



近年来，陕西采取多种措施推动陕菜技艺的传承和发展。

馐合烹而成，是炖菜中的一道经典之作。兄弟菜系中的一些名菜，比如“佛跳墙”，追本溯源就会发现与陕菜“五侯鲭”有很大关联。

韩永乾和他的同事将唐代的烧尾宴重现于世，他们根据书中记载的烹饪技艺，结合食材重新研制，古意新做，在传统的基础上进行创新，让菜品有传承之脉络，又符合现代人对美味的追求。

这份工作，被他们喻为“餐桌上的考古”。比如在制作汤浴绣丸时，汤如何制作出淡而不薄、汤味浓厚呢？他们采用龙骨、金华火腿等多种食材熬汤至少12小时，制出清亮如水、浓厚粘稠的清汤。为保证丸子的Q弹口感，在选材、制作上也费了一番功夫。每一道菜研制出来，都令人兴奋。当百余道菜凑成一桌陕西官府宴时，一种成就感油然而生，那一刻仿佛与大唐、与千年的历史紧紧相联在了一起。

2016年8月，在第六届陕西省饭店业职业技能竞赛暨首届“丝路起点”创新技能大赛上，韩永乾带领着凉菜房厨师、热菜房厨师、面点房厨师等四位年轻的厨师团队参赛，最终，陈蕊平、苗小涛、买玲、杨少华四位青年厨师荣获大赛热菜凉菜类个人金奖和面点类个人金奖以及团体金奖。

一个月后，第八届中国烹饪世界大赛在荷

兰鹿特丹举行。中国烹饪世界大赛（The World Championship of Chinese Cuisine，简称WCCC）是由世界中餐业联合会（WFCCI）主办，该会会员单位承办的国际性中餐烹饪赛事。大赛每四年举办一届，由世界中餐业联合会会员单位推荐世界各地的中餐优秀厨师参加，展示高超的中餐烹饪技巧和超前的烹饪创意，代表了当今世界中餐烹饪最高水平，历来有国际中餐业“奥林匹克”大赛之美称。这是韩永乾第一次出国参赛并且带队，对他来说，更是人生中的一大挑战。语言不通、陌生的环境，这些都不是让韩永乾所焦虑的，而菜品的原材料和托运的半成品是否完好无损才更让他担心。到达鹿特丹后，得知有专人负责参赛选手所需原材料问题，一颗悬着的心才放到了肚子里。这次比赛，以韩永乾为首、凉菜房主管史亚涛、面点房主管张毅涛等人组成的西安大唐相府酒店代表团，一举获得了“一金四银”的好成绩，让大美陕菜亮相欧洲，令世界刮目相看。大唐博相府团队也是陕西唯一参加本次大赛的团队。

陕西官府菜已经列入陕西省非物质文化遗产。作为官府菜传人，韩永乾对陕菜充满信心。“陕菜是历史文化的积淀，将来一定会随着社会发展大放异彩、走向世界。”韩永乾说。🔥