

在古城西安，有不少历史悠久、地方特色鲜明、享有盛名的“中华老字号”企业，西安饭庄、老孙家饭庄、德发长饺子馆、同盛祥饭庄等等，其中西安饭庄、老孙家饭庄等5家企业的核心制作技艺被列为国家级及省市级非物质文化遗产名录，老孙家羊肉泡馍和同盛祥饭庄的牛羊肉泡馍制作技艺被列入国家级非物质文化遗产名录。

其实所有这些企业，都是属于同一个“婆家”：西安饮食股份有限公司。

2022年年末的时候，多家媒体都发了一条消息：西安饮食股份有限公司（以下简称“西安饮食”）与丰厨（兴平）食品有限公司签署《战略合作框架协议》。根据协议内容，双方将强强联合，通过老字号品牌赋能、预制菜产业合作、新零售渠道拓展等方面布局预制菜赛道。

西安饮食一向在预制菜方面口碑颇佳，陕西特色蒸碗、方便宴席、酱卤制品、特色糕点、速冻水饺、五一大包、袋装方便牛羊肉泡馍、腊（酱）牛羊肉等，在西安当地知名度较高。同时，西安饭庄等老字号餐饮店每年均推出小酥肉蒸碗、粉蒸肉、八宝饭以及年夜饭套装礼盒等预制菜品。

不过，做大做强预制菜，只是西安饮食振兴陕菜的动作之一。作为集结了陕西地方特色餐饮的综合体，西安饮食自然而然地成为陕菜振兴的主力军。“围绕振兴陕菜、传承陕菜的发展己任，2021年我们率先提出‘千年陕菜、国潮之源’文化定位，制定了‘品牌运营+资本扩张协同发展、餐饮主业+食品工业叠加式双轮驱动’的发展战略，围绕‘创新不离宗、传承不守旧、融合不照搬’发展宗旨，以‘新视野、新作为、新格局，聚焦主业、强结构，协同资源、补短板，快速转化为市场优势供给’为主题，充分激发疫情后市场活力，释放消费潜力，加速陕菜振兴和老

字号的发展。”西安饮食党委书记、董事长靳文平说。

“千年陕菜，国潮之源”，不仅蕴含着陕西餐饮人的底气和自信，更承载着西安饮食振兴陕菜的使命担当。

陕菜不止陕西人的菜

“陕西的饮食文化源远流长。黄河流域的饮食文化可以追溯到三千多年以前。曾有人说过，陕西饮食文化是基于五谷里的‘黍’，通俗说就是小米文化。”靳文平以“小米文化”的新颖观点，打开了关于久远辉煌的陕西美食历史文化的话匣子。

据考证，中国种植黍已有五千多年历史，小米文化和中华民族文明史是同步发展的，金黄色的小米、黄土地、黄河、黄皮肤，这都是一脉相承的。从这个角度来说，陕西是中华饮食文化的重要发祥地。西安在中国历史上具有很重要的地位，十三朝古都曾建在这块土地上。由于地理和历史的缘故，陕菜实际上是一种“正统的”和包容性很强的菜系。

解放以后，我国有过至少四次菜系划分，曾经出现了四大菜系、八大菜系以至十二大菜系等。改革开放以后，各地围绕地域文化打造各类菜系，先后出现徽菜、辽菜、内蒙菜、新疆菜等，由于先入为主的认知习惯和地域所限，人们对陕菜却知之甚少。“比如佛跳墙这道名菜，实际上就发源于陕西，准确地说发源于汉长安，菜名叫五侯鲭，后来流传到福建一带，有了一个很接地气的名字叫佛跳墙。这是史书上记载的，有据可查，搞饮食研究的专家和学者都熟知这个典故。”靳文平举例说。

近年来，陕西餐饮界重新提出陕菜的概念，陕西人都希望陕西餐饮业能够百花齐放，造福百姓，促进当地经济发展。在这一方面，西安饮食