

融合百家，自成面目，个性鲜明，人誉之为段家魏。李龙先生讲到段先生在世时，平时常听到段先生讲他以前常去正俗社等戏园子看戏，和西安饭庄老板冯克昌每年一到端午节就派人用两三层食盒给段家和任阁臣家送泡泡油糕的事情。还说到冯克昌每年只给这两家人送，一直送到解放后公私合营之时”。从以上提供的资料可以看出，西安饭庄的老板冯克昌和段绍嘉、任阁臣两位大家的关系非同一般。

我的朋友封五昌先生也告诉过我，“我叔父，封至模老先生之子封玉书先生讲，每到逢年过节，西安饭庄都给他家送大菜等吃货。”封五昌先生还说：“据西安饭庄创始人之一马公弢的儿子给我说直到公私合营以前，西安饭庄每逢年节都要给他家用食盒送8个做好的蒸碗。”

另外值得一说的是清末进士、戊戌名士、书画大家宋伯鲁先生为西安饭店题写了“秦饌独秀”四字匾额。是毛昌杰先生把西安饭店的饭菜推介给宋伯鲁先生的，宋伯鲁先生还领着省通志馆的同僚郭蕴生、吴敬之、霍竹汀等人来饭店品尝，他们均一致赞赏。这几人中多为前清进士，精通史籍。有这几位文人墨客中的大腕为之出谋划策，引经据典，鼎力扶助，让冯克昌一下有了扛起“振兴陕菜”大旗的信心。

1933年，于右任先生回陕，慕名来西安饭店品尝温拌腰丝、水盆大肉等佳肴后，高兴地说：“吃上了家乡饭。”并叫来经理冯克昌，仔细询问，鼓励西安饭店：“多做咱老陕爱吃的饭菜，就不愁没生意。”受于右任先生点拨，冯克昌又引进了三原泡泡油糕、耀县的窝窝面、渭南的时辰包子，加以改造更新，使西安饭店小吃系列水平质量得到了充实和提升。

西安饭庄一出而惊世，如果列出饭庄在西安大街时的大事记，重点应该有：杨虎城将军给母亲在这里办过寿宴；1936年，周恩来专门到西安协调处理“西安事变”，在西安饭庄摆下“和平宴”，与张学良、杨虎城等爱国将领在这里为“停止内战，一致抗日”立下绝世奇功；1938年，

周恩来还在这里接待了印度援华抗日医疗队的国际友人柯棣华大夫及国际主义战士白求恩一行。

美酒佳肴，回味无穷

1958年，西安饭庄搬到了东大街菊花园口。虽系平房，但占地面积大，因之营业面积扩大了好几倍。

1、黄桂稠酒与油酥饼的绝妙搭配

我头一次进西安饭庄，应该是1965年秋天，当时我在钟楼食品店打工，连干了两个多月。隔三差五去西安饭庄一楼小吃部买一壶稠酒、两个油酥饼给嘴过个瘾，而吃油酥饼、喝黄桂稠酒那可是当年的绝配。

胃的记忆太顽固了，至今五十多年了，我仍特别喜欢吃油酥饼，不但爱吃，还会做呢。1988年时在社会三路家中接待几位朋友，吹牛说我会做油酥饼，做得如何正宗。一下把事惹下了，从来懒得做饭的我，只得亲自上手。当油酥饼刚一出锅，香气就把我邻居一位老兄吸引来，我拿出一个饼让他尝，他咬一口，忙跑回家质疑他老婆，你烙的油酥饼咋没文杰的层层多呢？我听了回答说：我是仿西安饭庄千层油酥饼呢！正吃的一个朋友说：吹啥呢！顶多十层，还千层饼呢！另一朋友帮腔：有一千层，我把我的姓反着写。把我气得回击说：你姓王，反过来还是个王，嘴咋会翻得很！一帮子干吃枣还嫌核大的货！

后来从《西安市志·商业志》记载上知道：西安饭庄的千层油酥饼，“相传唐代高僧玄奘自西域回国翻译佛经达千卷时，唐高宗派人赏赐‘千层烙饼’，千层油酥饼即依此改进制成。”

黄桂稠酒古称“玉浆”，始于先秦。《清异录》所载“李太白好饮玉浮梁”，指的就是古代的稠酒。我想神话故事月宫中“吴刚捧出桂花酒”，应当也是黄桂稠酒吧。1956年郭沫若来西安时，品尝了西安饭庄的黄桂稠酒，称赞说“不似酒，胜似酒”。确实，在我眼中黄桂稠酒应该称“仙酒”。

2、唇齿留芳的葫芦鸡

让我难忘的还有西安饭庄的十大名菜之