



古往今来**饮食杂谈**——清华大厨也文艺

王俊 编



中国纺织出版社

图例(CIP) 目録編查計画

古往今来饮食杂谈

——清华大厨也文艺

王俊 编

号142280(2102) 李斯德登910附并图本題國中

古人云：“民以食为天”。饮食文化历史都是中华文化的组成部分。

成部分。是中华民族世代代王 俊 编“舌尖上的中国”曾存在中华大地生生不息的血脉中，流淌在炎黄子孙的血脉里。

人生在世，吃穿二字，从古至今，解决“吃”的问题是人们得以延续繁衍的首要任务。吃什么、怎么吃，这些在现代人看起来习以为常的事情，对古人而言则是一个挑战。

“吃”的活动中蕴含着国家历史的秘密，它承载着民族心理、地域特征、物产分布、民俗礼仪、宗教信仰、艺术创造等，甚至形成了鲜明的哲学内涵。

“舌尖上的中国”讲述的是中国饮食文化，讲述的是中国人对美食的热爱。

在“吃”的历史中，我们看到了中国饮食文化的博大精深，也看到了中国饮食文化的源远流长。

爱、记录“吃”的点点滴滴，也是每一个在餐饮界耕耘的人的心愿。

许多人在追求美食之时，往往只看到了美食的表面，而忽略了美食背后的文化内涵。

生活，很多人不知道其背后的文化内涵。中国纺织出版社



中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

古往今来饮食杂谈: 清华大厨也文艺 / 王俊编. --
北京: 中国纺织出版社, 2015. 7
ISBN 978-7-5180-1575-7

I. ①古… II. ①王… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第085541号

责任编辑: 卢志林 责任印制: 王艳丽
装帧设计: 品欣排版

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010—67004422 传真: 010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

北京京华虎彩印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年7月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 18.75

字数: 221千字 定价: 39.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

序言：历史脉络中的 “舌尖文化”

古人云：“民以食为天”。饮食文化历来都是中华文化的重要组成部分，是中华民族世代辛勤劳作的精华凝结。“舌尖文化”留存在中华民族生生不息的血脉中，也流淌在炎黄子孙的血液里。

人生在世，吃穿二字。从古至今，解决“吃”的问题是人们得以延续繁衍的首要任务。吃什么、怎么吃，这些在现代人看起来无须烦恼的事情，对古人而言则是个挑战。

“吃”的活动中隐含着民族历史的秘密，它关联着民族心理、地域特征、物产分布、民俗礼俗、宗教信仰、艺术创造等，甚至形成了鲜明的哲学内涵。

“舌尖文化”并不俗，自我调侃式的“吃货”标签也不是自贬，毕竟人人都是“饮食男女”，现在的人们也开始重视并正视围绕在“吃”周围的种种现象。从某种意义上说，人类的历史就是一部“吃”的历史。如此而言，认识“吃”的祖先、考察“吃”的历史流变、记录“吃”的现实惊艳，成为加深对饮食文化认知的必要课题，也是每一个在餐饮界耕耘的技师的责任。

很多人品尝着美味，却并没有意识到是谁最早烹饪出了美味；很多人读史阅世之时，往往只重经义而忽视了隐含于文字背后的珍馐与生活；很多人沉醉于某道菜品的色香味，却对它的美味进化史浑然不知。或许人们已经被美味的口感所俘获，被珍馐的色泽所吸引，只追

求一时大快朵颐的欢愉，吃出了感觉，却没有吃出内涵。

更重要的是，饮食在带给人们味觉享受之时，却惨遭浪费的蹂躏。正是因为忽视了饮食所承载的文化内涵、饮食所代表的民族心理、饮食所凝聚的精神气质，人们往往只想着满足口腹之欲，而不考虑物质的可持续性，更谈不上为子孙后代传承“舌尖文化”了。中华民族历来就有勤劳勇敢、艰苦奋斗的光荣传统，边享受边浪费的风气与民族精神实在是格格不入。可见，“饮食男女”们需要必要的饮食历史、饮食文化的修为与教育，才能将蕴涵于饮食中的勤俭文化代代相承。

用饮食描绘历史，是为了以历史之眼谋求未来发展；用“舌尖文化”展现民族文化，是为了以民族之魂洗涤精神之污。在人们越来越重视饮食营养、饮食均衡，尤其是注重食品安全的时代，“取其精华，去其糟粕”方是对待饮食史的正确态度，也是为未来奠基、为民族文化延续的要义。

这本书正是一个有心人的用心之作。王俊是清华大学饮食服务中心的一名高级烹调师，长期工作在餐饮第一线，为全校师生提供安全有保障的餐饮服务。他曾代表清华大学参加第五届全国烹饪大赛并荣获团体金奖。说此人是有心人，是因为他“干一行爱一行”，并在工作之余深钻、细挖，不仅擅长制作美味食品，还深知国人的饮食史。说此书是用心之作，是因为书中从考证餐饮始祖开始，用一个个故事、一册册文献展现出一道道大餐，从史书记载写到现实操作，从正史撰载写到野史传说。读罢，不仅能够使人口水涟涟，而且还能使人如临其境般地感受到中华饮食之大气、饮食历史之绵延、饮食文化传承之魅力。

人们在品尝“舌尖上的美味”之时，或许可以回首一下“舌尖上的历史”，品评一下“舌尖上的文化”，展望一下“舌尖上的未来”。与此同时，“舌尖文化”要勇于走出国门，毕竟这也是人类文明的重要组成部分。

李智铭

自序

中国有着五千多年的悠久历史，创造出了无数灿烂的文明，正是这种底蕴深厚的灿烂文明才造就出博大精深的中国饮食文化。

现代人多称饮为喝，与食相对，有时又称食为吃，由于从口进入，所以饮食就是吃，而饮食文化也就是吃的文化。

见我这么说，可能有人会笑，吃有啥复杂？不就是往嘴里放食物，再嚼，然后咽下肚子就可以了，还能吃出文化来？千万别笑，仔细品味，吃能成为文化其实是很复杂的事。

文化的形成具有一定的历史积淀，历史的积淀往往也能造就一种文化的形成。在中国哲学思想、伦理道德观念、中医养生、文化艺术、审美风尚、民族性格等诸多因素的影响下，国人创造出了彪炳史册的烹饪技艺。中国烹饪技艺之高超，中餐菜式之多样，名菜佳肴造型之精致，着实令世人叹服。可以毫不夸张地说，中华民族是世界上最会吃的民族。

其实，吃最初的目的就是填饱肚子，只解决人最基本的生理需要。但随着社会的发展、生产力的提高、人们观念的转变，国人的吃已经与地理、物产、科技、医学、营养学、人类学、生理学、心理学、民俗、礼仪、政治、历史、经济、文化、艺术、宗教、哲学等学科密不可分，它几乎涵盖了中华文明的所有领域，进而形成了国人在世界上独有的饮食现象，这种现象上升到一定高度，就称为饮食文化。

军事学家研究历史，觉得人类历史是一部军事史；建筑学家研

究历史，觉得人类历史是一部建筑史；而我（厨师）研究历史，觉得从某种意义上来说，人类的历史就是一部吃的历史。因为不管是王公贵族还是贩夫走卒都离不开吃，说白了，只要不是神仙，是人，就得吃！所以，最初的象形文字似由“口”“乞”“人”开始。“口”为嘴，“乞”为求，二者组合成了“吃”。“口”“人”叠加便成了“史”。

但是，你知道那些历史上关于吃的秘密吗？下面，就让我们走进历史长河，用带着葱花味的厨师口吻，一起来轻松探讨吧。

王 俊

目 录

第一章 厨师的祖师爷.....	1
第二章 单纯的吃——史前.....	11
第三章 吃的改革——夏朝.....	17
第四章 吃出来的兴亡——商朝.....	22
第五章 诸礼始于吃——周朝.....	34
第六章 融合的吃——秦朝.....	65
第七章 吃的重要——西汉.....	75
第八章 吃出来的悲哀——东汉.....	89
第九章 吃的传说——三国.....	100
第十章 奢华的吃——西晋.....	111
第十一章 吃的遗传——东晋、南北朝	120
第十二章 吃与社稷——隋朝.....	143
第十三章 吃出来的肥美——唐朝.....	152
第十四章 美食者的幸福——五代十国.....	176
第十五章 吃的天堂——北宋.....	182
第十六章 吃得丰富——南宋.....	199
第十七章 吃的差异——元朝.....	221
第十八章 吃垮的政权——明朝.....	238
第十九章 腐败的吃——清朝.....	263
后 记.....	286
参考书目.....	289

第一章 厨师的祖师爷

从远古时代的茹毛饮血到现代的满桌珍馐，可以说，厨师是跟“吃”关系最密切的人。有人会说，妈妈也天天为我们做饭吃，家里饮食都出自她手，难道关系还不密切吗？我可以肯定地告诉你：密切！真的很密切，要不怎么说母亲伟大呢！而且我还是要说，母亲为我们做饭，那是为了解决我们的温饱和营养问题，当然还有对我们的爱。

那么厨师呢？

孙中山先生曾经说过：京剧、国画、医学、烹饪是中国最具代表性的四大国粹。可见烹饪地位之高。烹是煮之意，饪是熟，狭义地讲，烹饪就是制熟，广义地讲就是调味制熟。通俗点讲就是做吃的，归根结底还是饮食。

中国五千年的悠久历史创造出了博大精深的饮食文化，正是由于厨师的出现，才使中国的饮食文化得以发扬光大，并在世界四大菜系（中国菜、法国菜、土耳其菜、俄罗斯菜）中独占鳌头！所以，相对于妈妈来说，厨师才是跟“吃”关系最密切的人。

由于厨师是跟“吃”关系最密切的人，所以在侃“吃”之前，咱们热热身，先侃一下谁是厨师的祖师爷。自古民间就有“三百六十行，无祖不立”的说法，我想，咱们很有必要探究一下，以缅怀厨师人的先祖。

中国厨师的历史很悠久，旧时代的人们称厨师为厨子、伙夫、厨

役，指的是以烹饪为行业，以烹制菜点为主要工作内容的那一行人。据考证，大约在奴隶社会时期就已经出现了厨师。从奴隶社会的下等人，到封建社会不入流的行业，一直发展到今天的“金油领”，可以说，厨师这一行业的发展非常曲折。现在，厨师的地位提高了，在咱们中国这个“民以食为天”的烹饪大国里，非常受人尊敬，而且厨师这个行业还是一个炙手可热的行业。

那么，厨师的鼻祖是谁呢？其实这个问题也一直困扰了我很长时间。据我所知，全国各地的厨师拜的祖师爷都不一样，他们分别是：彭祖、伊尹、易牙、汉宣帝和詹王大帝。那么，这五位前辈中到底谁才是厨师的祖师爷呢？我仔细地查过资料，还真不好说。

咱们先说彭祖。彭祖，一作彭铿，或云姓钱名铿，大彭氏国（江苏徐州）人，传以长寿见称。据说活了800多岁，原系先秦传说中的仙人养生家，后被道教奉为仙真。后人给他的名头很多：我国的烹饪鼻祖，中国第一位职业厨师；气功鼻祖，中华武术文化的鼻祖；房中鼻祖，中国最早的性学大师；长寿始祖，中国第一位养生学家。彭祖在历史上影响很大，孔子对他推崇备至，庄子、荀子、吕不韦等先秦思想家都有关于彭祖的言论。

《庄子·刻意》曾把他作为导引养形之人的代表人物；《史记》等史书也有关于他的记载；道家更是把彭祖奉为先驱和奠基人之一，许多道家典籍至今还保存着彭祖的养生遗论。

据《史记·夏本纪》记载，彭祖因为善于调制味道鲜美的雉羹（野鸡汤）献给帝尧食用，因此被帝尧封于大彭。彭祖是彭部族的始祖，以后子孙得以繁衍，所以后人便尊称他为彭祖，他的后裔则被人们称作彭祖氏。彭祖的“雉羹之道”后来也逐步发展成为“烹饪之道”。

雉羹是我国典籍中记载最早的名馐，被誉为“天下第一羹”。

其实，“羹”最早是由黄帝所创的“大羹”演变而来。据《尔雅·释器》记载，当时的“大羹”是一种不备五味的浓肉汤，相当肥腻。后来彭祖以“五味调羹”，真正意义上的羹才基本定型。中国爱国主义诗人屈原在《楚辞·天问》中写道：彭铿斟雉，帝何飧？受寿永多，夫何久长？艺术地反映出彭祖在推动我国饮食文化进步方面所作出的卓越贡献。由于彭祖是今徐州人，所以，江苏徐州的厨师多拜彭祖为祖师爷。

第二位是伊尹。有些河南厨师认为厨师的祖师爷是伊尹。伊尹是商代人，祖籍在今天的河南伊川，官至宰相，是我国历史上有名的政治家、思想家、军事家，还有就是“厨祖”。

史书记载，伊尹曾辅佐汤建商灭夏，在我国的文化、医学、烹饪等领域都有卓越贡献，并有《汝鸠》《汤誓》《伊训》等著作，被后人称为元圣、厨圣，是和孔子齐名的人。

根据《尚书》《论语》《吕氏春秋》《列子》《楚辞》《孟子》等多种先秦古籍记述可知，伊尹曾经当过奴隶，幼年的时候寄养于庖人（古代的一种官衔，也指厨师）之家，后得以学习烹饪之术并成为精通烹饪的大师，并且由烹饪而通治国之道，说“汤以至味”，进而成为商汤心目中的智者、贤者，后被商汤任用为相，影响非常了得。

第三位是易牙。易牙是春秋时代的著名厨师。他是齐恒公宠信的近臣，也是一个雍人，就是专门料理齐恒公饮食的御厨。这位前辈擅长调味，再加上善于逢迎，所以很得齐恒公欢心。

据《左传》《吕氏春秋》《韩非子》《淮南子》等史书记载，易牙是第一位运用调和之事操作烹饪的庖厨，也是第一个开私人饭馆的人。由于擅长做菜，加之厨师出身，所以，多被北方厨师拜为祖师爷。

旧时天津饮食行业供奉的祖师爷就是易牙。俚曲《十女夸夫》中厨师之妻唱道：厨师的祖师是易牙。《津门杂谈》也记载了新中国

成立前天津一带有祭神的陋俗，说饭馆里也供奉易牙。现台湾高雄还保有供奉易牙庙宇的遗迹。历史上有了一道名为“鱼腹藏羊肉”的山东名菜，相传就是易牙所创，还有人说“鲜”字就是由他老人家所创的“鱼腹藏羊肉”这道菜演化而来的。

第四位是汉宣帝。汉宣帝刘询，原名刘病已，生于汉武帝征和二年，是汉武帝和卫子夫的曾孙，史皇孙刘进和王翁须的儿子。根据《汉书》“宣帝纪第八卷”记载，这位前辈身有异象。就是浑身上下甚至脚底板上都长有长毛，用现在的话讲就是雄性激素分泌过剩。可就是这么一位身有异象的皇帝，却拥有雄才大略、文功武治，国家到了他手里，治理得是政治清明、社会和谐、经济繁荣。后来的学者称汉宣帝统治的时期为“宣帝中兴”。所以，也有厨师拜他为祖师爷。

第五位是詹王大帝。相传詹王又名詹鼠（詹王是隋炀帝封他的，至于为啥叫大帝，我想可能是人们对他的的一种尊称吧！类似于球迷送给李毅的绰号），湖北应山（今广水市）县人氏，是南北朝时代的人物。

据《清波杂志》记载，詹王从小就聪明伶俐，长大后具有精湛的厨艺，并且还在不断的烹饪实践中发明了鸡粉，按照现在的话来说就是，此人乃是鸡粉调味品的发明人（可惜没申请专利）。此人不但爱发明，还爱组织厨师沙龙——詹鼠会，其烹制的“应山滑肉”更是广受美誉，至今还在湖北民间广泛流传。所以，湖北厨师就敬他为祖师爷。

这五位前辈的资料基本上介绍完了，要说谁是厨师的祖师爷，我还真有点儿蒙！那么，这五位前辈中到底谁才是厨师的祖师爷呢？咱总不能拎着猪头找不到庙门吧！其实，要想知道谁是厨师的祖师爷也不难，咱们先参谋参谋其他行业的祖师爷。

我们都知道，木匠的祖师爷是鲁班，酿酒业的鼻祖是少康，织布业的老祖宗是黄道婆，裁缝业拜黄帝为师祖，等等。这是一行一个的；也有几个行业争一个祖师爷的，比如典当业、算命业、香烛业、

蚕业、丝织业、糕点业就都拿关羽作为祖师爷；还有的则是一个行业有好几个祖师爷，比如盐业就有管仲、蚩尤、张飞、炎帝等。当然，确定行业祖师爷并非完全随意，也需要具备这样或那样的条件。比如说是某种技艺的发明创造者，或是对某一行业的形成和发展做出过重大贡献的人；某位历史名人曾做过某种行业；某位神灵与某一行业有关，等等。

那么，到底谁才是厨师的鼻祖呢？咱总不能像盐业那样拜那么多祖师爷吧！俗话说人争一口气，佛争一炷香。祖师爷多了，准得掐架！再说，香火钱你也掏不起不是！但不用怕，咱们先用排除法考证一下。

要论贡献，好像彭祖多一点，要论时间的早晚他老人家也是最早的。要论身份高低，则数那位身有异象的皇帝最高。但要是论创造力，当然非詹王大帝莫属，人家至少有一项发明专利。要论行本和手艺就要数易牙前辈，人家好歹是“真正的”厨师，本行！可要论带给后世的宝贵财富最多的则要数伊尹前辈。你说让人为难不？在这个问题上仁者见仁，智者见智，各个地方的厨师和流派拜的祖师爷都不一样，有的地方还拜关公呢！

看到这里有人会问：说了半天不是白说了吗？还真没白说，我个人的观点是：终上所述，厨师的祖师爷应该是伊尹。有的人又会问，你有啥根据？那我就说说我个人的观点。

咱们先说说汉宣帝，关于他老人家的故事，那可多了去了，可我现在也没能弄明白，为什么后人把他当作厨师的祖师爷！我查阅了好多资料，唯一能跟厨师搭得上边儿的就是，他每次到卖饼的店铺里去买饼，被他光顾过的店立刻变得生意火爆，连他自己也不知道为什么。但这也是他登基以后才出现的说法。这时民间就有人把他描绘成是一位能给生意人带来好运的财神爷，甚至还把他的画像挂在墙

上，希望能给自己带来好运。但是，我真的没查到他老人家也会“做饭”，所以说，他不能算，最多也就能算得上是厨师的福星，还不到祖师爷这一级。

第二易牙，不可否认，易牙的厨艺很高超，是职业厨师，会做买卖，还开过私人饭馆，据考证他还是鲁菜的创始人。但是，他的为人可真不咋样，单凭他“烹子献糜”就说明这个人道德水平“不入流”，更何况他还饿死了齐恒公。

《周礼·考工记》中讲：知者创物，巧者述之，守之世谓之工。百工之事，皆圣人作也。由此可见，要想成为祖师爷最少得是圣人，所以易牙得排除掉。

第三詹王，他人好手艺好，组织能力也强，还有专利在手，但是他有“污点”：给地主王山魁做饭！当然这是玩笑话。之所以詹王不能算，是因为他出现的时间比较晚。

先排除这三位，那么，剩下的就只有彭祖和伊尹这二位了。彭祖不用多说，对后世的贡献那是大大的，后人给他的名头也多。《中国烹饪史略》中称彭祖是我国第一位著名的职业厨师，而且还是寿命最长的厨师。

那么伊尹呢？说实话，记载伊尹烹饪实践的文字史籍倒是不多，最让人们津津乐道的就是说他去见商汤时烹调了一份“鹄乌之羹”很受青睐。那么，为什么我认为伊尹是厨师的祖师爷呢？原因有六。

其一，伊尹由最初的陪嫁庖厨奴隶，靠烹饪理论知识获得了宰相的高位，而且还被后人称为古今第一贤相。《孟子》说：汤之于伊尹，学焉而后臣之，故不劳而王。可见伊尹不但是贤相，而且还是中国第一个帝王之师。

其二，伊尹不但是商代贤相，还被尊为“烹饪之圣”，因为“五味调和”之说就是由他所创。从《吕氏春秋·本味篇》伊尹说汤以至

味那些话来看，他的烹饪理论水平在当时绝对一流。虽然他是借烹饪之事而言治国之道，但如果没有对烹饪理论的研究和烹饪实践的体会，我想，他不可能说得那么在行，那么精辟。

其三，伊尹的个人修养非常了得。“天作孽犹可违，自作孽不可逭（逃）”这句话就是出自他口。伊尹主张“德无常师，主善为师。”意思就是说，谁能积众善之德，谁就可以为师。对于德和政的关系，伊尹曾说过：七世之庙可以观德，万夫之长可以观政。据《史记》记载，当年太甲即位时昏庸无能，伊尹软硬皆施，把太甲流放到桐地（今河北临漳）建宫居住达三年之久。伊尹自行摄政管治国家（实质上的国王），直到太甲后悔了，才迎回太甲复辟执政，使太甲变成了一位圣君。一个人得到了之后再让他失去很不容易，更何况是王权，可见伊尹胸怀之宽广，修为之了得。

其四，中国几千年烹饪技术发展的长河中，曾经出现过许多厨艺高超的名人，这些人都各有专长，而且在烹饪技术的发展中都起到了很大的推动作用，但伊尹在烹调技术及其烹饪理论等方面却独树一帜，尤其是他的“五味调和说”与“火候论”更是后来厨师业的最基本精髓。厨艺，只是伊尹众多本领中的一种。

其五，伊尹虽然不是最主要的医药行业神，但大多数民众相信，汤液是由他发明的，汤液的发明提高了医药的疗效，成为中医学最主要的特色之一。中国人信奉医食同源，所以他也是食疗的开创者之一。

其六，老子在《道德经》第六十章中所说的“治大国，如烹小鲜”，说的就是伊尹！一个人能把厨师的厨艺上升到治理国家的高度，你说他还不够格吗？

综上所述，我认为伊尹是厨师的祖师爷真乃实至名归。证明了那句话——“百工之事，皆圣人作也。”如今在中国香港、中国台湾、新加坡等地的中国烹饪同行也都奉伊尹为“厨圣”“烹调之圣”“中华厨祖”。

至于彭祖有意见，那就叫他有吧！因为他不是一个人，而是一族人，或是神仙。其实，对于历史上有没有彭祖其人，史学界也一直存在争论。他的真实身份，历史学家说不明白，考古学家也说不明白。毕竟那时还没有出现文字记载，至今也没有出土过考古实物。

《神仙传》（晋葛洪撰写）形容彭祖：殷末已七百六十七岁，而不衰老。少好恬静，不恤世务，不营名誉，不饰车服，唯以养生活身为事。

活了好几百岁，这不是神仙又是什么？

后来也有好事之人，说是用古代六十天为一年的计时方法计算，彭祖活了一百四十岁。其实这也是瞎说。就算现代人，想活到一百多岁，也很是费劲儿，更何况是在古代？古时人们的生存条件恶劣、生活水平和医疗水平都不发达，所以，明显违背常理和科学的！

其实，就连彭祖的养生之道《彭祖养性经》《彭祖摄生养性论》也是后人借彭祖之名所著而流传于世，而非亲出他手。现存于世且比较有说服力的《史记·楚世家》记载：彭祖氏，殷之时尝为侯伯，殷之末世灭彭祖氏。

“氏”在上古时期多用作宗族的称号。可见，彭祖实际上是以其命名的一个氏族，另外《史记》也记载了彭姓氏族被封国于大彭等地。清人孔广森在注《列子·力命篇》“彭祖之智不出尧舜之上而寿八百”之句时说：彭祖者，彭姓之祖也。彭姓诸国：大彭、豕韦、诸稽。大彭历事虞夏，于商为伯，武丁之世灭之，故曰彭祖八百岁，谓彭国八百年而亡，非实钱不死也。就很明确地说明了这种情况，所谓彭祖年长八百，实际上是大彭氏国存在的年限。

可以推想，正是由于彭祖这个氏族精于养生，族中长寿之人辈出，所以才逐渐产生彭祖享寿八百之类的传说。故彭祖这个氏族，可以说是上古时代一个有代表性的著名长寿家族，而并非指的是一个人。

说到这里，好像问题解决了，但有一天一位河南的厨界朋友告诉我，说他们那里还有厨师拜少康为祖师爷的呢！我查了一下资料，《说文解字·巾部》介绍：古者少康初作箕帚、秫酒。少康，杜康也。就是说少康在管理厨房时发明了簸箕、扫把（也有发明啊！），想来可以理解，发明的都是厨房用具。少康身为厨官，善于烹调，不仅烹饪技术娴熟，而且长于“调和”诸侯。

《国语·鲁语》记载，少康自幼历尽苦难，复国后能勤于政事，讲究信用，在他的治理下，天下安定，文化大盛，各部落都很拥戴他，夏朝再度兴盛，史称“少康中兴”。由此可见，少康是一位非常非常有作为的君王。但是，啥事儿就怕“但是”，少康的闻名千古反倒不是他的政绩和武功事迹，而是他作为酒圣的地位。

根据民间传说，少年时的少康以放牧为生，他把带的饭食挂在树上，常常忘了吃。一段时间以后，少康发现挂在树上的剩饭变了味，产生的汁水竟甘美异常，这引起了他的兴趣。于是，少康就反复地研究思索，并且发现了自然发酵原理，遂有意识地进行效仿，并不断改进，最终形成了一套完整的酿酒工艺，从而奠定了他在中国酿酒业开山鼻祖的地位，而其所造之酒也被命名为“杜康酒”。

看明白了没有？反正我是看明白了，人家少康是酿酒业的祖师爷，和人家争祖师爷这恐怕不太好吧！如此看来，我的观点没错，厨师的祖师爷就是——伊尹。

结果正确吗？说实话，我不敢肯定，毕竟我不是研究历史的专家，手头的资料也有限。但我突然想起《中国烹饪》杂志好像载有谁是厨师鼻祖的文章。于是，我翻箱倒柜，把订的《中国烹饪》杂志都找了出来，终于在2009年第6期的《中国烹饪》杂志上找到了赵节昌先生撰写的《烹饪三圣，鼻祖为谁》一文，他力推彭祖乃是厨师的鼻祖，我细读了一下，觉得他的观点也在理。