

生大火，关门大吉。

曹秉钧：支撑陕菜名店的大厨

曹秉钧（1903-1974）14岁时就到曲江春学艺谋生，出师后在曲江春红案炉灶主厨。

1931年加入西安饭店（西安饭庄之前身）并主厨终生，擅长制作各式陕菜，尤其擅长制作西安饭庄十大传统名菜。

西安饭店老板冯克昌受社会贤达的资助，由“义先亭”饭店的跑堂伙计而自立门户。关中学者毛昌杰在饭店品尝后将其誉为“秦菜饭庄”，希望能挖掘整理出秦菜的完整体系。受其点拨，冯克昌重用曹秉钧，使饭店形成了以经营传统陕菜为主的风格。

曹秉钧任西安饭店主厨红案，既能制办高档宴席，也能精心制作红肉煮馍之类的大众菜肴，深受市民青睐。他对传统陕菜加以研究改进，并使之日臻完美。西安饭店遂进入西安饮食名店的行列。

1933年，国民党元老于右任回到陕西，品尝了温拌腰丝、水盆大肉等佳肴后，高兴地说：“吃上了家乡饭”。

1936年西安事变后，张学良、杨虎城、周恩来、叶剑英都先后光临西安饭店，设宴款待宾客，每次宴席都离不开曹秉钧亲自烹菜。

1949年解放后，西安饭店改为市级国营饮食企业，曹秉钧担任主管业务技术的副经理。



曹秉钧给徒弟示范厨艺

1955年，为招待前来西安采写的老舍先生，柯仲平、柳青、杜鹏程等陕西老一辈著名作家在西安饭庄摆下宴席，席间众人对奶汤锅子鱼的美味赞不绝口。

截至20世纪70年代，省市府经常在西安饭庄接待国内外重要客人，每次大型宴会上都由曹秉钧掌勺亲自烹调，饭菜精美，色味俱佳，广受赞誉。

曹秉钧烹饪知识丰富，基本功扎实，技能全面，菜路很宽，对畜、禽、海鲜、山珍、蔬果诸类菜肴，都有丰富的烹调经验。他能制作600余种美味菜肴，绝大多数被选入陕菜系列，从营养、色、香、味、形均达到新的水平。西安饭庄十大传统看家菜和数百种名菜，大都与曹秉钧的名字连在一起。《陕西菜谱》中，曹秉钧及其徒弟们设计研制的名菜占很大比重，成为陕菜教材的重要组成部分。

1956年，曹秉钧任西安饭庄副经理，是西安市政协委员。1962年，西安市人民委员会授予其“烹饪师”称号。

曹秉钧甘当伯乐，一生关心陕西烹饪事业的发展，经他培养的高徒不下百人，大多数成为陕西烹饪界的技术骨干。有的进京进行烹饪技术比赛，荣获各种奖励；有的出国担任驻外使馆烹饪师；有的成为出色的烹饪教师，使陕菜在三秦内外以及国外遍地开花。

1974年，71岁高龄的曹秉钧病逝于西安。

张生财：第二代官府菜传人

张生财（1913-1997）是特一级烹调师、西安市饮食公司烹饪技术学校教师、西安市莲湖区人民代表。

1932年，19岁的张生财在天和兴饭馆当学徒，师从曾在旧官府衙门执过厨的叔父张发衡、李老九。张发衡、李老九都曾在曲江春酒楼主过厨，张发衡与李芹溪是老乡，更有一层师友的特殊关系。

天和兴饭馆以主打秦菜的一个重要分支——陕西官府菜而闻名西安乃至西北，辛亥革命时期