

前，嘱咐道：“跟你哥好好学！”李水亮知道，这就是传承的意义，他传承了师父的技艺，他再将技艺往下传，传到徒弟们身上。

2007年，李水亮顺利通过省高级技师考试，获得由人社部颁发的烹饪行业国家级别的最高级别证书。

一桌盛宴见证陕菜辉煌历史

1980年前后，和平餐厅推出长安八景宴，开创了现代餐饮以风景入宴的先河。

八景宴里头有两道重量级的大菜，其中之一就是烤乳猪。

从广州学习回来的李水亮按照广州的不锈钢烤炉，改进了设备。从此之后，这道大菜的制作在和平餐厅就没有停止过。外宾接待最繁忙的时候，每天十几只地烤。有时一天几十桌客人，只能把烤乳猪剁成块儿，每一桌分餐而食。

那是长安八景宴在和平餐厅研发和应市成功所带来的兴盛时代。

提到长安八景宴，有个绕不过的名字，他就是庞学德，陕西资深烹饪大师，西安市饮食公司原副总经理。李水亮和马建军提到庞学德，都称他“庞老”。

20世纪80年代，借着陕西跻身全国四大旅游热点的浩荡春风，陕菜获得了难得的腾飞机遇。一度几乎销声匿迹的陕菜经典得天时，秉地利，许多餐饮界的巧匠贤达那久蕴于心中的智慧和澎湃激情，犹如火山爆发般喷涌而出。庞学德的开

创性，正是来自对陕菜单纯而炙热的爱。

1980年，和平餐厅成功首创长安八景宴，破天荒地，将三秦大地的历史名胜展现于盘饌之中，开创了我国风景为宴之先河。此宴荣获西安市科技进步成果三等奖。

庞学德出生于陕西蓝田，师承陕菜名厨“四大金刚”之一的靳子绪，年少成名。1949年后，他担任西安市第一家国营饭店的经理。之后三十多年，他不断学习烹饪知识，追求新的技艺和新的目标，一步一个脚印地攀登烹饪事业的新高峰。

庞学德非常重视烹饪技术交流，在担任西安市饮食公司副经理期间，积极与日本、美国及国内上海等地的厨师交流烹饪技艺。上世纪八十年代初，长安八景宴在庞学德、韩忠俭以及陕菜研究专家王子辉组织下，在和平餐厅展开研制。刘峻岭、李占良、李致忠、张长林、李耀章等大师均参加研制工作。和八景宴配套的面点部分则由秦桂芳、潘长安两位大师主持完成。

李水亮有幸成为这一活动的亲历者和历史见证人。在这一过程中，他奉献了渭水甲鱼、雁塔晨钟、十二围碟冷拼及烤乳猪等菜品。

“那一代人以对珍馐菜肴的尊重，向食客展示古都长安的人文历史，这种食物传递的精神，成为这道宴席的灵魂所在。”李水亮说，参与长安八景宴师傅们高超的烹饪技艺、一丝不苟的敬业精神和光明磊落的做人品德，影响了他的一辈子。除了韩忠俭，对李水亮影响颇深的还有王有忠、李纪全、毛明、刘继国等名厨大师。“我从此也慢慢知道，一位厨师绝不仅要学会做菜，更要首先做一个高尚的人，你的人品往往决定你的菜品。”李水亮说。

1981年9月17日，长安八景宴首次以1100元一桌的天价，接待了专程赶到西安的日本银座亚寿多大酒楼的同行嘉宾。长安八景宴从此一举成名，成为古都长安的餐饮名片，成为陕菜宴席中的一个经典，成为中国菜师古开新的一个成功案例，开创了当代人以历史名胜古迹入菜成宴的先河，受到了国内外宾客的一致好评。1984年，



长安八景宴