

西安饭庄开办的水晶宫海鲜美食城，位于莲湖路38号，离我的单位——紧挨着莲湖公园的西安市文联很近，因为对西安饭庄美味佳肴的无比信赖，所以，20世纪90年代中后期我曾多次在水晶宫宴请包括外地来的文朋诗友。

2016年6月22日，我以大众评委身份在西安市烹饪学院参加西安旅游集团2016年职工技能知识培训（烹饪技能比赛），还认识了当时任裁判长的西安饭庄的李源先生。李源是西安饭庄工作了三十八年的老厨师，如今他是西安饭庄的副总经理、中国烹饪大师。他在西安饭庄外宾餐饮部工作时主持制作的陕西风味小吃宴、长安八景宴和宫廷长寿宴、双烤宴等陕西特色鲜明、高端大气的系列宴席，和别具特色、自成一家的酸辣肚丝汤、驼蹄羹、银耳汤等陕派汤菜，更为他赢得了“味道说话”“西安制汤第一勺”之美誉。

民间有“唱戏的腔，烧菜的汤”“宁可食无肉，不可食无汤”之说。李源长于制汤，堪称一绝。他制汤讲究“五味调和”“七滋八味”“后味悠长”“醇香味浓”。他的一系列佳肴，也因为形象逼真，常常令外宾不忍动筷。“就拿‘长安八景宴’的‘灞柳飞雪’这道菜来说，核桃为‘骊山’，鲜墨鱼丝为‘雪’，黄瓜为‘柳树’，既好看又好吃。”他说：从20世纪90年代起，西安饭庄每年至少会推出80道新菜品，1991年，他以一道“烤大虾”斩获商业部“金鼎奖”，他推出的“灞柳飞雪”在2003年举办的第十三届中国厨师节获得金奖。他是西安饭庄名菜制作承上启下、薪火相传的重要一员。

1986年李源当上大厨时还接待过从祖国宝岛台湾来的著名女作家琼瑶和她的丈夫在西安饭庄鸡味厅就餐。吃得特别高兴的琼瑶夫妇，餐后还和李源及餐厅工作人员合影留念。2005年著名相声演员马季来到西安，在西安饭庄华清宫就餐。餐后与已任副总经理的李源合了影。

当然了，到西安饭庄就餐的名人大腕数不胜数。前文说到的王子辉先生就写了一段关于陈香梅女士在20世纪90年代初来西安，到西安之前

在电话中特意提出要吃陕西地方菜点，后由西安饭庄厨师为其制作特色小吃的描述，陈香梅女士吃得非常开心，并说：“这是我几次来西安的愿望，今天终于实现了。”

随着新一轮西安东大街综合改造建设加快，2016年6月位于东大街的西安饭庄总店拆迁搬至钟楼饭店。而西安饭庄创办之初的发轫之地就在如今的钟楼饭店位置，可以说回老家来过渡了。钟楼饭店的地址为西安市碑林区南大街110号，西安饭庄于1929年创建之初，地址在西安钟楼与西大街西南角一条叫三道巷的地方，门牌为西大街24号，但从老照片上看当年西安饭店不临街，在巷子里边，这块区域应属碑林区。后搬东大街菊花园口，因之可以说西安饭庄总店一直在碑林区，应该是货真价实的碑林老字号。

2018年，我曾赴钟楼饭店后院的西安饭庄参加一次朋友聚会。当时除过其他大餐，十大名菜中的佳肴美味外，印象较深的是吃到了来自三原的泡泡油糕，而西安饭庄制作的泡泡油糕，让我震惊非常，感觉好像吃到了当年的味道。后听饭庄人介绍，方知1990年西安饭庄制作的泡泡油糕就获得过国家商业部“金鼎奖”，被评为“中华名小吃”。

泡泡油糕，以色泽乳白、玲珑剔透、蓬松香甜、入口即化而闻名久远。据《三原食萃》记述，一日前往北塬狩猎的唐太宗来到“王店集”一小店品尝了所制作的外皮起泡、酥松润脆、馅心甜软的油糕极为称赞，于是该店名声大振，其所经营的油糕也得到了广泛流传。据说唐代的“烧尾宴”中的点心“见风消”，就和泡泡油糕一脉相承。

如今西安饭庄已经在东大街原址重建，西安饭庄这块金字招牌一定会越擦越亮，再现昔日辉煌。🔥

作者简介

朱文杰 中国作家协会会员，西安市文联专业作家，现任鞍山市政协副主席