

李水亮 马建军： 陕菜大师的传承与坚守之路

■ 李 崧

千年陕菜的历史上，个人口述所还原的一小段历史，却是陕菜大厨一生所经历所传承的全部。因为这种生命体验的热度，这段历史，便如一滴活水融入陕菜博大精深历史当中。

从两位低调直爽、风格显著的大厨身上，可见活生生的陕菜风格，质朴无华，却隽永醇厚。时代的轨迹曲折变迁，他们心里那点无法撼动的对于大美陕菜的倾心热爱，也是千年陕菜的灵魂所在。

古城西安，冬日的街道上，阳光温暖。
古 记者与李水亮、马建军交流，选在这冬日的下午。一杯清茶，一段往事。窗外，一阵微风吹过，偶有枯叶从树梢落下，摇摇曳曳，仿佛也想挤进窗棂来一起聆听这段关于陕菜的并不遥远的故事。

李水亮是《千年陕菜》纪录片第一位亮相的陕菜大师，他展示的是一道古法传承的大菜——历史上这道菜叫炮豚，俗称烤乳猪。与他一起完成这道大菜的正是与他同龄的另一位陕菜大师——马建军。

半个世纪人事与世事快速变迁，但陕菜的美，依然印刻在他们心里。他们忆念的是人，也是菜；他们讲述的是菜的故事，也是人的故事。

一道大菜书写古都餐饮沉浮变迁

多年后，李水亮也成了表面沉默、内心敞亮，善于捕捉微妙变化的手艺人。

《千年陕菜》纪录片，让他和马建军一起，引起人们的关注。

李水亮和马建军同龄，20世纪70年代先后参

加工作，虽然分到了西安饮食公司旗下的不同门店（李水亮在大差市什字的和平餐厅，马建军在兴庆公园的花萼相辉楼），但是他们一起见证了陕菜从沉寂到辉煌的那段历史。

70年代末，西安饮食公司旗下的餐厅，撑起了古城西安对外开放后第一波外宾接待的任务。当时业内赫赫有名的陕菜大厨流转在各个餐厅研发新品，老师傅的徒弟们便都跟随前往。长安八景宴和仿唐菜所见证的餐饮盛景，在李水亮和马建军心里留下的那种热浪，几十年后还在言谈之间能感受到。那是一代陕菜大厨们对陕菜的挚爱和创新所集体抵达的一次高光时刻。

烤乳猪是七八十年代西安和平餐厅的一道大菜，也是李水亮的师傅韩忠俭的拿手菜。当时初出茅庐的李水亮有空会帮师傅打打下手，潜移默化地接触到了这道大菜，后得到师傅真传，便拥有了精湛的烤乳猪技艺。

韩忠俭是西安蓝田县人，1914年出生。从厨几十年，先后在西京第一楼、正大豫、宾州饭店、大陆饭店等学艺和主厨，解放以后长期在国营大饭店主厨，最后在国营二食堂（和平餐厅）