

的宴——“周八珍”在周都城，即今天的西安诞生。中国烹饪界公认的厨祖伊尹是陕西合阳人，史料中记载有伊尹“耕于有莘之野”，而据后人多方考证，“有莘”在合阳，伊尹的故里在合阳百良莘村，这里是元圣生身、耕作和埋葬之地，这是史实的反映。最早谈及中国烹饪理论的应该是儒家经典之一的《周礼·天官》一章，不仅讲述了奴隶社会鼎盛时期西周王室饮食原料、饮食品之制作品类、饮食卫生之讲究，而且详细记述了饮食礼仪等饮食生活的诸多方面，是研究西周镐京饮食文化发展状况的重要资料。中国最豪华、最奢侈的宴席是唐时的烧尾宴，而不是后来的满汉全席，满汉全席只是菜的数量多，而烧尾宴菜品的高贵、物料的稀有、烹饪方法的高妙精深，都是满汉全席所达不到的，在唐时已经有很大名气较大影响的宴席就有十几种，如“曲江游宴”等。《陕西烹饪大典》记录了从周到唐的古典名菜就有二百多种。

3、奠定中国烹饪理论的起源

秦相国吕不韦编撰的《吕氏春秋·本味篇》，第一次以理论的形式，记载了伊尹以味论汤的故事，反映了先秦时期烹饪理论的成熟程度，书中不仅列举了夏朝末期以来天下之美味，而且讲述了许多烹饪知识，特别是“五味调和”的理论，即饮食原料中的动物类原料有三类：水产动物有腥气、肉食动物有臊气、草食动物有羶气，但都能烹制成美味佳肴，主要靠酸、甘、苦、辛、咸五味和火候的掌握来“灭腥、去臊、除羶”……并提出烹制菜肴标准是“熟而不烂，甘而不浓，酸而不酷，辣而不烈，淡而不薄”。这篇烹调宏论，是中国烹饪史上最早的理论性总结，说明秦菜厨师烹饪经验之丰富，也说明秦菜在理论上的成熟。此后，像西汉刘歆所著的《西京杂记》、唐时苏鹗所著的《杜阳杂编》以及段成式所著的《酉阳杂俎》等，更是把中国烹饪理论推进到一个新的水平。

4、开创中外饮食文化的交流

汉朝，由于丝绸之路的开通，中西文化交



西安美食文化具有悠久的历史

流空前发展，使一些新的食材进入古都长安，比如：胡桃、蚕豆、石榴、芝麻、无花果、黄瓜、大蒜、葡萄等蔬菜水果；芫荽、胡椒、孜然等调味品，极大地丰富了食物的品种，为西安美食文化的发展奠定基础。

盛唐时期，由于对外实行开放政策，使得万邦来朝。与唐交往的国家众多，包括日本、朝鲜、大食国（今阿拉伯）、印度等，因此，中外经济和文化交流继续发展，融合了各国饮食文化。唐代长安城饮食文化交流十分活跃。各地商贾来此经商的同时，也带来了他们风格各异的饮食文化和珍馐佳肴，开设了如“胡姬酒肆”等等的外域酒楼，使长安成为“胡食”和其他外来饮食的荟萃之地；许多国家的外交使团在与长安的各种交往中，也不忘带人学习中华高超的烹饪技艺。大约在贞观四年至昭宗八年的二百六十多年间，日本先后向中国正式派遣了16次使团，大批日本留学生和学问僧随同使节来到中国学习，其中就有专门学习制作菜点的“味噌”。中国也先后多次派遣使节和僧侣到日本去进行文化交流和传教，比较突出的是鉴真和尚东渡时所携带的食品及烹调方法的传授。据《唐大和尚东征传》记载，鉴真东渡时不只携带了红绿米、面、茶叶、胡饼、烧饼、薄饼等，随其东渡的徒弟中，比丘尼也很多，她们大都擅长烹调，通过她们将烹调技艺传给日本人民。《日中两千年》一书说，在日本，“做豆腐的人们，都把鉴真和尚作为自己的始祖，尊崇备至”。另据日本《倭名类聚钞》