

## 漫谈陕菜在中华美食史上的先河地位

■ 李 军

陕菜是中国重要的地域菜。既拥有一批传统菜、仿古菜、创新菜和清真菜、素菜、药膳菜以及风味独特的面点小吃，又有众多高雅的高档菜，普通的中、低档菜，可谓历史最为悠久、层次最为丰富、影响最为深远的地域风味流派。

饮食伴随人类的出现，传承于人类社会的各个阶段。在中华民族对吃的孜孜追求的几千年里，逐渐形成了自己独特的饮食文化，中国也获得了“烹饪王国”的美誉，成为世界三大美食国之一。

### 中华文明的发祥地赋予陕西美食之源的地位

陕西省地处中国腹地，横联黄河、长江两大流域，是中华民族的发祥地之一。众所周知，火的使用、养殖和种植技术的掌握、以及陶器的出现，是人类饮食文化发展史上的几个重要里程碑。如：位于西安东郊浐河岸边的半坡村，出土中发现了制陶窑场、牲畜圈栏、粟菜种子、网坠

鱼钩等古老遗存。说明六千多年前居住在这里的先民不仅脱离了茹毛饮血状态，而且初步掌握了烹饪技术。人类进入文化社会后，从远古的黄帝开始教化文明、后稷教民稼穡，都是在黄河流域上游及其支流渭河流域发生的。陕西是中华文明的“根系”所在。

陕菜的形成和发展，与陕西的气候、物产及历史密切相关。陕西位于黄河中游，被北山和秦岭分为三大自然区域，横跨三个气候带：北部是陕北黄土高原，为温带气候，雨量较少，盛产禽、畜，尤以红枣、甘草、苹果最负盛名；陕南为亚热带气候，雨量充沛，汉中盆地更是河渠纵横，一派江南风光，禽、畜、水产、野生动、植物资源非常丰富，有核桃、板栗、柿子、木耳、辣椒、猴头、生姜、山芝、薇菜、魔芋、花椒、鲢鱼等大量销往省外，还有珍稀的竹荪；中部的关中平原号称“八百里秦川”，为暖温带，气候温和，雨量适中，灌溉便利，农业发达，物产丰富，有名的秦川牛、关中驴、渭河鱼、黄河鲤以及葱、姜、蒜、辣椒产量大、质量好。这些丰富多彩的物产，为陕菜奠定了雄厚的物质基础。

饮食伴随人类历史的起源。位于黄河流域、渭河平原的陕西，自然也是中华饮食文化的重要发祥地，亦即中华美食之源。陕菜又是中国烹饪中一支很重要的流派作为文化反映的肴饌，也以



榆林豆腐宴