

不无遗憾地感叹道。

1972年，陕西出版了第一本介绍陕菜的书籍《陕西菜谱》。当时，西安市政府委托市饮食公司组成了以五一饭店的罗文涛、东亚饭店的孙寄生、和平餐厅的韩忠俭、聚丰园的许再喜等著名烹饪老师组成的培训团队，轮流到这几个饭店进行技术表演，并对员工开展技术培训，使这几个饭店成为当时西安不同区域的“地标店”。

1980年，西安市饮食公司厨师进修班编印了一本《教学实习菜》，这本菜谱中收集了韩忠俭多道拿手菜，比如珍珠面筋、炸春段、葱椒里脊。其中葱椒里脊这道独具特色的美味，仅仅制作葱椒泥就不知淘汰了多少人。当时师傅要求：“沟子撅起腰猫下，一口气要剁一千下。”

韩忠俭的烧八素也是和平餐厅的名菜，后来还是长安八景宴里的一款美味：八种时素烹制入味，在盘中堆砌成井台状，中间撇陪酒的热气冉冉腾起，恰似长安八景之一的“草堂烟雾紧相连”。

清汤鸽蛋、五柳鱼、素狮子头、糖醋排骨，是韩忠俭经典的素菜荤做作品。这些精美绝伦的素食佳肴和烧八素、铁棍山药、珍珠面筋、水晶冰桃一起，被誉为是“韩氏八大素”。

李水亮从厨几十年，深得水火相济之道、五味协调之法。他说：“若想成为一名优秀的烹饪大师，那可绝不是三年五载或者十年八年就能够驾轻就熟的。换句话说，这个行道容不得半点虚假和侥幸，需要的都是刀下见菜的真功夫。”

20世纪80年代，在相继获得陕西省和西安市职工烹饪技术比武第一名之后，李水亮还担任了《西安名店名厨名菜》一书的编写工作。

李水亮以多种刀法进行冷盘菜肴创新，也研发出金鱼戏水、岁寒三友、时鲜花篮、椰林风光等名牌菜品。

“一个菜，也不是一个人做出来的。”李水亮说。长安八景宴和仿唐菜，就是一代陕菜大厨和研发专家集思广益、集体智慧的成果。

1984年，马建军参加了在湖北武汉举办的原

商业部第八期厨师技艺进修班，获益匪浅。他记得老师在课堂上就讲，八大菜系是咋回事，十二菜谱又是咋回事？所有的菜都是陕西发现的，陕西菜最早，所以商业部推出的十二菜谱里就有陕菜。

1985年5月，西安承办全国厨师班，陕菜荣登国班大讲台。授课的老师都是西安市饮食公司所属各个饭店赫赫有名的技术掌门人。“那一诗成一菜、一菜寓一景的呈现方式，让人耳目一新，为中国烹饪文化注入了新的内涵。这些菜肴通过在国班课堂上的传播，让陕菜自盛唐辉煌以后千年的寂静无声，又犹如枯木逢春般的再次展现出陕菜的皇家帝王风范，成为全国餐饮行业学习的焦点和典范。”陕菜大师刘峻岭如此写道。

马建军记得唐乐宫筹建的初期，庞学德带着他们和刚刚进军西安市场的粤厨一起创新比武。

“庞老当时要求一天做四个菜，两个陕菜两个粤菜，天天比武。”说到80年代对陕菜的创新和传承，李水亮和马建军的脸上都闪现出快乐的神情。

长安八景宴一直兴盛到90年代，曲江春一直卖着，后来因为牵涉野生动物，材料不断替换。随着粤菜川菜不断流行，一些陕菜被改来改去，失去了正宗的味道，有些菜干脆被“归纳”到粤菜或川菜中，不见了踪影。

唐乐宫是中国第一家剧院式餐厅，马建军当年被借调过去，一直坚守陕菜的传承，可惜他势单力薄，眼看着陕菜振兴一次次错失良机。“如今全西安都找不到一个烤乳猪的炉子，唯独唐乐宫还在卖。”马建军说。

好在一切正在发生改变。

2013年，一场振兴陕菜的行动，得到陕菜大厨们的积极响应。大厨们内心那颗振兴陕菜的火种再次被点亮。

在《千年陕菜》纪录片中，当李水亮以行云流水般高超技艺将经典陕菜“西周炮豚”呈现于观众眼前时，他便知道，陕菜振兴的新的历史时刻正在到来。🔥