# 他如何从厨子逆袭为一人之下万人之上的宰相

来源：网络收集 更新时间：2023-11-04

*伊尹，河南商丘人，是3000多年前的商朝最著名的宰相，做的一手好菜，是中国餐饮行业的祖师爷，也是历史上第一个由厨师连跨N级，坐火箭越级提拔的。俗话说，想抓住一个人的心，先抓住一个人的胃。调和五味，取悦*

伊尹，河南商丘人，是3000多年前的商朝最著名的宰相，做的一手好菜，是中国餐饮行业的祖师爷，也是历史上第一个由厨师连跨N级，坐火箭越级提拔的。

俗话说，想抓住一个人的心，先抓住一个人的胃。调和五味，取悦君王，这可是伊尹的拿手好戏，他就是不甘心一身才华被埋没，自荐作为陪嫁的奴隶带进皇宫，曲线救国，以求得到施展的平台。皇天不负有心人，他做的菜肴得到了王公大臣们一致的好评，因而得到了商汤王召见的机会。

伊尹先从食材、调味、火候等方面的厨艺一一道来，接着以《黄帝内经》君臣佐使的药材配方的治病原理：“主病之谓君，佐君之谓臣，应臣之谓使。”即中药处方中的各味药的不同作用，犹如君主、臣僚、僚佐、使者四种人分别起着不同的作用，不断引申发挥，并把做菜和治国的道理巧妙结合，一直说到治国安邦、平定天下的大事，说的商汤暗自心惊，大赞人才难得，当即封他做了宰相。这番话，被后世演绎为“治大国若烹小鲜”。

当然，商周时期，王公贵族做饭用的是青铜鼎，铁器的出现，就目前出土文物来看，至迟在春秋战国时期，由于最初铁矿产量较低，因此铁器极为珍贵，直到汉代仍由国家严格控制，例如当时著名的《盐铁论》就确立了盐铁专卖制度。这种情况之下，铁器属于国家战略物资，关系政权兴衰，主要用于武器生产，其次用来制作铁犁等农具，至于何时用来生产铁锅，则已不可详考。据说是唐宋朝之后才开始流行的。

所以说，伊尹厨艺秀的是炒菜还是水煮，就有待史学家们去考证了。药食同源，还有人说中药汤剂也是伊尹发明的，也不无道理。

免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn