

遭继父责打离家出走，投奔在兴平县知县家做主厨的舅舅，学起了厨艺，闲余时跟随捕快习武。三年后，他离开舅舅，遍游陕甘一带，摆摊卖饭的同时，学习各种地方小吃和风味饮食。在许多州县衙门做过饭，曾为刑部尚书薛允升、赵舒翹执过炊。一番历练后，李松山既精通官府菜，也精通地方小吃，被称为“全呱呱把式”。光绪二十三年（1897），35岁的李松山回陕专门承办高级宴席，成为西安市一位出名的“行厨”。

1900年庚子之变，慈禧太后西巡，在临潼零口行宫驻蹕。陕西支应局将李松山介绍给了临潼知县施绍祥。李松山做菜能咬住一个“味”字，用陕菜独门秘笈“花打四门”技艺（指颠锅时从前往后、从后往前、从右向左、从左向右，不停地重复，锅里的菜肴刚落入锅中，便又轻盈地飞起，仿佛在锅里跳舞一般），做了一道看似家常的“金边白菜”。这道菜同时具有“鲜、香、酸、辣、咸、脆、嫩”七大特点，慈禧吃的停不下筷子，于是，李松山便随驾到西安，成为行宫的主要厨师之一。

李松山用青鱼、羊耳骨、海参、鱿鱼、鸡汤做成“洁妍未脆”；以碧绿竹笋和菊苗垫底，用鲫鱼和鲤鱼做成名菜“缕子脍”；用新鲜驼蹄制成唐时杨贵妃最爱食用的羹汤“驼蹄羹”；用鳊鱼作成肉羹“白龙臠”；用甲鱼和羊脂做成“遍地锦装鳖”等几十道名菜，不仅造型逼真美观，而且味道鲜美，香醇扑鼻。一年后，慈禧召见了李松山，并将亲笔书写的“富贵平安”中堂一幅赐于他。

李松山在为慈禧服务时，目睹朝廷奢侈堕落的生活，对清朝极为失望和不满。辛亥革命前夕，他在西安西关陕西陆军小学堂主厨，与陕西军界同盟会的张凤翔有交情，与会党首领张云山又结为兄弟，参加了反清秘密组织。

1911年，辛亥革命爆发，张凤翔在西安领



2020年11月25日，《陕菜一代宗师李芹溪》电影文学剧本面世，作者宿育海介绍剧本创作历程。

导起义，李松山率领一批厨师与清军拼杀，成为攻占清军装局和满城战斗的“神助攻”，被誉为“铁腿铜胳膊的火头军”。

陕西军政府成立后，给有功人员封功授职，有意委任李松山主管渭北棉花税的征收事宜，被他婉拒。他觉得自己“一不懂文，二不懂武”，希望当局能资助他一笔资金，开家饭馆以发挥所长。

1912年，李松山的曲江春酒楼在钟楼东南角开业，关中名士宋伯鲁为其题匾额。曲江春因为菜肴质量上乘和善于管理经营，很快声名鹊起，也成为革命人士聚会的据点。于右任得知其在辛亥革命中战功显赫，非常钦佩并结为朋友，取《诗经·鲁颂·泮水》和杜甫《崖氏东山草堂》诗，为其取名芹溪，号“泮林”，从此他改名为“芹溪”。于右任还为“曲江春”两个餐厅题名“晋卧刘居”和“唐醉白处”。

李芹溪出资在西安创建了蓝田会馆，主要接待从蓝田来西安从事厨师行业的人，不仅为他们介绍工作，还指导技艺。他一生培育的名厨多达200余人，受他指点出名的不下千人，对陕菜的发扬光大作出了巨大贡献，被称为陕西近代厨师的鼻祖、烹饪教育的先贤。

1927年，李芹溪去世。不久，曲江春酒楼发