

香菇面、陕北大烩菜等成为来延安游客的首选美食。仅子长市就有荞麦煎饼、绿豆凉粉、油糕、油馍馍等杂粮美食品类20余种。

二是品质好，深受群众喜爱。五谷杂粮是饮食中的基石，是膳食纤维的主要来源。延安属于干旱半干旱气候，日照充足，昼夜温差大，农作物生长期长，产出的五谷杂粮色香味浓、品质优良。作为以小杂粮为主要原料的“延安味道”系列美食，不但传承了独具特色的地方饮食文化，也为丰富当地餐饮市场、增加群众收入发挥了重要作用。近年来，各县（市、区）开展了一系列推广宣传地方特色美食的品鉴会、技能大赛和文化旅游促销活动，延安特色美食登上了央视“舌尖上的中国”，“延安夜经济”成为一道靓丽的风景线，昔日的“小米粥、窝窝头”如今成为人们追求健康养生的“美味佳肴”。在以“丝路美食·知味陕西”为主题的2022丝博会陕菜美食文化节上，延安16家餐饮企业现场展销延安美食，信天游全宴、轩辕养生龙凤宴、红色陕北特色喜宴等深受省内外嘉宾喜爱。

三是潜力大，市场前景广阔。地方小吃是一项大产业、大民生，能够突出反映当地的非物质文化及社会生活风貌，更寄托着千家万户对幸福生活的期盼，美食产业覆盖面广、消费群体大、带动就业能力强，市场前景广阔。近几年，延安市相继出台了《“延安味道”系列美食品牌培育建设工作方案》《“延安味道”推广三年行动计划》《关于支持地方特色小吃发展的八条措施》等扶持政策，初步形成了“产加销”一体的产业化经营模式，有效带动了包装、加工、物流、电商等相关产业发展。子长煎饼、川云酸菜面、老陕北抿节等十余家特色美食店实现了连锁经营，延川狗头枣、宜川稠酒等实现了园区工业化生产。甘泉豆腐干年产量达到6000多吨，远销欧美、东南亚和港澳台地区。



琳琅满目的延安美食

成气候面临新挑战

当前，全国各地都在加快推动地方特色小吃产业向标准化、产业化、国际化目标迈进，如已形成气候在全国美食行业中颇具规模的沙县小吃，门店遍布62个国家，国内有门店8.8万家，年产值达500多亿元，从业人员达30多万；被誉为“中华第一面”的兰州牛肉拉面在全国有门店5万多家，从业人员达56万余人，年产值近200亿元，已落户美国、英国、埃及、阿联酋等数十个国家；省内的岐山臊子面，“一碗面”年产值突破140亿元，远销美国、日本、韩国等地；潼关肉夹馍在全国已有连锁经营店2000余家，年产值突破2亿元，带动万余人就业。相比之下，延安特色美食产业在经营理念、产业规模、整体效益等方面仍有不小差距。

一是“家庭作坊”的生产方式仍居主导。由于“小吃”多数来自民间，单门独户的小作坊是特色小吃的主力军，大多是通过以老带小、代代相传的方式进入美食行业，年轻人基本不愿意学习和从事传统美食的制作，行业面临“后继无人”的局面，传统工艺传承不足，制作工艺技术创新步伐缓慢，“良莠不齐”的生产方式制约着产业的标准化、规模化发展。

二是“单打独斗”的经营模式难以突破。