

与此同时，陕菜技术含金量在全国八大菜系里仅次于淮扬菜。无论是刀功还是瓢功，为川、粤、鲁、湘、闽、浙、皖所不及。轻功运刀中的铺绸切肉丝、墩刀切肉丝，瓢功上的“花打四门”、“飞火炒菜”，大翻锅，堪称中华绝活。

90年代初，陕菜的十大名菜是基于西安十大名菜，而西安十大名菜几乎是由陕菜权威店、国际餐饮名店西安饭庄十大名菜组成：葫芦鸡、鸡米海参、糖醋鱿鱼卷、三皮丝、温拌腰丝、莲菜饼、口蘑桃仁余双脆、带把肘子、金钱酿发菜、奶汤锅子鱼。另外两道比较高档的酿子菜（八卦鱼肚、莲蓬鸡）和两道仿唐菜（驼蹄羹、凤粥海参）也为陕西餐饮人所津津乐道。陕菜的一些家常菜誉满三秦，最著名的是“炆莲菜和金边白菜”。

2016年在渭南举办了第26届厨师节，评选出新的陕西十大名菜：葫芦鸡、烧三鲜、煨鱿鱼丝、紫阳蒸盆子、口蘑桃仁余双脆、海参呼蹄子、带把肘子、糟肉、温拌腰丝、金钱酿发菜、奶汤锅子鱼。将传统陕西名菜与地方佳肴紧密结合，同时渭南成为新的“陕菜之都”。

为陕菜作出卓越贡献的领导专家有原中国烹饪协会副会长、陕西省烹饪与餐饮行业协会会长李有堂，享受国务院政府特殊津贴的烹饪理论专家王子辉教授，著名学者、中国餐饮文化大师王喜庆先生，师德文老先生，吴国栋老先生，郑可望先生，刘俊岭先生，刘永安先生等。

与陕菜并驾齐驱自然是陕菜名厨，这些顶级烹饪大师的美名名震三秦，在全国也是如雷贯耳。他们是：张生财、曹秉钧、靳萱敏、马振贤、庞学德、李雨田、郑生和、王省田、翟耀民、秦重九、王兴旺、郑新民、李奉恭、郝建琪、庄永泉、刘凤凯、宋随虎、樊建国、徐长安、曹永胜、李创伦、左汀、王志民、梁力行、王恩斌等。

振兴陕菜需要真功夫

经过近三十年的学习、实践、交流研讨，笔

者对陕菜的认知可总结为：口味纯正、酥烂脱骨而不失其形、酸辣盖面、善于用汤、精于刀功和瓢功、特别讲究“三椒”的使用、大俗大雅、豪放中不失细腻手笔。

陕菜虽然没有进入全国八大菜系行列，但可说是八大菜系之母菜。从历史演绎、岁月跨度、绝活绝技、菜肴特质、帝王享用等方面，堪称“无冕之王”。陕菜历史悠久，有厚重的烹饪文化沉淀，名厨大师也不少，但要在新时代发扬光大，创立陕菜产业化品牌，还需多方努力。

首先，振兴陕菜需要政府部门大力支持，鼓励更多的企业参与，也可以和本地高校进行产业、技术、数字化的联合运作，推进陕菜标准化。

其次，陕菜的持续振兴必须有一大批陕菜名厨在一线带领团队，从实际操作上不断传承陕菜技艺和特色文化。所有陕西餐饮人，尤其是年轻厨师，应重视基础知识学习和基本功训练，真正提高技能，升华自己。酒店、餐厅也要注重厨师的基本功训练。良好的基本功是传承创新的坚实基础，是灵活变通的源泉。

第三，要重视陕菜招牌菜的制作。比如作为新老陕西十大名菜头菜的葫芦鸡。对一个陕菜店面来讲，葫芦鸡制作的品质达标与否直接影响着陕菜店招牌的含金量和行业口碑。温拌腰丝、三皮丝、金钱酿发菜、莲蓬鱼肚、水晶鱼脍、生煨鱿鱼丝、八宝葫芦鸭、凤吞鱼翅、乾州伊面等则是陕菜高超技艺展示的闪光点。

第四，陕菜要学习兄弟菜系的长处，不断丰富自己，加速陕菜的创新发现，为陕菜品牌的铸造和持续性发展铺平道路，夯实根基。此外，媒体宣传也有其不可替代的作用。正如葫芦鸡被誉为“长安第一味”，名震三秦，妇孺皆知，是陕菜对外宣传的典范。

作者简介

王安杰 国家级烹调技师，陕西烹饪大师，中国烹饪协会中式菜肴研发中心研究员