

但算算账便发现，仅凭个别餐饮企业不足以支撑产学研的开展。药膳产业要建立可持续发展的科研、人才培养、经营机制，必须得政府介入。

2021年，享受国务院特殊津贴专家、铜川籍烹饪大师解锋带领他的团队参加了第二届中华药膳烹饪大赛，以突出铜川养生药膳特色，烹制出千金方、药膳功夫汤、药王故里窝窝面3道药膳美食，从39支参赛队伍中脱颖而出，荣获大赛团体金奖。“千金方”造型像一本书，以猪肉为主料，配以鸡胸肉、白皮冬瓜、龙柏芽等食物，佐以党参、当归、枸杞、山楂等药材，造型美观、味道鲜美，有活血止痛、补脾益肺、降血糖的功效。

解锋认为，铜川药膳要发展，需要由政府主导，通过相关政策、举办活动、评比等举措鼓励餐厅研究推广药膳。同时应加强对从业者的培训引导，要对药膳有正确的概念，做老百姓能吃得起的养生餐饮，才能占有市场。针对本地老百姓对药膳认识不足的问题，解锋认为，一方面可以找一些老百姓认可的本地名医开具药膳包，另一方面，政府也要多加引导宣传，提高老百姓的认知。

解锋近期正在制作一册《养生菜和典故》，讲解他带团队研发的药膳菜品，包括食材用量、制作过程、菜品典故等。册子制成后将用于培训推广，希望能为铜川餐饮人做药膳提供一些思路。

## 政府行动

2021年5月，铜川市商务局等六部门举办了首届“铜川味道·养生药膳”厨艺技能大赛，评选出四家具有代表性的药王养生示范店，范军锋的“范家厨房”便是其中之一。

范军锋认为，面向大众的药膳，可以依据时令制作。如孙思邈所言：“春七十二日省酸增甘以养脾气，夏七十二日省苦增辛以养肺气，秋七十二日省辛增酸以养肝气，冬七十二日省咸增苦以养心气，季月各十八日省甘增咸以养肾气。”一年四季寒热不同，五脏偏胜不同，饮食

的选择也不同。

范军锋找到本地名医吕金平，结合当地四季风寒、暑热、燥湿的气候变化，用药食同源目录中的药材开了七八种药方，与不同的汤品配伍，制成七八种药膳，并在中医药管理局备案。其中五种获得不错的反响，分别是春、夏、秋、冬四季养生汤与气血养颜四物汤。

“四物汤”是一道补血、养血的经典方剂，以当归、川芎、白芍、熟地黄四味药材为主要原料熬制而成。范军锋与吕金平将其中不在药食同源目录内的药材替换调整后，制成气血养颜四物汤，能够日常食用，可滋补气血、祛斑、强身健体。

范军锋计划继续深挖中医药养生文化，聘请中医顾问，针对失眠、高血糖、高血压及慢性病等各类人群，研发私人订制养生膳食产品。

近年来，铜川市委市政府高度重视中医药产业发展，中药种植和加工等产业取得了很大的成就，历届“中国孙思邈中医药文化节”的成功举办，大力弘扬了药王孙思邈文化，扩大了该市中医药文化知名度和影响力。铜川市按照“研发膳食、产业培训、赛展评选、标准建设、文化提升”的工作思路，不断创新养生药膳产品，加快培育药膳队伍，加强药膳标准化工作，努力宣传药膳文化，取得了一些成效。但对于养生药膳的认识不够深入、制作方法不够专业、烹饪菜品药理搭配不尽合理、养生文化宣传氛围不够浓厚、企业的参与面不够广泛等问题依然存在。

民俗文化研究学者朱立挺认为，打造具有铜川特色的药膳品牌，首先应制定行业标准，应明确食品行业对药膳的定义，以及食药安全的标准。其次，应鼓励企业打造出整套药膳宴席，其中每一道菜都要围绕药膳主题，且有根有据。宴席应由政府和企业合作推广，由政府用于接待等场合。一到两年时间后，可以授权整个铜川餐饮业，每一家都可以用一到两个菜。“我非常确定药膳能作为铜川饮食文化的新名片。”朱立挺说。🍲