

# 从蓝田走出来的陕菜名厨

■ 陈小玮

“要找蓝田同乡，大小衙门厨房”、“凡是冒烟的地方，都有蓝田乡党”——这些民谚充分说明蓝田盛产厨师。2004年，蓝田县被授予了“厨师之乡”，是我国最早被认定的四个“厨师之乡”县中的一个。

**蓝**田厨师出名很早，但最辉煌的时期还是从慈禧西行开始的。

清光绪二十七年（1901）四月初八，是佛诞日，住在西安南院门的慈禧下令百官祝寿。蓝田籍名厨侯治荣制作的“五凤捧寿”“八仙过海”“嫦娥奔月”和“泡油糕”，令慈禧赞不绝口。另一蓝田籍厨师李松山（后改名李芹溪）则为慈禧做了一道“金边白菜”，被调入慈禧西安行宫御厨之列。于是，蓝田厨师声名大震。各地官吏纷纷以聘请蓝田厨师执厨为荣，蓝田青年人也争相奔走学厨。

民国初年，蓝田籍十人九厨，一把铁勺走天下，人称蓝田勺勺客。据在灞河沿岸及白鹿原一带走访调查数据显示，民国时期三十户左右的村庄中总有十多人至二三十人在外从厨；兄弟三四人中只留一人务农，其余都出外谋生，其从业方向以厨师为主。

民国时期，西安流传着“要找蓝田的同乡，大小衙门厨房”，“凡是冒烟的地方，都有蓝田乡党”之说。当时在西安的军政机关、事业单位、工厂、学校、商号以及有身份、有钱人公馆的厨房里，用的是清一色的蓝田人，或者以蓝田籍厨师为主。据民国三十七年（1948）十月记载，西安饭馆业同行公会对全市有店堂、有字号名称的饮食行业作过一次调查登记，当时在西安

开设饮食行业的有陕西40多个县的人，而蓝田籍开办大、中、小型饮食行业的竟占21%，从经理到厨师几乎全是蓝田人。在外县、外省人开设的大、中型饭店酒楼，都有蓝田籍厨师主厨，这还不包括蓝田人占比例更大的那些分布在大街小巷专营风味小吃的饮食摊点。

新中国成立后，仅第一个五年计划期间，蓝田县先后向各地输出厨师和厨工千余名之多。1962年，西安市政府授衔的十三名“烹饪师”中，蓝田籍厨师占了八名。

改革开放后，蓝田厨师与时俱进，再创辉煌。1978年，陕西省政府授予的十名“特级厨师”，其中四人籍贯蓝田。1983年，全国首届烹饪技术表演鉴定会上，陕西代表团团长庞学德就是蓝田籍的特级厨师；十六位全国评委中的张鸿儒，也是蓝田籍特级厨师。随后的第二、三、四、五届全国烹饪技术大赛中，届届都有蓝田人当评委，并有许多金牌、银牌花落蓝田厨师之手。

2004年获得“陕西蓝田——中国厨师之乡”的称号，名声日隆。

## 李芹溪：近代陕菜鼻祖

据西安地方志记载，李芹溪（1862-1927）原名松山，号泮林，1862年出生于蓝田县洩湖镇薛家河村。原姓薛，后随继父改姓为李。12岁时因