

身宽体胖大圆脸,腰系围裙柴火高。膀大腰圆能杀猪,腰阔十围手提刀。说到古代厨子,不少人的第一反应,恐怕是《武林外传》里的李大嘴。

奇怪,明明诗中“洗手作羹汤”的大多是美貌女子,怎么到电视剧里就成了发福大师傅呢?难不成是古代女厨不出名?

不!不!不!

历史上“上得厅堂,下得厨房”的女厨可不少。



江苏文脉



扫码关注  
江苏文脉公众号

现代快报+记者 郑文静 张文颖 实习生 叶子繁

# 不火就是没实力? 古代女厨:我们只是低调

## “祖师爷”也能是女儿身

都说“祖师爷”,但是,有“膳祖”这个霸气称号的,却是位女厨师。

膳祖是唐代丞相段文昌的家厨,大概就是因为厨艺高超,才被尊为“膳”食之“祖”。时间长了,她的真实姓名反倒消失在历史之中。

段丞相是个很爱吃也很会吃的人,他曾

写过一本长达五十卷的美食巨著《食经》。

在这位“老板”手下,膳祖对食材的选择十分严格。绿色蔬菜只用菜心,绝不用隔夜菜;选蘑菇的时候,成色、大小、品质都要保持一致;如果要用笋,需要把笋尖用三种汤料细细煨制……总之,就是“讲究”。

她的手艺,在深得丞相肯定的同时,还成了段家少爷的“写作素材”。

据说,段文昌的儿子段成式所著《酉阳杂俎》中,关于饮食菜肴的描述,绝大多数都来源于膳祖做的美食。这么看来,《酉阳杂俎》的成功,离不开膳祖的“技术支持”。

## 不想追星的尼姑不是好厨子

买盲盒、抢手办、做手工……这年头,哪个年轻人没为大IP冲动消费过?不过,像为偶像出周边这件事,1000多年前,就有女厨出品过留名青史的食物“手办”。

这位五代时期的女厨名叫梵正,虽然以菜闻名于世,但她的本职工作其实是尼姑。

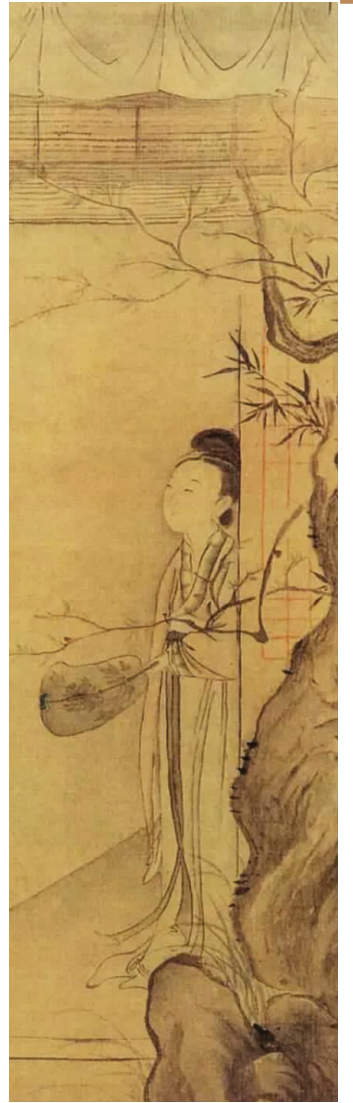
尼姑梵正,大约是唐代诗人王维的“铁

粉”。王维晚年隐居在辋川别墅,在附近清源寺的墙壁上画了一幅《辋川图》,绘出“辋川二十景”:鹿柴、竹里馆、辛夷坞、漆园……都在画中。梵正就根据这幅《辋川图》,设计了一套“辋川图小样”。

宋代陶谷《清异录》中记载,梵正用腌鱼、干肉、瓜果、蔬菜等等原料,先拼出20只

独自成景的小冷盘,小冷盘彼此又相互联系,放在一起就构成整个“辋川别墅”的迷人风光。可见,这位女厨不仅厨艺了得,设计能力强,文化修养也深得很。

这么一道“辋川图小样”,简直就是艺术品,当时的人也是这么想的,以至于这道菜“人多爱玩,不忍食。”



清《落花独立图》(局部)



元 王蒙摹王维《辋川图》(局部)

## 皇帝做代言人是种怎样的体验

虽说酒香不怕巷子深,但有一个名气大的代言人还是很重要的。上好的美食碰上顶流代言人是种怎样的体验?

《江苏文库·精华编·喻世明言》里,杭州宋嫂有话说。

宋嫂是北宋汴京(今河南开封)人,本

不姓宋,只是随了丈夫的排行,人唤作宋五嫂,她做的鱼羹在老家就很有名。南宋时,北方动荡不安,宋五嫂一家也南迁到杭州,在西湖苏堤下继续卖鱼羹。

本来事情到这里,宋嫂不过是个手艺不错的女厨师。巧就巧在,有天宋高宗乘船游西

湖,听到家乡口音的叫卖声,便尝了宋嫂的鱼羹,觉得鲜美异常,当即赐金钱一百文。

有了皇帝金口玉言,宋嫂的手艺一时传遍临安府,王孙贵族、富贵人家,人人都来买鱼羹,宋五嫂由此发了大财,而“宋嫂鱼羹”则作为一道名菜传承至今。

## 古代美食“代购”,萧美人点心送你尝

茶颜悦色、稻香村、沈大成……想尝尝热搜上的网红美食,身边却没有店面?没关系,有万能的网络帮你代购美食!

古人想吃远方的美食,怎么办呢?清代有名的美食家袁枚表示:我也能代购。

袁枚念念不忘扬州的萧美人点心(萧美人是清朝著名女点心师)。在他的《随园食单》里,单独有一篇《萧美人点心》,写道:“仪征南门外,萧美人擅制点心,凡馒头、

糕、饺之类,小巧可爱,洁白如雪。”

乾隆五十九年重阳前,袁枚特意派人到仪征订购萧美人家的八种点心。

袁枚可不是只买一两块解馋,而是一口气买下3000件,专船运回南京。其中的1000件,被他送给江苏巡抚奇丰额。

奇丰额写诗答谢,袁枚回诗应和,写道:“说饼佳人旧姓萧,良朋代购寄江皋。风回似采三山药,芹献刚题九日糕。洗手已闻

房老退,传笺忽被贵人褒。转愁此后真州过,宋嫂鱼羹价益高。”

其余的糕点,袁枚也作为礼物分送给自己的好友,收到糕点的文人雅士们纷纷赋诗赞叹。

在《江苏文库·精华编·瓠北集》中,就记载了清代文学家赵翼为这件“代购”韵事写下的绝句,诗中他说萧美人的点心,将和东坡肉、眉公饼一样,流芳千古。



《江苏文库·精华编·喻世明言》



《江苏文库·精华编·瓠北集》

看来,不是女厨实力差,只是流量有点低。  
『三八』妇女节就要到了,谨以此文给默默无名的古代女厨们点个赞!