



史双鱼（左一）受邀参加央视《中国味道》节目展示厨艺，受到现场嘉宾（中为王二妮）称赞。

例如石磨豆奶就是以做豆腐的第一道工序所制成的豆浆为主料，配以鸡蛋和绿豆芡制成全蛋糊，然后用文火熬熟，冷却形成固体，切条，炒锅坐油烧热炸制而成。此菜品外脆里嫩，色泽金黄，味美香甜，特别是豆腐的原汁味道十分浓郁，为榆林豆腐菜一绝。这道菜在1999年全国第二批“中华名小吃”认定活动中，是参赛的2000多种菜品中唯一没有雷同的菜品，被大赛组委会认定为“中华名小吃”。

2000年，塞上豆腐宴代表陕西省参加在安徽淮南举行的全国首届豆腐菜肴大赛，获得团体第三名的好成绩。2002年，塞上饭庄又组队参加了在四川成都举行的第十二届全国厨师节名宴比赛，全国共有六十桌宴席团队参加，塞上豆腐宴在比赛中一举夺得“金厨奖”，被中国烹饪协会授予“中国名宴”称号。2006年，安徽淮南举行第二届全国豆腐菜肴大赛，塞上豆腐宴获得团体赛“特金奖”。在个人单项菜品的比赛中获得金牌2块、银牌2块。

我们的厨师团队，通过积极参加全国各地举办的烹饪大赛，既检验了我们宴席菜品的质量和厨艺，又取得了和全国各地同行学习交流、取长补短的好机会，既历练了饭庄青年厨师队伍，又再次提高了榆林地方菜特别是塞上豆腐宴在全国的知名度，基本确定了塞上豆腐宴在榆林地方菜乃至陕菜中的重要性。

做陕菜文化传播者

进入新时代，我们的企业又获得新的发展机遇。传承、发展、弘扬榆林豆腐菜，是我们制定的新目标，我们不分地域，不避亲疏，培养了一批又一批学习榆林豆腐菜的年轻厨师，这些青年厨师在各自的家乡为传承、弘扬榆林豆腐菜，为振兴陕菜默默做着贡献。如今榆林塞上饭庄的塞上豆腐宴已成为中外宾朋来陕赴榆观光旅游、榆林游子回乡、当地政府和老百姓招待贵客的首选地方名宴。塞上豆腐宴饱含了浓浓的榆林味道，也是在外生活和工作的每个老榆林人难以割舍的乡愁。

2017年至2019年，为了更好地宣传和弘扬中华博大精深的饮食文化，中央电视台一频道、二频道、九频道，以及东方卫视、《中国味道》《魅力中国城》《餐桌上的节目》《大地私宴》等栏目对榆林塞上饭庄的地方特色美食拼三鲜、马蹄酥、塞上豆腐宴等菜肴和宴席先后制作了专题节目。在《魅力中国城》栏目展示中，时任榆林市长李春临亲自带队参加，塞上豆腐宴作为地方特色宴席向全国电视观众现场进行了制作演示，再次得到了全国广大食客的认可和赞扬。

2021年12月，榆林市双鱼塞上饭庄餐饮有限责任公司旗下塞上饭庄被省商务厅评为榆林市区唯一的餐饮“陕西老字号”。

在各种荣誉面前，我们牢记当初学厨时的誓言，做事要做好，学厨要学精。我们也持之以恒地教育青年厨师们，虽然我们在自己的岗位上取得了一点成绩，但和全国餐饮名家大家相比差距还很大、很远，挖掘、传承、创新榆林豆腐菜和地方特色菜点的任务还十分艰巨，我们必须安下心来，踏踏实实地做好自己的本职工作，为振兴和弘扬陕菜贡献自己的力量。🔥

作者简介

史双鱼 全国内贸系统劳动模范、中华金厨奖获得者、国家高级烹调技师、陕西省特级烹饪大师、榆林市榆阳区双鱼塞上饭庄餐饮有限责任公司总经理