

甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2020〕081号

陇 菜

2020.08.01 起草

2020.08.1 实行

甘肃省陇菜协会标准化委员会

甘肃简称“陇”。狭义的陇菜就是指甘肃地方菜，广义的陇菜则是指在甘肃不同菜系（式）不同流派、不同风格的佳肴美食。欲知陇菜必从甘肃说起。

一、陇原龙脉 人杰地灵

在中国广袤的西北高原，有一片神奇的土地。这里曾孕育着中华最古老的创世神话，燃烧着原始文明的灿烂火光；伏羲、女娲和黄帝诞生在这里，中国大规模的畜牧养殖和农耕文明的曙光曾在这里升起，周人崛起于庆阳，秦人肇基于天水，天下李氏的根在陇西。在中国漫长的封建时代，这里曾铺写出汉唐盛世强大的武功，弹响中华统一、民族融合团结的乐章；在它儒家文化的躯体里，涌动着佛陀、伊斯兰等多元文化的血流，横贯全境的丝绸古道是承载华夏文明走向西方的脊梁。“丝绸之路三千里，华夏文明八千年”它就是陇原龙脉，人杰地灵的甘肃。

（一）甘肃是祖国怀抱的“大如意”

甘肃地域辽阔总面积达 45.4 万平方公里，居全国各省区第六位。省境东西长达 1655 公里，然而其南北最宽才 530 公里，最窄仅 25 公里，行车不足半小时即可穿越。甘肃的位置，既身处我国的腹心地带，又绵延直达西北边陲地区。它东界陇山、秦岭与陕西接壤，南跨岷山山脉与川西高原相通，西部无边戈壁连接新疆、青海，北方茫茫沙漠与宁夏、内蒙古贯通，正处于黄土高原、内蒙古高原和青藏高原交汇处。甘肃还是黄河、长江的重要水源涵养区，是阻挡腾格里沙漠、巴丹吉林沙漠南移和库姆塔格沙漠东进的主阵地，成为国家生态安全的

重要屏障。东部黄土高原地带以农业的早期开发而著称，作为中国北方大草原组成部分的河西走廊则以畜牧业的发展称誉史册，《史记》《汉书》所言，河陇畜牧“为天下饶”，充分说明古代甘肃仍是一个农业文明与畜牧文明混合并存的地区。

甘肃地形独特，在祖国的版图上就像一柄精致的“玉如意”镶嵌在西北内陆。如意，是中华民族传统的吉祥之物，承载着中国人对美好事物和美好未来的骐骥。作为丝绸之路的咽喉要道、保障国泰民安的坚固屏障，甘肃可谓“形态如意”；有着厚重的文化、多元的底色，“一步千年，一眼万里”，甘肃可谓“姿态如意”；有着人与自然和谐共生的大美景象，带给人心想事成、大有所获的如意之感，甘肃可谓“心态如意”。

（二）甘肃是中西文明交流陆路的“大通道”

张骞“凿空”西域，开启了“丝绸之路”这条中国最早的国际贸易和文化交流的通道，甘肃因此成为中国最早的开放地区和对外前沿，七千多公里的丝绸之路绵延甘肃全境，通过这条通道中国的丝绸、瓷器、茶叶、造纸、印刷和冶炼等技术传到了西亚、欧洲；胡桃、葡萄、苜蓿等新物种也传入东方；玄奘西行，鸠摩罗什，马可波罗东来；汉武帝在河西列“四郡”随着丝绸之路的繁荣，敦煌、酒泉、张掖、武威便是中国历史上最早的国际化大都会。公元609年（大业5年），隋炀帝在张掖举办贸易大会，西域27国君主与使臣纷纷前来朝拜并表示臣服，各国商人云集张掖进行贸易，史称“万国博览会”，开启了国际博览会贸易之先河。不断传颂着千年古韵与时代脉动辉映的“交

响诗”，亘古奏鸣着民族风情与宗教艺术叠加的“交响曲”，始终回响着东方中国与西方世界融合的“交响乐”。丝绸之路于甘肃享有“丝路黄金段”之美誉，“一带一路”再次将甘肃推向向西开放的前沿，跨越古今，丝路古道的声声驼铃、长城边关的猎猎风声、莫高宝窟的撼世瑰宝、居延汉简的鲜活历史、马踏飞燕的昂首嘶鸣……自然的天赐与历史的沉淀，缔造出甘肃这一见证世界文明激荡与融合的舞台。也为甘肃与丝路沿线国家和地区加强交流合作，实现互利共赢带来了重大机遇。

（三）甘肃是国家最早治理的“大领域”

甘肃，历史悠久，文化源远流长。考古资料证明，它是中华文明的重要发祥地之一。春秋战国时代，秦霸西戎，始设郡县；秦始皇帝拒匈奴、筑长城，均始自陇西；那时的甘肃东境属陇西、北地两郡。两汉改雍州为凉州，在今甘肃境内设置武都、陇西、天水（汉阳）、金城、武威、张掖、酒泉、敦煌、安定、北地诸郡，河陇地区的开发历史翻开了新篇章。两晋南北朝时期河陇地区先后为屡经更迭的五凉、秦、魏、周等少数民族政权所据有。唐置陇右道，辖今陇东之外的甘肃全境及其周边地区，河陇地区的经济文化达到封建时代繁荣昌盛的时期，成为全国最富庶地区之一。两宋河西一度属西夏版图，河东部分地区为金朝所统辖；元统一中国，在河西置甘肃行中书省，“甘肃”行政区划第一次出现在历史上，然其时黄河以东仍为陕西行中书省所辖；宋元两代由于长期战争的破坏，河陇地区经济文化备受摧残。明、清时期河陇经济文化得到一定恢复发展。清康熙初，设甘肃布政使司，

统有今甘肃全境外，尚辖今青海、宁夏及新疆部分地区，“甘肃”在联系西北各族、实现中华统一上更占据了重要地位。

（四）甘肃是一座多元文化交融的“大殿堂”

甘肃，自古为华夏边陲、羌戎之地；“胡”汉杂居，民族构成复杂。“西羌”、“西戎”是这块土地上古老的居民。秦、汉之际月之、乌孙、匈奴据有河西之地；而陇西、陇东、陇南仍有羌戎各部分布。随着秦汉王朝建政设郡，戍边屯垦，大量内地汉人移居河陇，众多降服的少数民族居民被安置于此，民族的交流融合成为陇右历史的一大主题。由于与它比邻的蒙古高原、青藏高原及迤西的“西域”、中亚，多为游牧民族繁衍驰骋之区，不同时期崛起于西北的各个游牧民族要向文明挺进、问鼎中原，莫不要足踏河陇大地，更使它成为古代民族大迁徙大融合的舞台，历史中原王朝与边疆少数民族政权攻战争夺的前哨。在汉唐以至明清统一强盛的时代，河陇既是边防重地，又是王朝联系西北少数民族的桥梁；在国家分裂动荡之时，则成为少数民族政权与中原王朝分庭抗礼的割据之区，东晋十六国、中唐、五代十国及西夏时期大抵如是，在这些时期里，匈奴、氏族、羌、鲜卑、吐蕃、回鹘、党项等族曾先后入主河西、陇右。这样的社会人文条件，对它的历史文化面貌更有决定性的影响。

故，甘肃黄河文化、农耕文化、丝路文化源远流长；始祖文化、石窟文化、宗教文化独特丰富；民俗文化、红色文化、医药文化灿烂辉煌。世界四大文明和各民族文化交融荟萃于此。文化甘肃，各地不同，五色交辉，相得益彰；八音合奏，终和且平。在甘肃大地上，寻

找属于你们的最美风景和多彩画卷；希望甘肃能为各位嘉宾朋友提供一次体验之旅，感受甘肃多姿多彩的人文历史、生态风光和民俗风情，寻找属于你们的心灵慰藉和精神归宿。

（五）甘肃素有崇文尚武的“大气节”

《汉书·地理志》说：天水、陇西及安定、北地诸郡，“皆迫近戎狄，修习战备，高尚气力，以射猎为先”，“民俗质木，不耻寇盗”；“武都近天水，俗颇似焉”。而河西之地，“地广民稀，水草宜畜牧”，“保边塞，咸以兵马为务，吏民相亲”，“少盗贼，有和气之应，贤于内郡”。唐人杜佑也称河陇“接近胡戎，多尚武节”，习俗如汉之旧。尚武，这是陇右民风的首要特点，唐诗所谓“寺寺院中无竹树，家家壁上有弓刀”，从一个方面可见；而弓马骑射的习尚，则造就了历代“名将多出焉”的结果，自汉李广、赵充国到唐之李世民辈，陇右名将，史不绝书，载入《廿五史》的陇籍将领达数百人之多。质实，这是严酷自然人文条件磨砺、时代艰辛创业所形成。“万顷平田四畔沙，水流依旧种桑麻”。至为典型地描绘了这种在荒漠上栽种文明的精神。历代甘肃人民，正是以这种不畏劳苦、坚韧纯朴和武毅犷厉的品格，写下了一部拌和着血泪和欢乐、荣辱与恩仇的陇原开发史；尤其在汉、唐之际千年中，创造了为全国瞩目的经济文化成就。仅就文化学术而言，除了早已见诸载籍的汉晋陇右学术、晋陇唐右小说、唐代之边塞文学、风靡天下的西凉乐舞，皆光耀史册而外，百年来在甘肃各地出土的为数众多的彩陶，大量秦汉简牍，敦煌藏经洞发现的数万卷古文书，以及分布全省各地灿若群星的佛教石窟艺术，河西魏晋墓葬内容

丰富的彩绘砖画，无不一旦发现，便产生震惊世界的巨大影响，可见甘肃的地下文物更异乎寻常地灿烂辉煌！正是它们，形成甘肃地区极具特色的文化群落，构成中国文化史的重要篇章。

（六）甘肃具有文化、旅游、生态的“大资源”

甘肃拥有除海洋和岛礁之外，中国所有的地貌类型。大漠戈壁、高山草原、丹霞奇观、黄河石林、黄河湿地、冰川雪山等交相辉映，每一寸都散发着中华历史的沧桑与静美。

甘肃被誉为“有色金属之乡”“中国当归之乡”“中国百合之乡”“中国橄榄油之乡”“中国马铃薯之乡”“千年药乡”等。矿产资源储备位列全国前茅，镍、钴、铂等12种矿产资源储量居全国第一位，光伏、光电装机容量，中药材种植量、总产量、出口量均居全国第一位。丰富的资源优势蓄势待发，巨大的开发价值和利用空间有待发掘。

甘肃依托华夏文明传承创新区和敦煌文博会等平台载体，做大、做强、做优文化旅游产业，打造旅游强省、文化强省，抢占文化制高点；依托中新“南向通道”，打造“一带一路”综合交通枢纽、物流集散中心、加工贸易基地，抢占通道制高点；依托丝绸之路信息港等重大标志性工程，打造服务西北、辐射全国、走向世界的通信枢纽、区域信息汇集中心和大数据服务输出地，抢占信息制高点；依托国家生态安全屏障综合试验区建设，把构建生态产业体系、推动绿色发展崛起作为总目标和总方向，大力发展节能环保、清洁生产、清洁能源、循环农业、中医中药、文化旅游、通道物流、数据信息、军民融合、先进制造等十大类生态产业，抢占生态制高点。所有这些，既是新时

代甘肃发展的新追求，也是新时代企业家投资甘肃的“富矿”，是“一带一路”的新机遇，也是古丝绸之路的铿锵回响。

（七）甘肃独特的物产习俗孕育出陇上“大菜系”

甘肃以其独特的自然人文条件涵育出了色彩瑰异的地域饮食文化之花，陇上大菜系散发着醉人的异香！从嘉峪关、酒泉、魏晋墓出土的砖画；敦煌壁画中的宴饮图、婚礼图等生动的展现了当时人们的饮食画面；居延出土的汉简也有丰富的饮食文化内容。明清时期，随明肃王府建立，官府菜流入甘肃；天水张府家菜受到了慈禧皇太后的赞誉。甘肃自古就不缺少菜，缺的是挖掘、创新和发展。

甘肃土地辽阔，地形多样，因而食材多样。绿洲产粮菜，山地、戈壁、湖泊区产鸟兽（牛、马、驴，骡、驼、羊、猪、狗、羚羊、猴、鸡、雁、鸽，古代甘肃还有虎、鹿、熊，近代发展了野畜野禽家养，提供多种禽兽肉、乳、蛋食材，如烤肉（烤羊肉，烤鸡、烤鸭、烤鹌鹑、烤鱼），炙蹄膀、炙鹅、炙腰花……

炖肉（炖羊肉、炖牛肉、炖猪肉、炖羊肉、手抓羊肉、炖鱼）由炖肉衍生出烩菜（古代名“臠(hu)”，新疆谓之“臠儿炖(hu-er-dun)”)。

甘肃干旱少雨，宜于旱地作物，缺乏水生作物及水产养殖（古代敦煌、张掖有少量水稻，近代则发展了水产养殖）。甘肃以麦豆类及面食取胜，如拉面、揪面（古名“饻饻”）、凉面（古名“冷淘”）、烩面、炒面、臊子面、炸酱面，蒸馒头、饅子、烙饼、烤饼、千层饼，馓子、焦叶、包子、水饺、煎饺，凉皮子、凉粉……拉面系列中的“兰州牛肉面”，已走出甘肃，且驰足各省区包括香港、澳门台湾开花结

果，并已走出国门，在日本、加拿大及美国挂牌开张；

甘肃饮品则有“浆(jiang)水”“醪(lào)酒”“小米黄酒”“灰豆汤”……

“浆水”是古老而著名的饮品，它的历史可以追溯到殷商时代。《孟子》载武王伐纣，殷朝百姓“箪食壶浆”以迎周王之师；《诗经·小雅·大东》有“或以其酒，不以其浆”，两处所言“浆”，即“浆水”。知殷周之世已制作饮用“浆水”。西汉建元三年（公元前138年）汉武帝出游，夜至栢谷（今河南省灵宝县西南朱阳镇），特向旅店求浆。知汉武帝也好饮浆水。今世仍为山、陕、甘、青、宁、新诸省区人民喜爱的饮品，确知至少已流行3000多年；醪酒，亦称浊酒、米酒、甜酒、醅滓酒（河南方言读为“浮汁酒”），《太平御览》引“《史记》曰：楚人有馈一箪醪者（箪，竹编之容器，漆之，可以储酒水），楚莊王投之于河，令将士迎流而饮之，三军皆醉。”（见[宋]李昉等撰《太平御览》卷二百八十《抚士》条）。楚莊王公元前613——前590年在位，则醪酒之制作饮用，距今已2500多年，可知醪酒也是古今著名饮品。“灰豆汤”，是用灰豆加糖熬制而成。“灰豆”，元代名“回回豆”、“那孩豆”（见[元]忽思慧著《饮膳正要》），可知元代已有“灰豆汤”。

甘肃历史悠久，饮食不断地丰富改进，推陈出新。丝绸之路经过甘肃境内长达三千余里，河西走廊又是丝绸之路咽喉地段，汉、唐、五代，宋元明清及民国千余年间，敦煌是丝绸之路南、北、中三道总凑之枢纽，东来西往多经甘肃及敦煌，又有滞留常住的外地人、外国

人，带来东西南北的美食佳肴及其食材与烹饪技艺，打破了局限甘肃一地的狭隘束缚，形成了兼取四方之长的甘肃美食，所以陇地亦有海鲜（如鲍鱼，墨鱼，鳗鱼，黄鱼，生鱼片，海带……）面包，寿司，咖啡，葡萄、哈密瓜，荔枝，芒果，木瓜……丰富了甘肃美食，不断地提高甘肃美食的品质，促使一碗简洁适口的牛肉面走出省界、国门，一盏透明而醇厚的浆水滋润过数千年的焦渴，更有“陇原烤羊”端上江南盛宴，“雪山驼掌”漂洋过海！

（八）甘肃有享誉世界的“大敦煌”

丝路文明孕育甘肃的敦煌，世界的敦煌，人类的敦煌，可谓“大敦煌”。敦煌总扼“两关”，史称“华戎所交，一都会也”，就是丝绸之路东段一个最主要的枢纽，会聚、吸纳、扬弃。放射着整个欧亚大陆人类文明的光芒。随着商贾往来，民族迁徙，以至军旅征战，政权更替，文化交流也日益繁荣，中原的文人学士，画工艺人、宦宦戎卒、直到更多的寻常百姓带着种种的不同想法来到这里，但共同的结果是带来了中原地区更新的汉文化；并以此成为所有附丽的基础。中国多民族文化诸如吐蕃、回鹘、党项、蒙古族等都各以自己特别的风格投影在敦煌艺术中，西亚、中亚的建筑、雕塑、绘画、乐舞、饮食、纺织、印染工艺等随着佛教、景教、摩尼教、祆教、伊斯兰教的东传，不断影响着敦煌固有的美学模式。著名的敦煌学者季羨林先生指出“世界上历史悠久，地域广阔，自成体系，影响深远的文化体系共有四个，中国、印度、希腊、伊斯兰，再没有第五个；而这四个文化体系交融的地方只有一个，就是中国的敦煌和新疆地区，在没有第二个”。

清光绪二十六年（1900）年，敦煌莫高窟藏经洞（今编号第 17 洞窟）的发现，就其内容和规模来说成为盘古开天地以来最重大的发现之一。五万余件珍贵的文献残卷可谓举世无双由于清王朝的腐败和政府保护不力，其中大部分被纷沓而来的西方考古探险家所窃取，使之流散于世界各地，引起了各国学者的普遍关注。陈寅恪先生说：“敦煌学者，今日世界学术之新潮流也，自发见以来二十余年间，东起日本，西迄法德，诸国学人，各就其治学范围，先后咸有所贡献”。从而形成了一门新的国际性显学——敦煌学。

著名的敦煌学家李正宇教授、博导、甘肃敦煌学学会副会长、甘肃文史研究馆馆员、敦煌研究院资深研究员，被季羨林先生许为“俯不忤于后，仰不愧于前”，学术成就颇丰，其中敦煌饮食文化的论述有：

- 1、《敦煌饮食文化的研究与开发的若干思考》发表于 2002 年 第一期总第 65 期〈敦煌语言文学研究通讯〉
- 2、《归义军乐营结构与配置》（发表于 2000 年第 3 期〈敦煌研究〉）
- 3、《论敦煌饮食文化的优点与特点》（于 2002 年 9 月 27 日〈敦煌烹饪〉〈敦煌菜典〉〈长安餐饮创新管理〉三部著作首发仪式上的发言）

著名的敦煌学学家李并成教授、博导、甘肃省政协常委、省政府参事、所著敦煌饮食文化的论述有：《敦煌饮食文化的渊源、定位、特点》、《关于敦煌饮食文化研究与开发的几点思考》。

甘肃敦煌学学会副会长高启安博士，专注敦煌饮食文化研究，成

果丰硕，《唐五代敦煌饮食文化研究》、《敦煌饮食文化探秘》、《中国古代的方便食品——棋子面》、《丝绸之路上的鸭头勺》。

2002年8月，赵长安《敦煌烹饪》、《敦煌菜点》出版，填补了敦煌学烹饪领域研究的空白。

甘肃敦煌学学会在为两部著作撰写的序言中指出：敦煌作为中西物质、文化交流荟萃之区，辰空中也闪耀着一颗与人类生存与发展相伴的饮食烹饪的亮星。敦煌遗书、敦煌壁画、敦煌简牍及敦煌考古发掘中，发现相当丰富的饮食、烹饪方面的珍贵的资料，从食点、饮品、瓜果、菜肴、佐料、调料，到餐具、餐制、歌令、酒令、公宴、家宴、酒肆、野餐、社斋、独酌……林林总总，纷然杂陈。几乎是凡所宜有，大致不缺。然而，令人遗憾的是，如此丰富的饮食文化资料，却长期冷落不彰，无人问津。敦煌饮食文化研究，竟成空白。最近数年，方有二三学者试涉此道，初露端倪。目前，敦煌饮食文化宝藏的发掘刚刚开始，研究刚刚起步，而任重道远，前景辉煌，将为敦煌学开拓出又一新的领域。

甘肃兰州赵长安先生，作为一位学养有素、屡获金奖的烹饪大师，从自己的专业出发，拓展到敦煌文化范畴。他以敦煌烹饪技法为基础，吸收各大菜系之精华，兼采西域饮食之长，融入现代科技成果，经过十多年的发掘、整理、探索、创新，逐渐形成了特色鲜明的敦煌烹饪体系，填补了作为敦煌饮食文化研究中科技含量高、操作难度大的敦煌烹饪研究的空白。所著《敦煌烹饪》及《敦煌菜点》，既能从理论上阐明敦煌烹饪原理、方法，又进一步通过形色味美的菜肴制作与展

现，达到了与历史对话，与文化对话，与当代生活对话的境界，实属可喜可贺。敦煌宴荣获中国敦煌文化名宴。

如今，敦煌学已走过百年，自 2011 年起“丝绸之路与敦煌饮食文化高峰论坛”已成功举办九届；自 2016 年甘肃首届丝绸之路（敦煌）国际文化博览会至今已成功举办三届，而在首届文博会上，“敦煌饮食文化论坛”作为七个主要论坛之一，赵长安在会上发表三篇论文，引起学界业界的关注，

1、从敦煌烹饪学到敦煌餐饮学院

—— 从专业到学科，再到学院是餐饮发展的必由之路

2、舞动的飞天 生长的敦煌

—— 敦煌学的应用与发展及敦煌饮食文化研究成果

3、在兰州筹建“丝绸之路（甘肃）国际美食暨文化博览中心”

—— 是美食的新体验、是文博的新模式

2018 年第三届丝绸之路（敦煌）国际文化博览会举办敦煌国际美食节，赵长安荣获：“敦煌国际美食名厨”，现场烹制《昭武古法羊肋》，荣获：“敦煌国际美食名菜”。

汉唐一千二百多年间，居于长安至罗马古丝绸之路上的敦煌，不同风格的饮食习俗和美食，在这里汇聚，形成“融合四方、兼收中西”的饮食体系，饮食胡风、胡姬酒肆等西域风情的饮食落脚敦煌，形成了融合、包容的敦煌菜，敦煌宴体系。甘肃省人大原副主任柯茂盛指出：“敦煌菜是开放的菜，是多民族交融的菜，是博采众长的菜，是没有国界的菜”。

二、名著名菜 异彩纷呈

(一) 名著论文 构成体系

- 1957年12月甘肃省服务厅编纂《菜点做法三百种》，从百位名厨的拿手菜中撷取三百多道名菜名点结集出版，实为“陇菜”奠基之作；
- 1979年兰州市商业学校、兰州市饮食服务公司编辑《烹调技术讲义》用于教学，实为陇菜烹饪第一书；
- 1979年12月贾吉祥编写的《厨师技艺》由甘肃人民出版社出版；
- 1984年8月陈锐编写的《西北菜肴趣谈》由甘肃人民出版社出版；西北菜肴趣谈，从历史文化、传说典故和菜点的烹饪技法上，对西北的名菜点评，叙述如听智慧老人的故事，如品一杯醇香厚重的美酒；
- 1984年11月由兰州市烹饪协会、七里河政协举办“兰州市百合战略研讨会”，由七里河政协委员、商校教师、老特级范永明大师领衔，研制、创新、整理四十道百合佳肴，编辑成《兰州百合菜肴小谱》，从此，兰州百合有了自己的菜谱体系，成为“百合菜”、“百合宴”之基石；
- 1985年10月铁道部劳动人事局根据“首届全国铁路系统烹饪大赛”获奖优秀作品编发《名菜 名点 食谱》一书，赵长安制作的“金城百合”一菜被选入封面；
- 1990年3月由兰州市商业学校徐克让、孙开军编写的《教学

菜谱》让陇菜有了“标准雏形”，是陇菜的基础版本；

- 1990年4月由黑龙江科学技术出版社出版的《中国烹调大全》，孙开军撰文《甘肃菜（甘菜）》为陇菜“亮剑”；
- 1992年4月由中国大百科全书出版社出版的《中国烹饪百科全书》，徐克让、陈瀛章、孙开军撰文《甘肃菜（又称呼“陇菜）》；陇菜作为《中国烹饪百科全书》的重要组成部分，徐老师、陈老师、孙老师之“陇菜”论述无疑成为权威发布；
- 1992年7月甘肃省烹饪协会根据甘肃省特级厨师考试作品编写了《陇原菜点集萃》赵长安制作“红梅百合”选入彩色扉页；
- 1992年12月由徐克让、陈瀛章、孙开军编写的《陇菜谱》，由甘肃科学技术出版社出版。1980年我入商校就开始接触和系统学习陇菜。从听课到做菜，到写成实验报告。每个菜的数量比例制作，均需要自己实做完成，其中，有些菜如蒸蛋糕加水的比例需要多次试验，宝剑锋从磨砺出《陇菜谱》的问世至少经过了12个春秋的洗礼；《陇菜谱》是徐克让老师的抗鼎之作，其数据的科学性，制作的工艺性，都达到了前所未有的高度，它是徐克让老师厨艺和教学的总结，也为陇菜铸就了一座丰碑；
- 1993年2月刘金恩《食品雕刻的奇葩-----西瓜雕刻艺术》一书由甘肃科学技术出版社出版。刘金恩先生在西瓜雕刻艺术一书中汲取中国雕刻之精华，借鉴兰州刻葫芦之技法，因“瓜”施法，自成一格；

- 1993年9月赵长安应邀出席在杭州举办的“第三届中国烹饪学术研讨会”发表《敦煌菜的构思与创作》，受到饮食文化大师王子辉先生的高度评价，并获得优秀论文；
- 1993年《东方美食》秋字号首扉：铁道部劳动工资司王勇就“第三届世界美食节暨国际青年厨艺大赛”获得1金7铜的成绩进行报道；
- 1993年《中国烹饪》杂志第9期刊登赵长安撰文：《中国菜在世界大赛中优劣之浅析》；
- 1994年《中国烹饪》杂志第4期赵长安发表研究成果：以敦煌遗书：道家呼吸静功之妙诀写成的论文《意念引导法”在刀功上的应用》、《一反态训练法》；
- 1994年《东方美食》秋字号 赵长安投稿：展台；
- 1997年6月由兰州市烹饪协会老会长张建勋主编了系列的《野菜引导》；
- 1997年8月达文攻在《中国食品》撰文《我谈筵席改革与发展》，言简意赅，观点鲜明；
- 2001年11月赵长安携《现代餐饮管理模式初探》，参加杭州第二届中国美食节，获得优秀论文；
- 2002年7月赵长安专著《长安餐饮创新管理》由中国企业管理出版社出版发行，是陇上首部餐饮企业管理专著；
- 2002年8月赵长安专著《敦煌烹饪》《敦煌菜点》由中国社会出版社出版发行；

- 2002年9月号 《餐饮世界》特约记者 张莉专访甘肃长安餐饮经
营管理有限公司董事长赵长安并撰文：二十载春秋铺就敦煌菜之
路，赵长安作为全国餐饮精英，入选中国烹饪协会 世界中国烹饪
联合会会刊封面人物；
- 2003年8月由斯滋昇编写的《中国陇菜》由甘肃科学技术出
版社出版发行，是陇菜发展进程中具有里程碑式的重要作用，
图文并茂，不落俗套，将陇菜控制到一个新的高度；
- 2004年5月 高启安著《敦煌饮食探秘》由民族出版社出版发行；
- 2010年中共甘肃省委办公厅编发《甘肃风采》第一期封面：甘肃
省委书记、省人大主任陆浩，在“长安餐饮”飞天厅设“敦煌宴”
款待日本文部科学省大臣小野·晋也，“敦煌宴”受到贵宾的高度
称赞，餐后与工作人员合影；
- 2010年7月中国烹饪协会编辑出版《赵长安·中国烹饪大师
作品精粹》；
- 2010年8月中国烹饪协会编辑出版《单玉川·中国烹饪大师
作品精粹》，是悦宾楼菜品之大成，是单玉川大师之杰作；
- 2010年11月侯全福 著《敦煌食谱》由中国国际文艺出版社
出版；侯全福 1950年1月生于敦煌，1972年参加工作，1990
年40岁时身患全身性风湿性关节炎，提前退休，但病残志坚，
发表多篇养生、文艺方面的文章；
- 2011年7月号 中国烹饪协会会刊《名厨》封面人物赵长安接受
专访：西部奇人赵长安的敦煌追梦；

- 2017年刘广伟在《中国菜34-4体系》对甘肃陇菜进行了系统的论述，该著作由地质出版社出版

(二) 名菜名点 特色鲜明

- 全国烹饪名师技术表演鉴定会（史称：首届全国烹饪大赛 1983年·北京），甘肃名师于懋序，表演菜品：彩球芙蓉鸡片、罗锅鱼片、金鱼发菜、百花齐放；名师栾志明，表演菜品：金城八宝瓜雕、梅花鸽蛋、提篮鱼；甘肃冷菜：金城白塔。

- 第二届全国烹饪大赛（1988年5月9日--18日·北京）甘肃名师三人参加大赛，两人热菜，获得铜牌，一人面点获得银牌；兰州市烹饪协会斯滋昇，热菜“象牙龙骨鱼”；兰州市友谊饭店祁国林，热菜“五彩鱼丝”、“锦绣鱼肚”；兰州市烹饪协会李福德，面点“翡翠稍梅”荣获银牌；

- 第三届全国烹饪大赛（1993年10月16日-11月18日）--个人比赛分别在西安、石家庄、武汉、苏州四地举行，全体赛在北京民族文化宫举办；

我省参赛选手有：

李建中：

张兰平：枸杞凤凰鱼翅；

刘军：

全斌：金钱驼卷、虫草驼蹄羹；

魏荣：蝴蝶鱼翅、八王献宝；

张广民：雪花鸡腿；

姚天军：凤尾盘龙鳝；

王正云：八宝甲鱼；

张胜胜：玫瑰鲤鱼；

于斌：玉蚕双珍；

李建中（32岁，景阳楼）荣获“第三届全国烹饪比赛优秀厨师”。

参加铁路系统比赛的兰州铁路局选手有：

马阿民：什锦金瓜盅；

靳玉喜：

段庆芳：

第二届中国美食节（2001年11月·杭州）甘肃长安餐饮经营管理有限责任公司，“敦煌菜系”展示名列第一，荣获金奖，入选中国新八大菜系；敦煌菜获得四金四银（九色鹿、敦煌花馍、荷香蒸羔羊、雪山驼驼掌）；

•第二届中国美食节（2001年11月·杭州）兰州天龙美食城制作“陇上蒸肉”荣获“金鼎奖”。

•第三届中国美食节（2002年11月·杭州）敦煌宾馆制作“敦煌迎宾宴”荣获6项大奖。

三、陇菜体系 初见端倪

（一）地域美食 系列呈现

1、第一届甘肃美食文化节

2、第二届甘肃美食文化节

3、三届大赛

4、甘肃民间美食节

5、第二届甘肃民间美食节

(二)、“十八系 廿四名宴 ” 构筑陇菜新格局（见附图）

甘肃自古就不缺“菜”，缺的是体系，缺的是挖掘、创新、发展；敦煌菜（宴）体系的创新和发展给了我们更多的思考，更好的借鉴，陇菜“十八系，廿四名宴”是一个系统工程，也是摆在甘肃省陇菜协会面前的一大课题，更是肩负的使命和责任。

