

的名人张凤翔、张伯英、谢文青均为座上常客。张生财也尽得官府菜的真传。

解放后，天和兴饭馆与安远门饭馆（桃李春饭店）合营，成为陕西官府菜的主营店。1975年后，西安市饮食公司“七·二一”职工大学迁入；1982年，饭店最后定名为桃李春饭店。

1973年，张生财曾应丈八沟宾馆之请为周恩来总理和越南范文同总理执厨而受到称赞。

1985年，桃李春饭店成立了以70岁高龄的张生财为首，由许俊英、王冬茹、闫明端、王兴旺、唐代英、刘永安、李奉恭、徐长安、郑新民、于晓玫等12人组成的“陕西官府衙门宴”研制小组。1990年，“陕西官府宴”获中商部QC成果一等奖。

张生财从厨六十余年，在长期的烹饪生涯中，博采众长，其烹调风格主要表现在口味的组合上，逐渐形成了独特的“淡、烂”烹饪风格。

“淡”的含义涉及面较广，主要是清淡，这与一般陕菜厨师相比可以说独树一帜。这种“淡”不仅单纯体现在盐轻味淡，更重要的是清淡醇香，做出的菜味感分明，给人以淡而有味的享受。

“烂”的含义从火候讲，是强弱得当，烹制时间略长；从口感上讲，要入口绵软。一句话，容易咀嚼而不失本味。陕菜多用煮、蒸、煨、烩等方法，保持原汁原味，达到“烂”的目的。

张生财刀工深厚，尤以整鸡出骨技术超群。他能运用各种烹调技法烹制出近400款精美菜肴，菜肴口味清淡鲜美，讲究用汤，体现陕菜风格，火候又恰到好处，使菜肴保持原汁原味，入口绵软，易嚼易消化，老少皆宜。

张生财被称为当之无愧的近代陕西官府菜的第二代传人，他也是解放后陕西省政府首批授予的“特级厨师”荣誉者之一。

## 翟耀民：陕菜泰斗

翟耀民（1939-2018）是国宝级陕菜烹饪大师，国家特一级烹调师，陕菜继承人和传人。餐饮业国家一级评委，全国烹饪大赛评委，陕西省



名厨翟耀民

烹饪职业技能鉴定专家评委，陕西省烹饪协会常务理事，原陕西西安止园饭店总厨师长。

1956年，翟耀民到陕西天福楼学厨，跟着于宝棋、于泽甫、薛成荣等师傅学艺。他当学徒时干杂活，一天要切500斤白菜、40斤肉，手指也会不小心被切伤。有时忙到半夜12点，两把椅子一拼就是床，被子铺一半盖一半，凑合睡一觉。跟他一起来西安的有十来个人，最后就只剩了他一个。

1960年烹饪班培训结束后，翟耀民被分到了西安饭庄，拜陕菜大师曹秉钧学艺，专攻陕菜制作技术。师傅见他为人老实，肯下苦功，就将自己拿手菜的绝活一并教给了他。

勤学苦练中，翟耀民还创造了一手挤出五个丸子的技术，将手心中的肉馅均匀分拨到五个手指，通过对力度的把控，同时捏出大小相同的丸子。为了进一步提高工作效率，他还创造出了“切来回刀”的技术，用于快速处理肉类菜肴。菜刀在他娴熟操作中前推一片，后拉一片，就完成一次切两片的效果。他精通三万多款菜品，能拼制全席冷拼和面点，技术全面，曾在《中国烹饪》《饮食天地》《陕西日报》《西安晚报》等知名报刊发表多篇论文，得到同行业一致认可和