

念，司空图以味论诗，强调诗歌追求的境界在“味外”和“韵外”，一定是建立在对唐代饮食文化尤其是对菜肴味道追求变化的敏锐把握和深刻感悟基础上的。

“胡麻饼样学京都。”初唐长安饮食引领华夏风尚，而且也随着帝国的影响力而向外扩散，向西通过丝绸之路传播到广大的中亚、西亚、南亚等地，向东通过海路输入朝鲜、日本及东南亚诸国，这些国家皆以长安饮食文化作为典范之作。这是中华饮食文化第一次向世界展现迷人的风采。

开放、融合、平等，海纳百川、和而不同、多元一体是唐长安饮食文化的风格。它融草原、农耕、绿洲、海洋饮食文化于一体，是中华古典饮食文化的集大成者，这种既保持了秦汉长安礼食文化内在特质，又呈现出风格各异的饮食文化形态，开创了后世精彩纷呈的地方饮食文化之先河，也为中华多元一体文化的形成奠定了基础。



羊肉泡馍

一定程度证明了唐代饮食美学发展的高度，即从传统的本味或调味，转为追求味外之味。

3、西安饮食文化正式成型

大唐长安文化是多元一体文化的集中体现。长安饮食文化就是中华饮食文化与异质文化杂交和重组的产物，汉化胡食就是基因重组后出现的饮食文化新形态，兼容并蓄、包容大度是唐长安饮食文化的基因特征。

大唐之后，帝都功能的缺失，城市规模的缩小，人口的大幅减少导致长安（西安）这座城市不再具有饮食文化的引领、示范能力，但帝都千年的荣耀作为一种历史记忆已经渗透到古都人的灵魂之中，宫廷、官家食谱和烹饪技巧连同庖人一起散落到民间社会，让长安饮食的遗风遗韵继续弥漫在古城的大街小巷。

长安饮食文化的强大基因使西安城虽处边缘地带，却因独守一隅而保留了自己的精髓，在不断西部化的过程中保住了纯真的本色，从此西安饮食文化呈现出不同于其他地域饮食文化的显著特征：胡汉相融，外胡内汉；雄浑大气，豪迈粗犷却不失法度；守正求真，形散而神不散。

安史之乱后到五代，大规模不间断的战争将长安城几近毁灭。“长安寂寂今何有，废市荒街麦苗秀。”（唐韦庄《秦妇吟》）“豪华尽成春梦，留下古今愁。”（宋康与之《诉衷情令·长安怀古》）曾经让人仰慕的长安城变成了文人怀旧与感慨的对象。政治版图的变迁以及文化重心的南移使长安城逐渐边缘化，远方成为宋以来人们对长安城的印象。明洪武二年（1369），为“安定西北”，长安城改名西安府，长安饮食文化进入第四个阶段，西安饮食文化时代。

唐以后，华夏饮食不再有能主导天下的大一统餐饮菜系，长安的没落使中华饮食文化出现了分野。唐朝之后数百年间出现的大小偏安王朝早已没有了大唐开放、兼容、自信、豪迈、雄壮的文化精神，致使中原和江南文化核心地区的饮食文化走上封闭、自主、内敛、平淡、雅致的道路，进入了群雄争霸的割据阶段。这些地方菜系