

个阶段。本阶段任务应该是从陕菜文化进入到文化陕菜的研究，要做的事情还很多，但有四点是重中之重，一是提升文化陕菜研究的水平，二是以文促餐助力产业化发展，三是加强食品安全检测，四是加快陕菜走出去的步伐。

（一）提升文化陕菜研究的水平可在三个方面着手：

1、拓宽陕菜研究的广度，我们目前的研究局限于烹饪范围，烹饪也局限在菜肴，需要向厨师教育、地理标志产品以及知识产权等方面拓展。

2、拓展研究的深度，之所以称为文化陕菜，是因为其背后的文化历史、民俗风情、价值追求、审美情趣、非遗技艺等都值得研究。

3、加大研究力度，目前陕菜研究有三少：人才少、经费少、转换少。目前陕菜的研究，首先成果不少，但与企业接合的少，很多没有转换成实用价值。其次，现在陕菜研究人才稀缺，面临断代的危机。需要吸纳更多的专家学者参与，培养年轻学者，提升研究水平。三是陕菜研究需要大量的经费才能更好的开展，如制作视频，出版专著，编辑画册等，高质量的出品需要政府、企业以及社会共同支持，才能将陕菜的研究进行下去，才能更好地推广和弘扬陕菜。

（二）以文促餐助力产业化发展

后疫情时代，大家更注重健康，对餐饮的要求会更高，对食材的原产地和质量的诉求也会增加。这就反过来促进了餐饮产业化发展。如何将健康食材从田间地头安全地摆上餐桌，是产业化要解决的问题，也是摆在企业和研究人员面前的新的课题。饮食文化不光是停留在文字和口头宣传上，更多地是要进行应用，将饮食的故事和文化附加在食品身上，形成全方位的文化加载，如企业的文化，核心价值观，企业的目标，员工的精神面貌，训练程度，对产品的了解深度，产品设计和包装，以及产品的衍生产品的全方位设计，都是针对产品的专业的，专项的文化综合开发，有了这个意识，才能真正做到以文促餐，实现产业化发展。

（三）加强食品安全检测

陕西餐饮企业在创立和发展过程中，普遍存在不重视商标注册和知识产权保护，这个问题在西安市和陕西省评审老字号和名吃的活动中暴露无遗。很多的在民间知名度很高的食品和餐饮企业因此而落选，非常可惜。但也提醒了这些企业在今后的发展中一定要加强保护意识，经过几年的宣传，这两个问题已得到企业足够的重视。而目前出现的新问题是企业产品的安全检测意识不强，应检而未检的产品太多。据一些机构分析，中国北方的食品产业水平与南方相比，差距不是一年两年。关键就在于商标注册、知识产权保护和食品安全检测做的不到位，因此，现在的任务就是要大力宣传食品安全检测。这样既不能保证产品的持续性、安全性，也不能保证产品的标准化和工业化和产业化。

（四）加快陕西餐饮走出去的步伐

陕西餐饮经过十几年的整合与努力，已经有了一些实力企业走出陕西，如魏家凉皮，刘一泡等。但与河南，广东等地相比，不仅是传统食品加工外销这一块没有竞争力，即便是正在兴起的预制菜这块简直落后更多。因此，疫情后，人们的生活习惯发生了很多的改变，预制菜已经占比上升，抓住预制菜的生产和销售，做好预制菜的工业化生产，势在必行，也是陕西餐饮走出去的一个非常重要的抓手。而产业化和走出去必须在完成以上三个工作后才能放手去做。陕西餐饮走出去，还要做好资源整合，优化产品。从众多的陕西食品和餐饮中臻选出可以标准化的，工业化生产的，产品符合质量检测的，有技艺传承的，有文化溯源的，味道好的产品进行全方位研发，进行工业化生产。再加上文化包装，如设计配合产品的旗舰店，室外，室内设计，包括桌椅餐具服装等等一揽子研发，然后政府搭台，企业唱戏，大力宣传。唯此，陕西餐饮才可以顺利走向全国。📍

作者简介

朱立挺 陕西师范大学民俗文化研究学者