

## 刊首语

005 陕菜振兴迎来重要时刻 | 郭绍敏

## 01 历史篇 香飘千年 *Fragrance for a thousand years*

008 千年辉煌话陕菜 | 田龙过

018 漫谈陕菜在中华美食史上的先河地位 | 李 军

022 美食，三原另一张靓丽的名片 | 吴树民

028 杨凌蘸水面 | 贺绪林

030 羊肉饴饽：吃了一辈子的吃儿 | 雷 东

032 榆林菜：陕菜中兀自绽放的姝丽 | 呼东方

040 榆林美食起源考 | 何志铭

043 清香白玉板，红嘴绿鹦哥 | 何彦兵

045 传承与创新中求变的延安味道 | 黄巨国

048 羌族遗风罐罐茶 | 王 蓬

053 紫阳蒸盆子 | 程楚安

055 陕菜香漫秦岭巴山 | 张同武

059 陕菜中的节日食俗 | 阎建滨

066 合阳伊尹故里考 | 杜尚儒

068 西安：“国际美食之都”的饮食传统和文化基础 | 朱立挺

## 02 现实篇 落寞佳肴 *Lonely delicacy*

074 李水亮 马建军：陕菜大师的传承与坚守之路 | 李 崧

080 从蓝田走出来的陕菜名厨 | 陈小玮

088 寻找方向的铜川药膳 | 杜林杰

092 咸阳：国际面食之都 | 陈小玮

100 故乡的汇通面 | 刘 宁

103 三原蓼花糖的新突围 | 张凌云

105 振兴陕菜文化 赋能宝鸡美食产业发展 | 刘柯利

111 陕北有羊道 | 高守军

117 传承塞上名宴 弘扬地方美食 | 史双鱼

121 “莲花”最知“陕南味” | 余 静

126 “食领三秦”的西安饭庄 | 朱文杰