

花萼相辉楼的马建军，已经初步领略到陕菜烹调三昧，红白两案均拿得起放得下，尤以切配见长。

花萼相辉楼餐厅以地道陕菜为主打菜品，主要接待外宾和省市的一些活动，这里同样高手云集，管理严格。

1982年，花萼相辉楼承担起西安市饮食公司下达的研制仿唐菜肴这一“政治任务”，庞学德、王子辉、尚长青、李志忠、王有忠、李耀章、刘峻岭、马建军、杨晖、张和新等均参与其中，发挥了各自的优势与特长。

马建军那时候还年轻，庞学德喜欢把买材料的事交给他去完成，整天跑来跑去。“那时候啥都不好买，买三斤黑米也要到省上批条子，跑好几天才能买到。要几瓶酒也要到省上市上批条子，一瓶茅台4块8，所谓的八大名酒，一样只给一瓶。”马建军回忆说，1983年，中央电视台在兴庆公园拍过一次仿唐菜，拍了一个多星期，公园为此还专门到上海定制了一套龙凤椅，谁知有人说唐朝就没有龙凤椅，清朝才有，结果还没用上。

马建军忘不了仿唐菜在花萼相辉楼研制的那段紧张而又极富创造力的时光，好多新品工艺都是在这里确定下来。1983年底，市上开始筹建曲江春，1985年曲江春开业，就把仿唐宴全部交给曲江春了。

仿唐菜系列研发成功之后，不仅让日本友人乐不可支，也为古都西安及三秦大地的餐饮烹饪界赢得了巨大荣耀，这一凝聚着陕西文化界、餐饮界集体智慧与创造性劳动的成果，被西安市人民政府授予科技进步二等奖，一时间轰动四野，成为了彰显历史悠久、积淀厚重的陕菜文化的代表作之一。

今年69岁的马建军感叹道：做饭做菜这个行道，说起来容易干起来难，而且不是一般的难。

回想1971年5月，听到自己被分配到西安市东大街商店群宴食堂，他心里一下子凉了，想着一个大小伙子要与锅碗瓢盆、油盐酱醋打一辈子交道，能有啥出息？扛了五个月后，他才极不情愿地去报到，在店里当上了一名学徒工。

马建军天性诚朴，做事麻利，聪明好学，几位师傅见他工作踏实，就利用空闲时间教他学习烹饪基本知识和基本操作，使他很快掌握了一些家常菜的做法。没过几年，就成了可以独当一面的厨师。

1979年6月，马建军调至西安兴庆公园花萼相辉楼，历任班长、门市部主任等职，烹饪技艺也突飞猛进。在陕菜大师王有忠的指导下，马建军相继顺利通过全省二级、一级厨师业务考试，以优异成绩取得相应烹饪资质。

马建军说：“陕菜是祖先留给后世的宝贵遗产，博大精深，文化悠久，必须下力气传承宣传，发扬光大，咱们不能忘了先人的东西，这是不可多得的文化，更是陕西人的骄傲与光荣！”

在花萼相辉楼，马建军不仅先后接待了朝鲜、也门、新加坡等国的部长级高官，当时的省市领导每次陪同重要客人来园游览时，马建军常常是担任主厨的不二人选。

1987年，马建军被借调到省旅游局旗下的唐乐宫饭店，负责菜案，又是中方厨师长，每天从早忙到晚，接待着来自五湖四海的客人。

为了让年轻人尽快成长，早日成才，他这个师傅有时也隐身后厨，切菜配菜，甘当配角，让徒弟们冲在前面炒菜。

马建军的真，是平平淡淡的真，也是实打实干出来的真。当年扛了五个月不愿意穿上厨师服的马建军，甘当配角一辈子，只为陕菜倾心。

## 一本菜谱解密大美陕菜兴衰密码

遍地锦装鳖、琅玕脯、同心生结脯、箸头春……这些典雅的菜名，时不时地从李水亮和马建军嘴里蹦出来。

遍地锦装鳖出自《烧尾宴食单》，是韦巨源献给唐中宗李显的佳肴，由甲鱼、羊脂、鸭卵脂烹制而成；琅玕脯出自《山家清供》，是以莴笋为主料烹制的美味佳肴；箸头春则是一道关于清炖鹤鹑的古老美食。

“哎，现在有多少老菜都不做了！”李水亮