

西安：“国际美食之都”的饮食传统和文化基础

■ 朱立挺

在浩浩历史长河中，陕菜一直以“北食”的代表与核心而独霸全国，战乱使得全国政治、经济、文化中心向东、向南转移，技艺复杂、用料讲究的陕西菜肴逐渐散落在民间，或随人口迁移至外地，而做工相对简单的面食、小吃却顽强地继续在陕西生存下来并发扬壮大，名声盖过了盛极一时的陕西菜肴。

渭河流域，尤其以西安为中心的关中平原是我国小麦原产区之一。关中地区的小麦由于土壤、气候的原因品质优良，特别是关中西府各县小麦，从播种期到收割期，时间跨越了二十四节气中的十九个节气，品质最优，这就为面食制作提供了原材料基础。因此，西安民间以面食为主，与关中主产小麦有非常大的关系。

高贵三千年

面食传统始于春秋战国时期。据记载，春秋时期鲁国工匠鲁班发明了磨制面粉的石磨，可以将小麦加工成精细的面粉。从汉、晋、南北朝到隋唐时期，面食的名称统称为饼。入锅水煮，带汤而食的叫“汤饼”；入笼蒸熟的叫“蒸饼”；在釜中烙熟的叫“烙饼”。唐以后至今，关中人创造的面食名品最多，仅面条而言，就有众多备受喜爱的种类。例如，岐山县的臊子面，以“薄筋光、煎稀汪、酸辣香”出名；三原县的疙瘩面“薄如纸，细如线，缠绕筷头，形似丝线疙瘩，加之作料讲究，食后余香缠齿；还有西安的biangbiang面、油泼面，户县的摆汤面、长安细柳的臊子面、武功的旗花面、陕北的羊肉面、陕南的浆水面、梆梆面等。除此之外，还有品种繁多的陕西凉皮，如清真麻酱凉皮、秦镇米皮、宝鸡

擀面皮、汉中热米皮、安康蒸面等。

菜肴传统始于西周时期，经秦汉隋唐诸朝发展而形成陕西地方风味菜。陕菜包括陕西历史上和现如今所有的精致菜肴、面点、饮品与民间小吃等。在这浩浩历史长河中，陕菜一直以“北食”的代表与核心而独霸全国，其中的西周、西汉和隋唐则是发展中的三个高峰。其涵盖范围从地域的角度有关中菜、陕北菜、陕南菜，从民族角度出发有汉族菜、清真菜；从历史传承角度有仿周秦汉唐菜、传统菜和创新菜；从经营角度主要分为宫廷菜、官府菜、市肆菜、寺观菜、家常菜等。陕菜的特点是：原料以陕西当地为主，兼用外地食材和辅料。味型突出咸辣酸鲜，口感讲究浓醇酥烂和脆嫩滑爽并举；烹饪技法有三十多种，有炸、熘、炒、爆、煮、烧、烩、扒、煨、氽、炖、蒸、煎、拔丝、挂霜、蜜汁、炆、拌、卤等，尤其擅长氽、烩、蒸、煨、炆、锅烧、拌、烩、酿、熘等。技法中的绝技有“飞火炒菜”“花打四门”等。

西安美食的高贵在三千多年前的西周以宫廷菜的出现得以体现，非一般民间小吃可以比拟，例如“西周八珍”。发展到秦汉及隋唐时，西安美食还是以封建社会中贵族名流专享的宫廷菜和官府菜为主。例如原名“见风消”的泡泡油糕就