

好评。他还参与了《中国名菜谱》《陕西风味》《烹饪系列教材》和《陕西烹饪大典》等著作的编写。

1978年，翟耀民被调到陕西饮食研究所，进行烹饪研究。两年后调到西安市服务学校任教，任教研组长，为三秦大地培养了大批烹饪技术人才，为传承、发扬陕菜作出了杰出贡献。

1988年，翟耀民调到西安止园饭店任主厨，边继承边创新，华岳明珠仙掌、明珠猴头、白扒云头等名菜在他手中成为陕菜重要标签。

翟耀民不但精通陕菜，对京、鲁、川、苏、豫、清真、寺院素菜都有钻研，精通南北风味菜品上千种。

1996年，57岁的翟耀民编写了陕菜菜谱，分为山珍海味类、猪肉及牛羊肉类、水产鱼虾类、鸡鸭禽蛋类、植物菜与甜菜类、小吃面点类等六大部分，共计901道菜，其中还有不少是他的创新菜。这901道菜不仅继承了陕菜传统，而且保留了陕菜精髓，成为他留给世人的宝贵财富。

翟耀民曾任西安大唐博相府酒店的顾问。经大唐博相府总经理、陕菜网CEO刘晓钟先生策划，抢救性地编辑出版了《翟耀民典藏陕菜》这本陕菜经典，受到陕菜厨师和热爱陕菜的业内外人士的极大欢迎。

翟耀民是陕菜嫡系传人、陕西烹饪宗师、国家一级评委、全国最佳厨艺工匠……虽有各种荣誉光环笼罩，但他却一直信奉“口碑才是最大的荣誉”。他说：“无论什么身份、什么地位的人都要吃饭，厨师就是服务人类肠胃的高级工程师，抱着这样的想法做菜，才能从技术层面升华到艺术层面。所以好的厨师可以称得上是艺术家，精致美味的菜肴也就算得上一件艺术品了。”

推出系列名宴，陕菜的高光时刻

20世纪80年代，陕菜进入一个极盛时代。一系列的名宴、名点被蓝田籍的饮食文化人和厨师推出。

王子辉与仿唐宴

王子辉，1934年出生，70年代后期从事饮食文化和烹饪理论与教学，曾任西安烹饪研究所研究员。1992年被国务院授予有突出贡献专家称号。

王子辉在一篇文章里回忆了仿唐菜研制过程。仿唐菜点的研制是从1980年开始的，当时，王子辉在陕西省图书馆历史文献部查阅其他资料时，发现了一些有关唐代菜点的资料，觉得颇有价值，遂向有关方面作了反映，并提出了挖掘研制失传了千余年的唐式菜点的建议，立即得到原商业部、陕西省和西安市主管领导的重视和支持。不久，这一消息传到日本，引起了日本一些人士的关注。1982年，日方人士通过旅游部门转告说，要不惜昂贵的价格品尝“仿唐菜点”。尽管仿唐菜的研制刚刚起步，但他们提出来了不便回绝。于是，就用当时试制过的十多款“仿唐菜点”，接待了他们并得到了赞赏。这次接待促使仿唐菜点的研制步伐进一步加快。1989年，仿唐菜品研发人员赴京，受到中央有关领导的接见。

仿唐菜点，顾名思义是仿制，不是对唐代菜点的照搬。既要求具有唐代菜点的风韵，又要为当今人们所接受和喜食，做到古为今用，推陈出新。坚持每个菜点必须有据可考，即史籍中有记载，取其精华，去其糟粕；坚持仿唐菜点原料的真实性，烹制方法尽量以隋唐五代常有的为主，不排斥现代先进的科学方法。按照这一原则，王子辉和他的团队推出了一整套脍炙人口的仿唐菜肴和曲江菜系，如“金斋玉脍”“遍地锦装鳖”“驼蹄羹”“洁妍未脆”“光明虾炙”“琅玕脯”“鸭戏新波”“同心脯”“比翼连理”“嫫对西子”“晁衡鱿鱼”等，受到海内外宾客的广泛称赞。

仿唐菜填补了我国烹饪科研中的一项空白，丰富了饮食市场，特别对于国外宾客有着很大的吸引力。紧接着，原商业部又通知辽宁、天津、河北、山西、河南、甘肃、宁夏、江苏、湖北、湖南、江西、云南、贵州、广东、广西等省二百