

## 陕菜十五年研究成果

陕西这个地方与中国其他地区相比，什么最厉害？文化！十三朝古都在关中，作为华夏文明政治、文化、经济中心一千二百多年，影响后世又是上千年，中国的文明史上陕西的地位是非常重要的。作为文化的载体，陕菜是其中之一，可以说陕菜是中国历史上最悠久，也是最有文化的菜肴。

我们后世是怎么知道陕菜的历史呢？有书籍和文字记载。据《周礼》《礼记》《诗经》的记载，早在三千多年前出现的“西周八珍”（即淳熬、淳母、炮豚、炮、捣珍、熬、渍等）已经形成用料广泛、选料严格、讲究刀功、注重火功，使用油、盐、酱、醋、梅、姜、桂、葱、芥、蓼、蜜、茱萸、饴糖等多种调料，烤、煎、炸、炖、煮、酿、腌、渍、腊等多种烹调技法，鲜、香、酸、辣、咸、甜多种味型俱全的风味特色。

《吕氏春秋·本味》全面总结了先秦时期的烹饪成就，对烹饪从选料、加工到调味、火候等都作了系统而科学的论述，一直指导着中国烹饪的实践。

《盐铁论》和《汉书》告诉我们，两汉时的饮食业已是红、白案有了分工，而且“淆旅重叠，燔炙满案”，引进来的胡瓜、西瓜、胡萝卜、胡豆、胡葱、胡椒、菠菜、胡桃等也首先在关中试种成功，进一步丰富了饮食原料。

唐朝时的《国史补》《千金食治》《本草拾遗》《食疗本草》《烧尾宴食单》等又告诉我们那时的长安不但茶楼酒肆鳞次栉比，而且经营规模很大，以至“三五百人之饌”可以“立办”。烹饪原料已是“水陆罗八珍”，美饌佳肴不胜枚举，仅韦巨源一席“烧尾宴”就有名菜、美点58款。还首创了花色冷拼，能够用腌肉、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、蔬菜等原料拼出精美的“辋川小样”，而且还有“槐叶冷淘”等冷食。

晚唐以后，全国的政治经济中心东迁南移，加之战争频繁，陕西和西安的政治地位远不如过

去。但作为西部重镇，政治和军事地位还在，商业活动仍然活跃。陕菜仍在延续，但留下来的文字纪录少之又少，为后来研究宋元明清陕菜的发展造成了困难。

好在陕西帝都的余韵还在，文脉还在，江山代有才人出。上世纪八九十年代，一些文化学者和厨师著书立传，为陕菜的传承和发展奠定了今日的基础。

王子辉，中国烹饪文化研究学者，先后任原商业部西安烹饪技术培训中心站长、西安烹饪研究所所长、西安旅游烹饪学院院长，陕菜网顾问，享国务院津贴。著作40余部，对陕菜有着全面和详细的研究。

吴国栋，从1956年起从事餐饮业管理、烹饪技术培训及理论研究工作。三秦文化研究会研究员，曾任陕西省烹饪协会理事、山西《烹调知识》杂志编委、南京《美食》杂志特约编委、陕西《饮食天地》杂志编委。编写的书籍有：《陕西食谱》《代用品食谱》《大跃进中的饮食业》《中国菜谱（陕西分卷）》（与姜培之合编），《中国小吃（陕西风味）》《陕西特产风味指南》《陕西传统风味小吃》《中国烹饪·陕西专辑》，主编《陕西省烹饪大典》《饮食天地》杂志。

王明德、何金铭等多位老先生从各自的研究角度研究陕菜，都写下了等身的著作，为陕菜作出了毕生的贡献。

陕菜厨师中的有心人也不少，他们一边钻研技艺，一边著书立说，教书育人。

徐长安，20世纪90年代就曾编写陕菜书籍。《烹饪原料知识》《陕西省高级厨师考试复习提纲》被作为烹饪教学参考之重要书籍，与郑新民曾合著《烹饪技巧菜谱》。2010年，合编的《陕西风味小吃》出版面世，为陕西特色美食的发扬和推广起了积极的作用。

樊建国，共出版专著34部，教材4部，论文31篇。其中1998年合著烹饪专业教材《实用冷菜拼盘》《实用面点小吃》《实用烹调技术》《烹饪原料》四套丛书；2000年合编国家试题