

中国烹饪大师郑新民40年厨艺结晶！ 饮食文化研究专家郑可望联袂奉献！

昔日官府盛宴 今朝百姓美餐

中国
陕菜

您所不知的美味

郑新民 郑可望
朱立挺 郭国强
● 编著

官府菜

Aristocrat Cuisine
of Shaanxi (China) Cuisine



西安出版社

中国烹饪大师郑新民400年厨艺结晶！饮食文化研究专家郑可望联袂奉献！

您所不知的美味

Aristocrat Cuisine of Shaanxi (China) Cuisine

中国陕菜·官府菜

郑新民 郑可望
朱立挺 郭国强 编著



西安出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

中国陕菜. 官府菜 / 郑新民等著. -- 西安: 西安出版社, 2012.9

ISBN 978-7-80712-972-1

I. ①中… II. ①郑… III. ①菜谱—陕西省 IV. ①TS972.182.41

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第222865号

中国陕菜·官府菜

编 著 / 郑新民 郑可望 朱立挺 郭国强

责任编辑 / 何 岸 李亚利

装帧设计 / 安 梁 王伟博

出版发行 / 西安出版社有限责任公司

(西安市长安北路56号 邮编 710061)

电 话 / (029) 85253740 85269986

网 址 / www.xacbs.com

印 刷 / 西安新华印务有限公司

开 本 / 787mm×1092mm 1/16

印 张 / 14.25

字 数 / 110千

版 次 / 2012年9月 第1版

印 次 / 2012年9月 第1次印刷

书 号 / ISBN 978-7-80712-972-1

定 价 / 45.00元

读者购书、书店添货或发现印刷装订问题。请与本社营销部联系、调换。



习仲勋 给陕西烹饪餐饮的三次题词

何金铭

博采众家之长
保持地方特色

习仲勋
一九八四年

饮食天地

一九九〇年三月

振兴陕菜

习仲勋
一九九〇年

习仲勋生前对陕西菜的发展和陕西餐饮文化的研究十分关切，曾三次应邀为陕西烹饪餐饮部门题词。

1984年，西安人民大厦决定编辑出版一本介绍该饭店特色菜肴的书籍，请习老题词，习老于当年10月12日写下“博采众家之长，保持地方特色”十二个字。这本书由陕西科学技术出版社出版，书名《迎宾菜谱》，舒同题写书名。

1990年3月，陕西烹饪协会决定编辑出版一本宣传饮食文化的刊物，请习老题写刊名，习老欣然命笔，写下“饮食天地”四个大字。从那时到2011年3月，陕西烹饪餐饮协会会刊《饮食天地》已经出版三十六期。

改革开放以来，陕西烹饪界和各界人士围绕振兴陕菜开展了多种研讨和宣传活动，期间曾邀请习老为振兴陕菜题词，习老又写下“振兴陕菜”四个字。

陕西菜是中华烹饪的一个重要组成部分。早在周秦汉隋唐之时，陕菜就已经达到中华烹饪的鼎盛阶段。改革开放以后，在党和政府的关心和支持下，陕西烹饪界共同努力，使陕菜有了长足的发展。陕西烹饪界的同仁，以及热爱陕菜、研究陕菜的人士，正在下大功夫把陕菜做大做强，决不辜负老一辈革命家对陕西烹饪界的期望。

序

何金铭

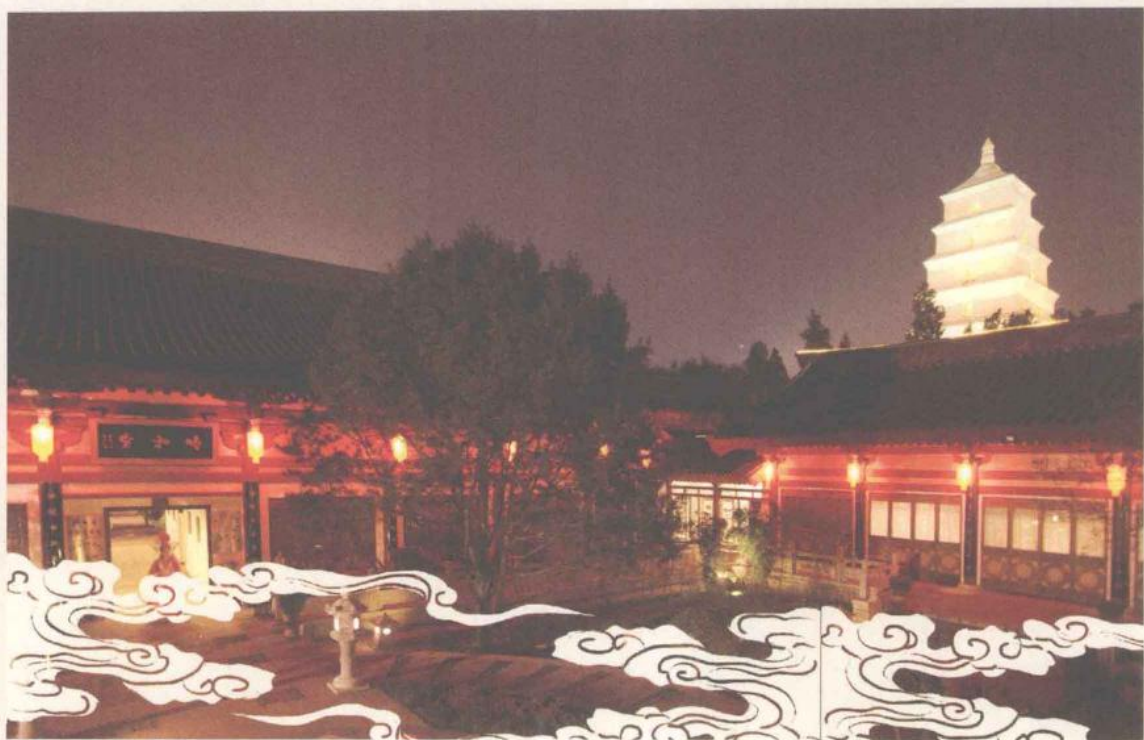
由郑新民、郑可望、朱立挺、郭国强编著的《中国陕菜·官府菜》一书，即将由西安出版社出版。这是陕西烹饪界的一件喜事、盛事，值得祝贺。

陕西是中华文明主要发祥地之一。陕西历史传统优秀文化积存丰厚。博大精深的陕菜是中华优秀传统文化一个重要组成部分。

陕西官府菜有其显著特色。因其由历代官府主导，掌握足够的财力、人力与智力资源，陕西官府菜采撷、集纳了陕西宫廷菜、商贾菜、市肆菜、民间菜、清真菜中的精萃，陕南菜、陕北菜、关中菜之顶尖名菜，许多都得以进入。可以说，陕西官府菜就是陕菜的一个缩影。欲知陕菜之奥秘，欲品陕菜之美味，不可不知不品陕西官府菜。此其一。其二，源于西周，兴于秦汉，盛于隋唐，而又历经清末、民初以至于今千百年的传承、创新，陕西官府菜千锤百炼，不少菜品已经成为经典佳作。精雕细刻是其制作要义。饱含历史故事是其文化内涵。有一整宴席程式是其独特风格。可以说，陕西官府菜是精制的陕菜，陕菜本当如此。学习借鉴陕西官府菜的精神，对于提高陕菜的整体水平，把陕菜进一步做大做强，有着十分重要的现实意义。

很多人都为陕西官府菜的创立与发展做出贡献。近代最重要的是李芹溪，现代版陕西官府菜由他奠基。之后有张生财。现在是郑新民。改革开放给陕西官府菜插上了腾飞的翅膀。西安桃李春饭店先后领导人李继先和唐代英为将陕西官府菜推向市场做了有益的工作。我有幸与饮食文化学者王子辉、作家赵发元等一起，参与了唐代英主持、张生财主导的陕西官府菜研制和推广工作。饮食文化学者吴国栋老先生生前为陕西官府菜的研究做了许多事情。正是由于有了这么多的人前赴后继，齐心协力，陕西官府菜才有了今天的初步繁荣昌盛。陕菜的继承与发展，只能是在陕西烹饪界同行、饮食文化学者专家、热爱陕菜的各界人士携手合作下实现。团结就是力量。

包括陕西官府菜在内的陕菜，正在走向新的辉煌。可以看出，有三个方面，是推进陕菜的主力军。一是厨师。二是饭店及餐饮企业家。三是热爱陕菜的各界人士。美



味佳肴是由技艺高超的厨师制作出来的，菜肴、主食与面点小吃的提高，有赖于厨师的努力。所以务必把培养大批具有较高文化修养的厨师放在工作的突出位置。“旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家”，可以说是诸如陕西官府菜这样的美味佳肴得以推广的一个生动写照。让人民大众吃到更多更好的美味佳肴，应当也是“以民为本”方针题中应有之义。而要把诸如陕西官府菜等等美味佳肴送给万千百姓，就必须通过饭店这样的大众媒介。所以，造就一批具有远见卓识的餐饮企业家，就是陕菜更上一层楼，开辟新天地的前提与基石。当然，各界人士的共同努力，政府领导部门的大力支持，十分重要。我们期待着这些方面的工作能够得到进一步的加强。

陕西官府菜已经由陕西省政府批准为省级非物质文化遗产保护项目。西安大唐博相府酒店是法定保护单位。西安大唐博相府酒店总经理刘晓钟先生热爱陕菜，热心于陕西官府菜的宣传推广，做了许多有益的工作。编写出版《中国陕菜·官府菜》，他参与策划。他还参与策划了一系列陕菜的宣传活动，并且把着重点放在文化内涵上。一个餐饮业经营者，花这么大的力气来宣传陕菜的文化内涵，我以为特别值得赞许。

（作者系中共陕西省委原秘书长、陕西省三秦文化研究会会长）

2012年9月3日

目录

Contents

前言 / 1

第一章 陕西官府菜的历史文化渊源 / 2

- 一、陕西官府菜的起源和发展历史 / 2
- 二、陕西官府菜的近代传承 / 4
- 三、“陕西官府菜制作技艺”被确认为省级非物质文化遗产 / 9

第二章 陕西官府菜的风味特色及人文价值 / 10

- 一、官府菜的风味特色 / 10
- 二、官府菜的食材资源 / 11
- 三、官府菜的烹调技艺 / 12
- 四、官府菜的营养保健价值 / 15
- 五、官府菜的社会文化价值 / 16

第三章 陕西官府菜之经典菜品 / 17

- 一、官府菜菜品综述 / 17
- 二、经典凉菜 / 17

精选凉菜23道

- | | | |
|---------------|---------------|--------------|
| 1. 水晶鱼脰 / 18 | 2. 酥骨鱼 / 20 | 3. 五香熏鱼 / 22 |
| 4. 油爆河虾 / 24 | 5. 海米炆芹菜 / 26 | 6. 佛手蛰皮 / 28 |
| 7. 三皮丝 / 30 | 8. 芥末凉肘子 / 32 | 9. 白封肉 / 34 |
| 10. 凉拌三丝 / 36 | 11. 羊皮花丝 / 38 | 12. 鸭炙 / 40 |

Aristocrat
Cuisine
of Shaanxi (China) Cuisine

- | | | |
|----------------|----------------|---------------|
| 13. 芥末鸭掌 / 42 | 14. 五香牛健 / 44 | 15. 金丝发菜 / 46 |
| 16. 酸辣蜈蚣笋 / 48 | 17. 秦味炆莲菜 / 50 | 18. 火烧茄子 / 52 |
| 19. 雪藕丝 / 54 | 20. 酸辣海龙 / 56 | 21. 养生双丝 / 58 |
| 22. 姜汁月牙豆 / 60 | 23. 芝麻地参 / 62 | |

三、经典热菜 / 64

精选热菜58道



- | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1. 酿燕菜 / 64 | 2. 清汤官燕 / 66 | 3. 三丝鱼翅 / 68 |
| 4. 鸡茸鱼翅 / 69 | 5. 汤三元 / 70 | 6. 汤四喜 / 71 |
| 7. 蝴蝶海参 / 72 | 8. 麻腐海参 / 73 | 9. 海参烩蹄子 / 74 |
| 10. 葱黄烧海参 / 75 | 11. 红烧鲍鱼 / 76 | 12. 八卦鱼肚 / 78 |
| 13. 莲蓬鱼肚 / 80 | 14. 驼蹄羹 / 82 | 15. 酸辣海三丁 / 84 |
| 16. 清汤鱿鱼芙蓉底 / 85 | 17. 糖醋鱿鱼卷 / 86 | 18. 烩乌鱼蛋 / 87 |
| 19. 酿金钱发菜 / 88 | 20. 红烧娃娃鱼 / 90 | 21. 海味窝窝面 / 92 |
| 22. 遍地锦装鳖 / 94 | 23. 煎虾饼 / 96 | 24. 金齏玉脍 / 98 |
| 25. 酸汤鳊鱼 / 100 | 26. 黄焖鳝鱼 / 102 | 27. 干煸鳝鱼 / 103 |
| 28. 鳝和羹 / 104 | 29. 口蘑桃仁余双脆 / 105 | 30. 奶汤肚块烩瑶柱 / 106 |
| 31. 鸡茸余口蘑 / 107 | 32. 葫芦鸡 / 108 | 33. 银条鸡丝 / 110 |
| 34. 锅烧鸭方 / 111 | 35. 冰糖玫瑰肘子 / 112 | 36. 温拌腰丝 / 114 |
| 37. 蒸白肉 / 116 | 38. 烧肉三鲜 / 117 | 39. 缠丝肉 / 118 |
| 40. 炸脂盖 / 119 | 41. 升官图 / 120 | 42. 荷叶粉蒸肉 / 121 |
| 43. 炆白肉 / 122 | 44. 莲菜炒肉片 / 123 | 45. 锅烧牛胸 / 124 |
| 46. 黄芪山药炖羊肉 / 125 | 47. 红烧牛尾 / 126 | 48. 干蒸莲子 / 127 |
| 49. 糯米梨 / 128 | 50. 水晶莲菜饼 / 129 | 51. 拔丝山药 / 130 |
| 52. 醪糟烩葛仙米 / 131 | 53. 杏仁豆腐 / 132 | 54. 金耳羊肚菌 / 133 |
| 55. 熘松花 / 134 | 56. 金边白菜 / 135 | 57. 八宝百合 / 136 |
| 58. 炸香椿鱼 / 137 | | |

四、面点小吃 / 138

精选小吃30道

- | | | |
|----------------|-----------------|-----------------|
| 1. 金线油塔 / 140 | 2. 地软包子 / 141 | 3. 荷花酥 / 142 |
| 4. 油酥饼 / 143 | 5. 黄桂柿子饼 / 144 | 6. 花素蒸饺 / 145 |
| 7. 四色水饺 / 146 | 8. 菊花酥 / 147 | 9. 宫廷藕丝糕 / 148 |
| 10. 四喜蒸饺 / 149 | 11. 百合薏米粥 / 150 | 12. 清汤鸡面 / 151 |
| 13. 萝卜丝饼 / 152 | 14. 泡泡油糕 / 153 | 15. 核桃酥 / 154 |
| 16. 鱼翅泡馍 / 155 | 17. 鲜虾月芽饺 / 156 | 18. 花肉臊子面 / 157 |
| 19. 鸡丝冷淘 / 158 | 20. 鲜藕荷叶粥 / 159 | 21. 金裹银 / 160 |
| 22. 银丝卷 / 161 | 23. 神仙粥 / 162 | 24. 翡翠冷淘 / 163 |
| 25. 汉宫棋 / 164 | 26. 香油粟米粥 / 165 | 27. 花素包子 / 166 |
| 28. 椒盐烧饼 / 167 | 29. 月芽菜盒 / 168 | 30. 金瓜豌豆黄 / 169 |

第四章 陕西官府菜之官府宴 / 170

一、官府宴概述 / 170

二、官府宴名宴 / 172

(一) 周八珍 / 172

(二) 烧尾宴 / 173

(三) 曲江宴 / 176

(四) 大唐尚书宴 / 178

(五) 大唐相府宴 / 179

第五章 陕西官府菜之创新菜 / 181

一、陕西官府菜传承和创新的原则 / 181

二、陕西官府菜创新的四个成菜方法 / 181

三、陕西官府菜创新菜与传统菜之对比 / 184

附录 大师原来是这样炼成的 / 210

后记 / 214





人有人品，菜有菜品。若将菜比人，那么，陕西官府菜正如唐代美人。

美人如花，佳肴似锦，花团锦簇，此之谓也。

唐代美人，雍容华贵，典雅大方，风姿绰约，仪态万千。

官府佳肴，华丽典雅，精淳鲜香，一菜一格，百菜百味。

一样的令人赏心悦目，一样的令人身心俱畅、流连忘返、回味无穷……

陕西官府菜，兴于周，盛于唐，经宋元明清而传承至今。纵看，品种繁多，不可胜计；横看，异彩纷呈，美不胜收。它是陕西传统文化中的一朵奇葩，在陕西旅游文化发展的今天，在西安国际化大都市的建设中，一定能开出绚丽的花朵。

这就是我们历经曲折，不畏艰难，对陕西官府菜进行挖掘整理、改进创新、经营推广、申遗保护的目和愿望。

为此，我们集学者、传承人、经营者于一体，汇三年之积累，集结成书——《中国陕菜·官府菜》，以飨读者。

这部书，对外地来陕游客是一部美食导游，是了解陕西传统文化的“窗口”。

这部书，对不了解陕菜的人和对陕菜有误解的人，是一个启蒙，是一个展示，是一声惊呼：陕西有菜！而且有好菜！

这部书，讲历史，讲文化，讲营养，讲味道，更讲怎么做菜及其关键工序，在很大程度上，具有揭秘性质，这对于餐饮经营者、执厨掌勺者，都具有良好的启示和辅导作用。

这部书，图文并茂，形式新颖，其中一些图片，特别是习老的题词和照片，具有很高的史料价值。

这部书，是关于一个菜系中某个流派的系统介绍和论述，这在全国，亦属罕见。

“一枝红艳露凝香”，美人红颜不衰，是因为她能历久常新；官府菜的生命，也在于其能继往开来，创新发展。让我们以这部书为契机，勤奋耕耘，适时浇灌，让陕西官府菜之花，开得更加灿烂迷人。

第一章

陕西官府菜的历史文化渊源

陕菜，又称秦菜，是中国重要的地域菜。由历史上的宫廷菜、官府菜、商贾菜、寺观菜、市肆菜、民间菜、少数民族菜组成，按地域分，可由关中菜、陕南菜、陕北菜组成。

陕西官府菜是陕菜的一个重要流派，它是流行于陕西关中地区历代官府衙门的系列菜点的总称。

一、陕西官府菜的起源和发展历史

（一）陕菜是中国菜的鼻祖

陕西关中地区在中国古代位列九个“天府之国”之首，气候温和，资源丰富，地理环境优越，加上十三个王朝建都于此……这些，都为陕菜、陕西官府菜的形成和发展提供了优越的政治、经济、地理、物质条件。在西周至唐五代这三千年间，陕西菜（包括官府菜）曾以“北食”的核心和代表而在全中国独领风骚。因此，将陕菜（包括官府菜）称为中国菜的鼻祖，是当之无愧的。

（二）周代是陕西官府菜发展的第一个高峰

陕西官府菜的产生，当晚于陕菜，应是在阶级社会产生之后。迄今查到的文字记载，是在春秋时期。官府菜的起源，最早应追溯到“周八珍”。周八珍，原为镐京周王室名菜，《周礼·天官·膳夫》有载。但到了春秋战国时期，则有了一些变化。据《礼记·内则》中讲到“养老”时记载：“曾子曰：孝子之养老也，

乐其心，不违其志。乐其耳目，安其寝处，以其饮食忠养之……”接着，文中详细地记述了“八珍”的原料和制法。这既是中国最早的菜谱，也是“八珍”已从王室菜转为官府士大夫菜的证明，这也是陕西官府菜最早的有文字记载的宴席及其菜单。西周王室的饮食烹饪代表了当时烹饪的最高水平。阶级的产生，等级制的实行，彻底废除了原始社会那种氏族公社内部平均分配食品的制度，贵族与庶民、天子与诸侯之间的饮食生活状况已是天壤之别，普通百姓只有粗饭菜羹，而最好的饮食原料、技艺最高的烹饪大师以及珍馐美味，则不同程度地集中在不同等级的贵族庖厨之中。在贵族阶级中，饮食生活水平最高、烹饪工艺最为考究的，当然是最高统治者周王室了。据《周礼》记载，奴隶社会鼎盛时期居于镐京（今西安市沣河岸）的西周王室中，专供周王、王后及世子们日常饮食和祭祀、宴享的烹饪机构主管官员就有：膳夫、庖人、内饔、外饔、烹人、腊人、酒人、浆人、凌人、笱人、醢人、醯人、盐人和负责营养卫生把关的食医等。每个部门都有人数不等的上士、中士、府、史、胥和众多从事实际操作の徒、奚等，共计编制人数一千零八十四人。如果加上征集，进献烹饪原料的甸师、兽人、渔人、鳖人等部门的人数，总计达一千八百四十七人。仅从以上机构之庞大、分工之细密，即可显露出周朝王室的饮食生活和烹饪讲究的状况。周代，是陕西官府菜发展的第一个高峰。

（三）秦汉是官府菜发展的第二个高峰

官府菜发展的第二个高峰是秦汉时期。

成书于秦代的《吕氏春秋·本味篇》，是中国古代烹饪理论的集大成者。其中提到的“本味”的观点，“熟而不烂”、“淡而不薄”、“水最为始”、“火为之纪”、“调味火工”、“灭腥去臊除膻”等理论原则，正是今天陕西官府菜“鲜香淡烂”的风格和原汁原味的风味特点所遵循的宗旨。《本味篇》的出现，表明陕菜及官府菜已走向成熟，已成为独霸全国的菜点系列。西汉时期的长安，饮食业已是“淆旅重叠，燔炙满案”（《盐铁论·散不足》），而且引进了“胡食”，红、白案有了分工（《汉书·百官公卿表》），由西域引进的胡瓜、西瓜、黄瓜、胡萝卜、胡豆、胡葱、胡椒、菠菜等也在关中种植成功，进一步丰富了菜点原料，使官府菜得到进一步发展。

（四）汉以后，隋唐是陕西官府菜发展的鼎盛时期

隋文帝杨坚取代北周建立隋朝，结束了长期分裂的局面，重新实现了国家统一，并在原长安城东南，即今西安城址营建新都大兴城，唐王朝建立后更名长安城。唐代长安作为控制和影响全国的中心地位更加强化，把中央集权的封建统治推向顶峰，开创了“贞观之治”和“开元盛世”。西汉和隋唐两大段时间，以长安为中心的关中经济、文化的发达、繁荣，促进了饮食烹饪文化的发展、繁荣。

隋唐时期，是陕菜发展的第三个高峰。那时的京城长安已发展成世界上最大的城市之一，不但茶楼酒肆鳞次栉比，而且经营规模很大，以至“三五百人之饌”可以“立办”（《国史补》）。烹饪原料已是“水陆罗八珍”（白居易《轻肥》），美饌佳肴不胜枚举，仅韦巨源一席“烧尾宴”就有名菜、美点 58 款。“紫驼之峰出翠釜，水晶之盘行素鳞”，以及“犀箸”（杜甫《丽人行》）等的描绘，反映了当时的餐具已十分精美。还首创了花色冷拼，能够用腌肉、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、蔬菜等原料拼出精美的“辋川小样”。有了“槐叶冷淘”等冷食。此时的食疗理论更加系统化，主要著作有名医孙思邈的《千金食治》、三原县尉陈藏器的《本草拾遗》、同州刺史孟诜的《食疗本草》等。

隋唐时期，有更多的官府菜见于典籍。如宋代陶谷《清异录》所载唐代宴请皇帝的“烧尾宴食单” 58 种菜点、谢讽（曾任隋炀帝的尚食直长）在《食经》中略抄之 53 种菜点，都是官府菜达于极盛时期的标志。

唐以后，五代宋元明清时期，随着政治、经济中心的东移、烹饪原料特别是水产物的减少，原来的官府菜出现了五种变化：一部分失传；一部分保留；一部分改进；一部分有所创新；一部分融入了一些清真菜点。

纵观历史，周秦汉唐特别是盛唐时期的官府菜，有着极大的挖掘、开发、借鉴、利用的价值，对于这些无比丰富的宝藏，我们今天振兴陕菜、振兴陕西官府菜应当十分珍重，努力继承，积极发展，去创造新的辉煌！

二、陕西官府菜的近代传承

（一）陕西官府菜的传承历史

清末民初，相当一部分官府衙门厨师走向社会，其中以蓝田厨师居多，当时有一句流行语“要找蓝田的同乡，大小衙门的厨房”，即指这种情况。最有名的当属李松山（于右任先生改其名为李芹溪）在钟楼下开办的曲江春酒家和张发衡

主厨的位于甜水井的天和兴饭馆。以上两人都曾是旧衙门厨师，又同是蓝田乡党，他们是陕西官府菜的近代第一代传人。1932年即从叔父张发衡学艺的张生财是陕西官府菜的第二代传人。

张生财是解放后陕西省政府首批授予特级厨师称誉者之一。1973年，张生财曾应邀在陕西丈八沟宾馆制作“蝴蝶海参、薏米鸡”，接待周总理和来访的越南总理范文同而受到赞赏。

1991年，张生财主厨的桃李春饭店将衙门菜改名为官府菜，并成立以张生财为首、其徒弟郑新民、徐长安、王发荣等组成的陕西官府宴研制小组。同年，陕西官府宴供应社会，引起较大反响；1992年，又连获省市、商业部TQC（全面质量管理）一等奖。1993年，以官府菜为主的菜品展台在全国第三届烹饪比赛中获得团体金奖和八枚金牌（桃李春饭店代表队、郑新民担任技术队长）。郑新民、徐长安等人是陕西官府菜的第三代嫡系传人。此后，郑新民以陕西官府菜为基础，制作菜品在全国乃

至世界烹饪大赛中连连获奖并获烹饪大师、全国百名中国烹饪大师“金爵奖”称誉。2009年，桃李春饭店主要由于地理位置不佳而歇业，陕西官府菜濒临困境。2010年6月，郑新民与其徒弟郭国强在大唐博相府酒店恢复陕西官府菜供应；



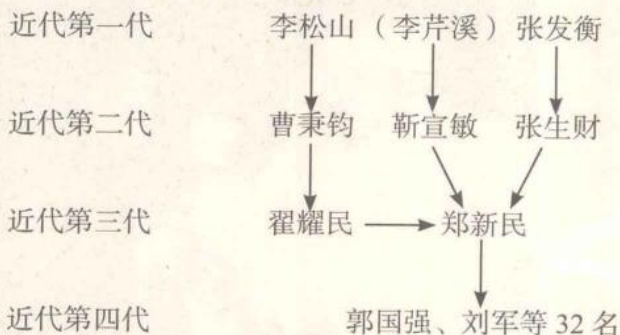
1988年郑新民在北京参加全国第二届烹饪大赛后受到原全国人大副委员长习仲勋的亲切接见。



1993年，在北京人民大会堂，王光英、陈慕华、田纪云等国家领导人向参加第三届全国烹饪大赛的陕西队技术队长郑新民颁发团体金奖。

2011年元月，向社会推出新一轮的陕西官府宴系列：大唐尚书宴、大唐相府宴、曲江烧尾宴、曲江题名宴。

（二）陕西官府菜近代传承谱系



（三）陕西官府菜近代代表性传承人

依照传承谱系，这里对传承人逐一介绍：

李芹溪（1862—1927），原名松山，“厨师之乡”陕西蓝田人。早年在兴平县衙随舅父学厨，后行厨京师及州县衙门，广益多师，乃得大成。在京师为晚清刑部尚书薛允升、赵舒翘（均系长安人）执炊，回陕后专办高级筵席，是西安市有名的“行厨”“全挂挂把式”。1900年，慈禧太后逃难西安，李为之执厨受赞，专门召见，赐“富贵平安”四字，并欲携李入京，李坚辞不去。1911年，西安辛亥革命起义，李松山率一批厨子投入反清战斗，被誉为“铁腿铜臂火头军”。后来，军政府欲授其为税官，松山弃官不作，请求在钟楼下开办了曲江春酒楼，名士宋伯鲁为之题匾，于右任还为两餐厅题名“唐醉白处”“晋卧刘居”，并为松山取名芹溪。开办酒楼接待军政要员的同时，李芹溪还广收徒弟二百余人，亲授陕菜及陕西官府菜。当时名厨张发衡、李老九均曾为其执厨，其徒弟曹秉钧、靳宣敏、靳有成均为一代名师。李芹溪是陕西近代厨师的鼻祖，烹饪教育的先贤，是陕菜、陕西官府菜近代第一代传人。

张发衡（1880—1966），陕西蓝田人，早年在关中数县衙门学徒以至主厨，辛亥革命后主厨于曲江春酒楼，与李芹溪是半师半友关系。1927年，李芹溪去世，张又执厨于西安甜水井的天和兴饭馆，主营陕西官府菜，其侄子张生财即于此时入店学艺。张发衡亦是陕西官府菜近代第一代传承人。

张生财（1913—1997），陕西蓝田人，幼年随叔父张发衡学艺，主攻陕西

官府菜，解放后随天和兴饭馆合营于安定门饭馆（桃李春饭店），使该店成为陕西官府菜（又称衙门菜）的主营店。1991年，以张生财为首，该店成立了陕西官府宴研制小组，1992年获中商部TQC（全面质量管理）一等奖。张生财亲传弟子多人，其中郑新民、徐长安、曹永升、刘永安、张民民、吕安家、吴长生等皆为西安名厨。现在陕西官府菜的大多数菜品都是张生财亲手传承的。张生财老先生，是陕西官府菜近代第二代传人。

曹秉钧（1903—1974），陕西蓝田人，是陕西近代名厨李芹溪的“关门弟子”，14岁即入曲江春酒楼学艺。1931年，在西安饭店（今西安饭庄）主厨红菜，1936年曾为周恩来、叶剑英、张学良、杨虎城执厨献艺而受到赞赏，1973年西安饭店受到周恩来总理关注而得以改建。曹师精通600余款陕菜（包括官府菜）的制作并编制出菜谱，经他教授的徒弟翟耀民、李生智、周有堂、贺万玉等百余人，大多成为西安烹饪名流。曹师是陕西官府菜近代第二代传人。

靳宣敏（1910—1982），陕西蓝田人。14岁入曲江春酒楼随李芹溪学艺，学成出师，擅长“飞火炒菜”绝技，创造了“珍珠倒卷帘”“花打四门”等瓢功绝技，能熟练制作陕菜数百种、数十种花色拼盘和高级细点，被行业称为“全挂挂把式”。1972年，靳师在烹饪技校任教期间，收郑新民为徒，欣喜之余，倾囊相授，其绝技得以传承。靳宣敏老先生，是陕西官府菜近代第二代传人。

翟耀民，1939年生，陕西蓝田人。早年师从于宝琪、陈志宽、于泽甫、薛成荣，后又师从曹秉钧大师，练就多项烹饪绝技。先后在天福楼、西安饭庄、止园饭店主厨，又多年从事烹饪评定、编写、教育工作。他的瓢功，继承了靳宣敏绝技，刀工技艺精湛。他曾创出一手挤出五个丸子的技术和“来回刀切肉”绝技。他精通南北风味菜品千余种，编写、参编多种烹饪书籍。他教授的徒弟郑新民、高爱国、李创伦、兀海志、贺小维、王安等已成为陕西名厨。

郑新民，1954年生，陕西长安人。1970年入同兴楼饭馆从厨，先后拜名厨张生财、薛成荣、靳宣敏、庞学德、翟耀民等为师，掌握了陕、川、粤、苏菜的制作。1991年，参加陕西官府宴研制，获中商部TQC一等奖；后以官府菜为基础，改进、创新菜品，先后在省、市、全国、世界大赛中获金奖，并获全国百名烹饪大师金爵奖。他还多年从事烹饪研究、教育工作，创办并担任陕西烹饪学院副院长。2011年，他主持陕西官府菜供应和省级申遗获得成功；2012年，他被省政府确认为陕西官府菜近代第三代传承人。他编著、参编烹饪书籍多部，培养烹饪学子三万余人，其中正式拜师者32名，其弟子郭国强、刘军等已经确定为陕西

官府菜近代第四代传承人。2012年，为了传承保护工作，由他创办并主持举办了陕西官府菜文化沙龙六季，业界人士齐声称赞“为陕菜作了一件大好事！”

郭国强，1972年出生，河南长垣县人，师从郭治恩、卢建超、邓省齐、郑新民等多位前辈名家，近代陕西官府菜第四代嫡系传人。陕西省烹饪餐饮行业协会理事、西安大唐博相府文化艺术酒店行政总厨。2012年，获中烹协“中华金厨奖”。

（四）陕西官府菜的主要传承品种

近代，官府菜的直接传承代表品种有：五侯鲭、乳酿鱼、珠联璧合、麻腐海参、羊臂臠、鸡茸鱼翅、蝴蝶海参、汤浴

绣丸、蟹黄煨鱿鱼丝、红烧鲍鱼、

清汤官燕、莲蓬鱼肚、薏米

鸡、海参烀蹄子、金边

白菜、金钱海参（万

事通宝）、醋芹鱼

鱼、白封肉、羊

皮花丝、锅烧鸭

方、百果蹄、

玲珑牡丹胙、

缠花云梦肉、三

皮丝、金童玉脍、

鸡茸口蘑、八宝鸭

子、驼蹄羹、风吞鱼翅、

遍地锦装蟹、清汤鱿鱼芙

蓉底、鸡米海参、鲜果哈士蟆、

熘海鲜、吉祥三宝、鳝和羹、红煨鹿筋、

红 烧牛尾、葫芦鸡、拔丝山药、红烧娃娃鱼、升官图、杏仁豆腐、八宝甜盘子、玉环虾仁、锅烧牛胸、清炒鲜蜜豆、蒸白肉、绿菜疙瘩、炸脂盖、五彩龙凤丝、瑶柱扒松心。

凉菜 32 款：白玉海螺、溢香黄牛腱、风味烤麸、翡翠蛰头、时蔬素鲍、芥兰鲜桃仁、姜汁鲜芦荟、芥末鸭掌、风味茄子、拌虫草花、香辣鱼条、风味凉瓜

