西葫芦、红白萝卜、白菜、莲花白、苴莲、马铃薯、洋葱、莲菜、冬瓜等。总之，四季皆有，品类丰富。

俗话说：巧妇难为无米之炊。基础打好了，粮食充足了，饮食自然丰富了。

说大荔的农业，必须要提一下丰图义仓。这是一个从清朝到现在还在使用的粮仓。但在丰图义仓修建的一千多年前，大荔还有一座古粮仓，名为“永丰粮仓”，建于公元589年，南北朝对峙结束，隋统一全国，在沙苑建立了永丰粮仓，现仅存遗址。

《续朝邑县志》载：“唐高祖自河东引兵而西济河至朝邑，舍于长春宫，休甲养士，仍资永丰仓为用，后尝命太宗镇此。”《大荔县志》载：“唐玄宗开元十二年（724），诏永丰仓出十五万石米付同州，减时价十千粜于百姓。”

清乾隆年间，在大荔还建有三个粮仓，常平仓，乾隆五年增修，建廒14座，共70间，在府署东即旧州仓；常平南仓，康熙二十三年重修，廒房8座，计37间，朝邑儒学署南；常平西仓，乾隆五年建，廒房7座，计35间，朝邑城隍庙东偏。

一个地区，一个县修了这么多的粮仓，说明什么问题？一是当地农业发达，粮食产量大，经济富裕。二是说明大荔地位重要，是长安的后勤保障基地。充足的农副产品，一定会促进当地饮食文化的形成和发展。

以“十三花”为代表的大荔特色饮食

中国的饮食文化历史悠久，自史前至周秦汉唐，日臻完善。形成了一整套的礼仪，推动了饮食文化的发展，也影响着中国传统文化的发展。总而言之，中国的饮食文化可以用三个字来概括，就是“礼”“和”“雅”。《礼记·礼运》中说“夫礼之初，始于饮食。”社会的发展必须有文化的支撑，文化的载体有很多，饮食就是其中重要的一项。中华文化壮大的过程，就是饮食文化壮大的过程，也是农耕民族用“礼”提升文明的过程，也是对落后文明同化的过程。在这个过程中，饮食的力量起到了一定的作用。

中国人自古注重“天人合一”“以和为贵”以及餐饮以食表意、以物传情的特点，使得中国传统的美味佳肴都“食出有门”。如商朝初年著名政治家、思想家伊尹，将饮食的“色、香、味、形”与治国相融合，才有了“治大国若烹小鲜”之说。孔子的《论语》中有“二不厌、三适度、十不食”的论述，时至今日仍具有极高的理论指导性。

大荔自古就是关中的重要组成部分，是西安的东大门，千年的历史变迁和文化融合，形成了独特的饮食习俗和文化。一个地区的饮食文化不是短时间形成的，必定是经过很漫长的历史过程和实践。文化、历史、经济、交通、地理、气候、农业、商业、民俗等都会对大荔饮食文化的形成产生影响，大荔这块土地上发生过的一切都会对饮食文化的源起和发展以及形成产生影响。

大荔人做人实在，做菜做饭也实在。走在大荔的街道上，总有一种古意在伴随着你，你看到的一点一滴、一景一物，都有故事，这些故事里飘逸着灵气和儒雅，随便进一家当地饭馆都能感受到同州饮食文化的浓香，用舌头和牙齿可以品尝出大荔的人文传统和深厚的文化积淀。

虽然同属大荔，但向来有“十里不同风，百里不同俗”之说。各区民俗，相对而言各有特征，像饮食方面，洛灌、北塬区烹调较为精细。

大荔人的日常生活，讲究一碟辣子四碟菜。宴席就更讲究，茶点过后就是凉菜，席吃的好不好，就要看凉菜的水平。凉菜是下酒菜，酒喝好了，很大的功劳是凉菜。大荔菜对容器也很注意，传统上喝酒菜统一放在一个大木盘内，此盘为传统专用红漆分格圆盘；盘中格放变蛋（若无，用熟鸡蛋代），余八格放八种菜肴。亦可用九个八寸精致瓷盘代替。

大荔的凉菜品种很多，荤素俱全。讲究刀工，菜品要求刀工细腻，摆盘考究；讲究荤素搭配，浓淡搭配，咸甜搭配；先荤后素，先浓后淡，先咸后甜。发展到现在有老派和新派之分。老派较传统，标志就是量大，味较重，比较适合中老年人的口味。新派就有所创新，在造型上更精致，在口味上较清淡，比较适合年轻人的口味。

传统凉菜中有一类，非常独特，在做法上没什么特别技艺，荤素均有，数量不限，最高级别为“十三花”，即十三个凉菜。基本上是切片切丝，码整齐，不放任何调料，凉菜摆一圈，中间一个大料碗，依据个人口味调汁。基本原料无非是葱、姜、蒜、酱油、醋、油泼辣子之类。与众不同之处就在于此，所有的凉菜都蘸这个汁吃。所以外地人也形象地称之为“凉火锅”。这“十三花”中就有非常知名的一些大荔凉菜，既可单独成菜，也可纳入“十三花”，都是大荔经过数百上千年流传下来的经典菜品。

大荔的热菜，也是丰富多彩。每道菜都有故事，每道菜都让你回味无穷。尤其是宴席上的热菜，比平时要做得更精致，味道更浓。有诗为证：“宴会已到了高峰，酒兴依然还很浓。各种大菜依次上，品碗特盘摆一层。两品两盘很有名，听后馋涎口中行！一品海参或鱿鱼，红烧肉块透着红。长盘鲤鱼眼在瞪，想离盘子要成