

葱花，一碗香喷喷的血条汤就做成了，就着热腾腾的馒头，任谁都难抵其色香味的诱惑。

长武血条汤自隋末唐初以来，长期流传于县域境内及周边地区，迄今已有千年历史。如今这种饭食是长武县待客最隆重的规格，只用于大型的红白喜事，平时在街上绝少有卖的。

## 面食大会持续发力

咸阳面食历史之悠久、品种之多样、形态之丰富、面食之鼎盛、文化之深厚，堪称冠绝九州，故而有“食在中国，面在陕西，魂在咸阳”之说。

咸阳面食大会从2019年起，已连续举办了三期。2019年11月3日，以“陕西面食、拥抱世界”为主题、“面冠九州、通吃天下”为城市主题，由世界中餐业联合会、陕西省商务厅、咸阳市人民政府主办，咸阳市商务局、中国陕菜网承办的2019陕西面食大会在咸阳圆满闭幕。

这次以面食为主题、为期三天的面食大会，是一次专业性的盛会。主会场设在福园巷子，设有120个展位，韩国、印度等国外友好人士以及四川、新疆、西安、宝鸡、咸阳等100多家餐饮协会参加。在咸阳市的钟楼广场和中华广场，礼泉的袁家村、泾阳的龙泉公社、兴平的马嵬驿等设立分会场。

大会期间，咸阳市被世界中餐业联合会授予“国际面食之都”称号。世界中餐业联合会常务副会长邢颖在致辞中说，咸阳面食已经形成消费者广泛认可的品牌产品，面食标准化、产业化建设初具规模，国际市场，影响力不断扩大。

2020年11月30日，2020世界面食产业发展峰会暨第二届陕西面食大会落下了帷幕。此次大会以“世界面都世界味·丝路兴业在咸阳”为主题，为期九天。第二届大会共有来自西安、铜川、安康、宝鸡等省内各地市和咸阳各县市区200余家企业参与推介展销活动，集中展示丰富多彩的面食产品，进一步弘扬和传播陕西独特的地方餐饮文化，做大做强传统面食产业。世界中餐业



陕西面食大会的举办使咸阳“世界面食之都”的声名越叫越响

联合会授予咸阳市人民政府“促进面食产业发展特别贡献奖”。

2021年春，咸阳市在城区美食网红打卡地——福园巷子，隆重举行了“今年花开逛咸阳”之咸阳老字号（名吃）品牌展暨国际面都寻味之旅启动仪式。同时，咸阳“国际面食之都”形象标识、咸阳老字号形象标识揭牌。

2021年10月29日至11月4日，以“咸阳面·陕西味·中国风·世界情”为主题的第三届面食大会在咸阳如期召开。此次大会以“八仙过海”“群英争霸”等形式，邀请省内各地市面食企业、单位和个人展示陕西独特面食制作技艺，开展“面食争霸赛”，强化面食技艺传承。同时，邀约国内外面食供应链企业参展，将咸阳“国际面食之都”打造成名副其实的中国面食产业基地和行业交流平台。

开幕式上，由咸阳商务局组织，中国陕菜文化系列丛书《中国陕菜咸阳面食》正式发布。陕西面食产业创新发展论坛邀请省内外面食餐饮行业知名教授、专家学者、企业领军人物等，现场为大家进行餐饮大数据解读和政策分析，为陕西面食产业做强做大进行理论阐释和实践导引。

在这次面食大会上宣布成立陕西面食产业发展促进会，是一项推进陕菜品牌建设、扩大“国际面食之都”影响、助力地方经济发展的重要举措，它必将有力地促进陕西面食行业组织管理体系的完善，推动陕西面食产业的高质量规范发展。🔥