和西大街等地，春发生葫芦头、樊记腊汁肉、王记粉汤羊血、韩家桂粉汤圆、老童家腊羊肉、同福楼、白云章、天锡楼饭庄等聚集于此，主要是小吃、传统陕味菜和清真菜。

民国时期的西部开发以及抗战时期的内迁，西安外来人口增多，其他菜系纷纷落户西安。到1947年，西安有大中型餐馆209家，小饮食摊点3000多户，从业人员超过1万人，著名的大型餐馆有71家，包括12个菜系，其中以清真牛羊肉泡馍馆最多。清真酒楼天锡楼、一间楼等，曾接待过国共高级领导人，说明清真菜系在西安饮食格局中的地位。

到此，西安饮食文化才正式成型，其特点就是清真饮食文化与传统长安饮食文化的融合与涵化。西安清真菜烹饪技巧、调味特点和菜品结构的长安饮食化促进了清真菜向系统化、规范化、高档化方向发展。西安菜则在继承、借鉴、融合、发展的基础上，将主食入菜、菜食合一的饮食形态推向常态化、生活化，它将色、香、味、形完美结合，堪称中华饮食美学的另一个典范。

4、振兴陕菜，再创辉煌

重振盛唐雄风，是改革开放以来西安城市发展的最大呼声。从饮食做起，在饮食文化中激

活大唐盛世开放、兼容、自信、豪迈、雄壮的文化精神成为新一代陕西餐饮界的自觉追求，长安饮食文化进入了新的阶段，这是一个饮食文化自觉、自信的时代。

改革开放以来，西安的经济发展迅速，饮食文化繁荣发达，川、湘、粤、鲁等各种菜系汇聚西安，这是地方饮食文化反哺西安饮食文化的时代，各大菜系的用料特点、调味习惯和烹饪技巧给西安餐饮带来了新的启示。在各大菜系中寻找长安饮食的基因图谱，在仿唐宴、唐代官府宴开发中挖掘唐长安饮食文化的灵魂，在陕菜探秘活动中对散落历史尘埃中的经典食谱进行搜集整理，并通过躬身实践去激活逝去的历史记忆，长安饮食文化的发展进入了新的阶段——陕菜阶段。

十三朝古都早已成为一种历史想象，但汉唐长安饮食文化以活态的历史遗产传承至今。这些储存着长安饮食文化DNA的珍贵遗产，记载着这座城市的兴衰变迁，这是陕菜振兴的历史依据和内在动力，也是陕菜振兴取之不尽、用之不竭的智慧源泉。

长安饮食文化从中心走向边缘，从落寞再度辉煌，固然有饮食文化的内在逻辑，但长安饮食文化一直与西安这座城市的命运紧紧地连接在一起。因为只有城市才有巨大的饮食文化资源整合力和驱动力，才能推动饮食文化的创新与变革。城市不同的时代、不同的功能、地位赋予饮食文化的角色和作用。振兴陕菜就是要回归盛唐开放、自信、融合、进取的精神，激活长安饮食文化的传统基因，把十三朝古都厚重的历史演化为清晰可辨的文化标识，把三千多年的文化烹制成为人们日常生活中的美味佳肴，在古都发展建设中再造长安饮食文化的辉煌。美美与共，和而不同，与时俱进，尽显特色，将是陕菜未来的发展之路。📌

作者简介

田龙过 陕西科技大学设计与艺术学院教授、博士生导师，陕菜网智库专家