

# 中国烹饪始祖综论

姚伟钧

(华中师范大学历史文化学院,湖北武汉430079)

**摘要:**在漫长的历史长河中,中国先民形成了林林总总的行业分工,所产生的各行各业,基本上都有各自的行业始祖。关于中国烹饪始祖,不同地域、不同时代有不同的说法,莫衷一是,历史上也没有统一的认定。为此,本文制定了一个准则,并在这一准则下开展研究,最终确立了伊尹为中国烹饪始祖,并希望以此构建中国烹饪始祖的文化价值体系,梳理提炼出中国饮食文化的核心价值观、理论体系和道德水准,从中吸取智慧,传承后世。

**关键词:**中国烹饪;始祖;伊尹;饮食文化

**中图分类号:**TS 972.117

**文献标志码:**A

**文章编号:**2095-8730(2019)04-0007-05

文化是一个民族的灵魂,文化建设对于提高民族凝聚力十分重要。在当今社会,文化对于国家发展、社会与民族进步的作用更为明显。如何传承利用中华优秀传统文化,促进社会主义文化大发展、大繁荣,建设社会主义文化强国,成为全社会广泛关注的重要问题。因为一个国家的强盛,离不开精神的支撑;一个民族的进步,有赖于文明的生长。国家如此,民族如此,一个行业同样如此。

## 1 中国烹饪始祖研究背景与意义

中国拥有悠久的历史文明,在漫长的历史长河中,中国的先民创造了光辉灿烂的文化,产生了许多许多的行业。中国有句老话“三百六十行,行行出状元。”而且所形成的各行各业,基本上都有各自的行业始祖和代表,以作永久纪念。清人纪昀《阅微草堂笔记》中说“百工技艺,各祠一神为祖。”<sup>[1]</sup>在中国民间信仰中,行业神崇拜占有重要地位,但是,我国现代化建设对古代传承下来的行业神崇拜文化产生了很大冲击与挑战,我们应该在现代化进程中重视行业神崇拜、保护与传承,因为他们对规范人们的经营行为起着重要的约束和指导意义。例如,一般认为中国十大行业始祖是:孔子——教育业、杜康——酿酒业、鲁班——

手工业、鬼谷子——纵横家、蔡伦——造纸业、蒙恬——制笔业、范蠡——商业、刘安——豆腐业、仓颉——造字业、宗泽——火腿业等。这些行业神他们最初就是某一行业中杰出的人物,所以他们又被这一行业的后人封为行业守护神、行业始祖或行业保护神,是后世从业者供奉的用来保佑自己和本行业利益,并与这个行业特征有一定关联的神灵。现在,行业神崇拜可以归纳为民间宗教信仰的一个类型,我们通过行业神崇拜研究,不仅可以了解中国历史上一些行业从业者的信仰文化和心态,还可以透视中国传统社会经济、文化与组织形态,其文化意蕴是显而易见的。

近十多年来,我国餐饮经济突飞猛进,诸多诚信事件被频频曝光,在社会上造成极为不良的影响。如果不认真对待,长此以往,可能会成为餐饮经济发展的阻力和障碍。党的十八大以来,习近平总书记在多个场合谈到中国传统文化,强调文化自信,表达了自己对传统文化、传统思想价值体系的认同与尊崇。他在十八届中共中央政治局第十三次集体学习时说“对历史文化特别是先人传承下来的价值理念和道德规范,要坚持古为今用、推陈出新,有鉴别地加以对待,有扬弃地予以继承,努力用中华民族创造的一切精神财富来以文化人、以文育人。”这就要求我们不仅要做到

收稿日期:2018-11-17

基金项目:四川省哲学社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心2017年重点项目(CC17W01)

作者简介:姚伟钧(1953-)男,湖北武汉人,华中师范大学历史文化学院教授,博士生导师,从事中国文化史研究。

“古为今用、推陈出新”，“取其精华、去其糟粕”，而且要建立既继承历史传统又充分体现时代精神的、面向世界的社会主义新文化。从中国餐饮产业发展来说，“只有植根于底蕴深厚的中国传统文化之中才会更有根底，历久而弥新的中国饮食文化是中华文化对外彰显民族自信心的有力抓手。美食无国界，和而不同的烹饪文化智慧也是治国理政的哲学思想根源。因此，有必要加强在中国餐饮业中去寻根问祖、继承精神，追忆先贤、感召后世，更好地传承和发扬中华饮食文化，精益求精，‘治厨经世’”。<sup>[2-3]</sup>

中国饮食文化博大精深，除了精湛的技艺、广博的选材、考究的礼仪、精彩的典故，同时也拥有饮食先辈代代相传的道德准则和精神文化资源。挖掘、整理、推广和传承这些有价值的资源，对中国餐饮业形成公认核心价值观，加快餐饮业诚信体系建设，促进行业健康、可持续发展等都具有重要意义。

## 2 中国烹饪始祖的标准与现状

众所周知，行业神是各行各业的人们供奉的用来保佑自己和本行业吉利、兴旺的神灵。行业神一般来说都是对这一行业作出过突出贡献的人，这些神灵中有许多被认为是对某种行业有开创性的贡献，其价值理念和道德规范，获得该行业认同，这些行业神就被认为是行业始祖。那么，怎样确立中国烹饪始祖？这就需要制定一个大家都认同的准则，并在这一准则下开展研究。为此，我们制定了以下准则：一是有据，人物真实可靠，有据可查，即有较为翔实的文献典籍记载和实践理论支撑；二是尚古，即历史悠久，朝代久远，以古圣先贤为尊，体现源远流长、传承有序；三是影响较大，即要最大限度地得到行业及社会各方的认可，且烹饪技艺理论至今有传承，其蕴含的思想观念、人文精神、技术规范，是该行业思想和精神的内核；四是有德行，道德品行高尚，德艺双馨，建树卓著，可以为行业治理提供有益启示，也可以为行业道德建设提供有益启发。

关于中国烹饪始祖的说法，大致有十余种之多，如黄帝、彭祖、伊尹、易牙、灶君、雷祖、汉宣帝、詹王、关公等，莫衷一是，言人人殊，在历史上没有统一的认定。例如，关于彭祖的传说，史书上有许多记载，说他烹制了“雉羹”“羊方藏鱼”“养寿菊

糕”等美食，但至今也没有学者搞清其人的生平事迹。“伊尹是商朝开国君主成汤时期的著名宰相。关于伊尹的史迹，先秦文献典籍多有记述，但有不少是传说，且互相冲突的甚多。秦汉以后，记载伊尹史迹的文献愈加丰富，关于伊尹的文学作品愈加繁荣，伊尹的形象随历史变迁而更加丰满生动，更加神奇理想。”<sup>[4]</sup>其中关于伊尹的出生地等问题，现在还存在争议，因此也有必要对其进行全面考证。易牙作为厨艺高超的代表，已深深融入了中华饮食文化中，但是历史记载中有关易牙的生平事迹也很少，有学者认为易牙来自当时北方的少数民族狄人，因为狄人有“易长子而食”的习俗，但这一观点并没有得到学术界的广泛认同，还需要更多的史料来加以说明。詹王的传说也很多，但没有正史记载，现在看到的资料都是根据传说而来。灶神是中国古代神话传说中的司饮食之神，他作为中国烹饪始祖的故事，也是根据传说而来，没有史料支撑。

综上所述，近年来我国餐饮文化界关于中国烹饪始祖研究虽然取得了一定的进展，提出了一些不同特色的历史文化名人，但这些研究，尚需要结合更多的研究方法进行分析考证。我们从文献记载、民间传说中梳理出下面这些最为著名的中国烹饪始祖有关资料，按照时代先后作一简要介绍和评论。

### 2.1 彭祖

彭祖是上古传说中最长寿的人，他原名钱铿，是轩辕黄帝的八代孙，也是颡项帝的后代，其父亲陆终，母亲女媧。《楚辞·天问》：“初汤臣挚，后兹承辅。何卒官汤，尊食宗绪。劬闾梦生，少离散亡。何壮武厉，能流厥严？彭铿斟雉，帝何飧？受寿永多，夫何久长？”<sup>[5]</sup>这里提出彭祖烹调雉鸡之羹，为何帝尧喜欢品尝？得享高寿年岁太多，为何竟有那么久长？东汉王逸所著的《楚辞章句》解释道：“彭铿，彭祖也。好和滋味，善斟雉羹，能事帝尧，尧美而飧食之。”因而受到尧帝的赏识，封于彭城，所以后世称他为彭祖。后来他拜尹寿子为师，隐居于武夷山，终日以养生修身为事。他活了八百岁，《列子》云：“彭祖之智不出尧舜之上，而寿八百。”被人视为长寿的象征。徐州流传着“雍巫善味祖彭铿，三访求师古彭城”的说法，认为易牙的调味技术是向彭祖学习的。<sup>[6]</sup>彭祖的传说故事一直很多，但正史中不多，因为在《庄子》

和屈原的《天问》中,对彭祖生平的记载带有一些神话色彩,所以后人对彭祖故事将信将疑。由此看来,这不符合上面所说的真实可靠的原则。

## 2.2 易牙

易牙是春秋时代一位著名的厨师,擅长于调味,所以深得齐桓公的欢心。易牙最善于调羹,羹在中国古代饮食中占有十分重要的地位,人们日常佐餐下饭,都以羹为主,羹是最大众化的菜肴,羹的制作是显示厨师厨艺高下的标志,易牙是当时调羹的名手。调羹又谓调和,所以汉代枚乘《七发》中说“于是使伊尹煎熬,易牙调和。熊蹯之臠,芍药之酱。”易牙作为雍人,时人用“雍巫善味”来称赞他。雍,《辞海》的解释为“通‘容’,烹煎之官也。”

文献记载易牙曾“杀子以适君”,干预政事,不得人心。《史记·齐太公世家》记载“管仲病,桓公问曰‘群臣谁可相者?’管仲曰‘知臣莫如君。’公曰‘易牙如何?’对曰‘杀子以适君,非人情,不可。’”<sup>[7]</sup><sup>1492</sup>这里是用管仲之口来说明易牙的人格特点,齐桓公四十一年(公元前643),齐国著名的政治家管仲病重,齐桓公询问管仲谁可继承他的地位。齐桓公提到了易牙,而管仲明确指出易牙不行,他为了大王能把自己儿子杀掉,没人性。关于他“杀子以适君”的故事,许多书中都有记载,如《韩非子·难一》载“管仲有病,桓公往问之,曰‘仲父病,不幸卒于大命,将奚以告寡人?’管仲曰‘微君言,臣故将谒之。愿君去竖刁,除易牙,远卫公子开方。易牙为君主,惟人肉未尝,易牙蒸其子首而进之。夫人情莫不爱其子,今弗爱其子,安能爱君?’”<sup>[8]</sup>由此可见,易牙的人品与德行都不好,没有基本的人性,有损厨师形象,此人不宜作为烹饪始祖推崇。

## 2.3 詹王

詹王相传生活在隋末唐初(也有南北朝之说),是湖北广水人,姓詹。他烹饪技艺高超,是皇帝的御厨,据说制作的应山滑肉,深得皇帝赞许,因此被封为詹王。近代以来,许多地方的餐饮界都供奉詹王,尤以沿海为甚,把詹王称为中华厨圣。但他的生平事迹多见于一些传说故事,没有史料资证,不适合作为烹饪始祖。

## 2.4 灶神

灶神,民间又称灶王爷,中国古代传说中的主管饮食之神。自燧人钻木取火,教人熟食后,灶就

与人类发生了关系,因为家家都要有炉灶,因此崇拜灶神就形成了。过去小年是民间祭灶的日子,海天在《中国餐饮业崇拜的偶像》一文中认为:“相传灶神是玉皇大帝的女婿,专门到人间监厨并掌管家政,每到岁末要回天宫汇报人间情况,因此人们不敢怠慢,要向他献酒食和饴糖,让他尝到甜头,以便上天言好事,下地报吉祥。而他既会烹饪,又有同情心,常常教厨师一些手艺。随着时间的流逝,山东、北京、昆明等地的厨师便尊他为厨者的祖师,并在农历八月初三灶君生日时举行祭灶仪式,各自拿出看家本领制作菜肴、出师、拜师,有的甚至还要念《大灶王经》。”<sup>[6]</sup>可见,灶神的职责,是玉皇大帝派遣到人间考察民众善恶之职的官。而人们祭灶,是希望用酒食来讨好灶神,让他到玉皇大帝那里说好话。可见,人们对灶神的态度是既敬畏又迫不得已,其心理状况十分复杂。同时,灶神是民间传说人物,这些来自于神话和民俗的传说人物不适宜作为行业守护神或行业保护神去引导全行业尊崇和学习。此外,灶神的形象也不十分光彩。

综上所述,可以看到以上几位不同地域民间认定的中国烹饪始祖,都从不同的时代、不同的角度对中国烹饪和中国人的饮食作出了一定的贡献,从这个意义上来说,他们得到一些人的肯定也是有一定道理的。

## 3 确立伊尹为中国烹饪始祖的理由

伊尹是商朝宰相,开国元勋。他辅助商汤灭夏朝,用烹饪理论治理天下,并成为中国厨师行业的鼻祖。

有关伊尹的历史文献很多,不绝于史书。例如,关于伊尹的出生,文献中就有多种说法,兹录如下。《墨子·尚贤》中说“伊尹为有莘氏女之私臣,亲为庖人。汤得之,举以为己相,与接天下之政,治天下之民。”《吕氏春秋·本味篇》记载:“有佚氏女子采桑,得婴儿于空桑之中,献之其君。其君令媵人养之,察其所以然。曰:其母居伊水之上,孕,梦有神告之曰‘臼出水而东走,毋顾!’明日,视臼出水,告其邻,东走十里而顾,其邑尽为水,身因化为空桑。故命之曰伊尹。此伊尹生空桑之故也。长而贤。汤闻伊尹,使人请之有佚氏,有佚氏不可。伊尹亦欲归汤,汤于是请取妇为婚。有佚氏喜,以伊尹媵女。故贤主之求有

道之士,无不以也;有道之士求贤主,无不行也。”<sup>[9]739</sup>《史记·殷本记》载“伊尹名阿衡。阿衡欲奸汤而无由,乃为有莘氏媵臣,负鼎俎,以滋味说汤,致于王道。或曰,伊尹处士,汤使人聘迎之,五反然后肯往从汤”。<sup>[7]94</sup>《孟子·万章上》说:“万章问曰‘人有言,伊尹以割烹要汤,有诸?’孟子曰‘否,不然!伊尹耕于有莘之野,而乐尧舜之道焉。’”《路史》中记载“共工振滔洪水,以簿空桑,其地在莘、陕之间。伊尹,莘人。故《吕氏春秋》《古史考》俱言尹产空桑。”

从以上这些文献记载中我们得知,伊尹为商朝的建立与发展作出杰出的贡献,成为中国历史上第一个有名的贤相。他不仅有丰富的治国理政经验,而且对中国饮食文化的发展起了推动作用。因为他出身庖人,所以被后世尊为“烹饪之圣”。具体而言,确立伊尹为中国烹饪始祖的理由主要有以下三点:

### 3.1 伊尹是集政治家、哲学家和厨师于一身的人物

“以滋味说汤”,是伊尹见商汤的第一次论说,他以“滋味”“至味”,然后“致于王道”,借饮食烹饪之道来论述其治国之道,而这个“至味”只有“为天子然后可具”,即此乃大国(天子)之道。

《吕氏春秋·本味篇》记载:商汤在会见伊尹时,伊尹提出了为政之道就像厨师调味一样,应懂得如何调配酸、甜、苦、辣、咸五味,这就必须先谙悉各人的口味,才能从各人的需要出发,满足各人的嗜好。伊尹说“非先为天子,不可得而具,天子不可强为,必先知道。道者,止彼在己,己成而天子成,天子成则至味具,故审近所以知远也,成己所以成人也;圣人之道要矣,岂越越多业哉!”<sup>[9]740</sup>这就是世传伊尹以烹饪之道来说明国家治理的著名说词。

此后的先秦诸子把庖宰饮食与治国之道联系在一起,应是一种共识,如老子《道德经》第六十章中云“治大国若烹小鲜。”《诗经·桧·匪风》毛传云“烹鱼烦则碎,治民烦则散,知烹鱼则知治民。”《韩非子·解老》篇说“事大众而数摇之,则少成功;藏大器而数徙之,则多败伤;烹小鲜而数挠之,则贼其泽;治大国而数变法,则民苦之。是以有道之君贵静,不重变法。故曰‘治大国者若烹小鲜。’”

正如著名学者钱钟书先生《吃饭》一文所言:

— 10 —

“伊尹是中国第一个哲学家厨师,在他眼里,整个人世间好比是做菜的厨房。《吕氏春秋·本味篇》记伊尹以至味说汤那一大段,把最伟大的统治哲学讲成惹人垂涎的食谱。这个观念渗透了中国古代的政治意识,所以自从《尚书·顾命》起,做宰相总比为和羹调鼎,老子也说治国如烹小鲜。孟子曾赞伊尹为圣之任者,柳下惠为圣之和者。”<sup>[10]</sup>如果说哲学是对人类生活经验反省与思考活动的话,那么,饮食也自然应为人类生活经验中极重要的部分,这种经验同人们的精神和物质生活皆有着密不可分的联系,其中所包含的民族文化的积淀因素非常丰富。可见,饮食这种文化,在实质上体现着一个民族的哲学思维倾向。所以,对中国饮食进行哲学的思考可以相当程度地反映中国文化中极重要而又最富代表性的传统和特点。由此可见,钱钟书先生的见解非常正确,伊尹既是一位精通烹调技艺的名厨,又是一位高瞻远瞩的哲学家。无论是名厨,还是政治家,他都长于哲学思辨,是兼哲学家、政治家和厨师于一身的人物。

### 3.2 伊尹创立了一套比较完整的中国烹饪理论体系

从《吕氏春秋·本味篇》中关于伊尹“说汤”的文献记载来看,伊尹对烹饪理论的研究和烹饪实务的体会很深,不仅在行,而且精通。他认为“凡味之本,水最为始。五味三材,九沸九变,火为之纪。时疾时徐,灭腥去臊除膻,必以其胜,无失其理。调合之事,必以甘、酸、苦、辛、咸。先后多少,其齐甚微,皆有自起。鼎中之变,精妙微纤,口弗能言,志不能喻。若射御之微,阴阳之化,四时之数。故久而不弊,熟而不烂,甘而不浓,酸而不酷,咸而不减,辛而不烈,淡而不薄,肥而不腻。”<sup>[9]740</sup>反映了早在商代,伊尹就初步构建了一套中国烹饪的理论体系,也说明了他是个全面精通烹调理论与实践的人。

### 3.3 毛泽东认为伊尹是“可法”之人

毛泽东在湖南省立第四师范学校的课堂笔记“讲堂录”中三次提到伊尹,他写道“伊尹道德、学问、经济、事功俱全,可法。伊尹生专制之代,其心实大公也。尹识力大,气势雄,故能抉破五六百年君臣之义,首倡革命。”<sup>[12]</sup>这些话,虽然是课堂笔记所记录,但是可以看出毛泽东对伊尹的充分肯定和高度赞扬,认为伊尹是值得学习之人,即

“可法”之人。<sup>[3]</sup>

综上所述,我们认为确立伊尹为中国烹饪始祖最为合适,也可以说是众望所归。

习近平总书记曾谈到,“宣传阐释中国特色,要讲清楚中华文化积淀着中华民族最深沉的精神追求,是中华民族生生不息、发展壮大的丰厚滋养;讲清楚中华优秀传统文化是中华民族的突出优势,是我们最深厚的文化软实力;讲清楚中国特色社会主义植根于中华文化沃土、反映中国人民意愿、适应中国和时代发展进步要求,有着深厚历史渊源和广泛现实基础。”<sup>[13]</sup>文化是精神的载体,精神是民族的灵魂。实践已经充分证明,中华民族的伟大复兴,不仅要求我们具备强大的物质基础,也要求我们具备强大的精神力量,而时代精神要在全民族中张扬,民族精神要从传统文化的深厚积淀中寻找。

站在新的历史时期,我们确立伊尹为中国烹饪始祖,就是为了传承他勤政为民、食以体政、恩泽桑梓、五味调和、和而不同的精神,尊师重道,促进中华餐饮业发展。同时,我们希望以中国烹饪始祖研究为切入点,通过对中国烹饪祖先事迹、贡献的整理,构建中国烹饪始祖的文化价值体系,撷取中华饮食文化精髓和烹饪领域从业道德要义,梳理提炼出中国烹饪的核心价值观、理论体系和道德水准,从中汲取智慧,激励吾辈,传承后世。

#### 参考文献:

- [1] 纪昀. 阅微草堂笔记: 卷 4 [M]. 杭州: 浙江古籍出版社, 2010: 41.
- [2] 习近平谈核心价值观——民族的根与魂 [N]. 人民日报海外版, 2014-07-31(5).
- [3] 姚伟钧. 谁是中国烹饪的师祖 [N]. 光明日报, 2017-04-21(16).
- [4] 刘德杰. 伊尹史迹考述 [J]. 洛阳师范学院学报, 2008(1): 21-25.
- [5] 屈原. 楚辞: 卷 3 [M]. 北京: 中华书局, 2010: 97.
- [6] 海天. 中国餐饮业崇拜的偶像 [J]. 文史天地, 2008(4): 53-54.
- [7] 司马迁. 史记 [M]. 北京: 中华书局, 1982.
- [8] 王先慎. 韩非子集解: 卷 15 [M]. 北京: 中华书局, 1986: 266.
- [9] 陈奇猷. 吕氏春秋校释: 卷 14 [M]. 上海: 学林出版社, 1984.
- [10] 钱钟书. 钱钟书经典作品选 [M]. 北京: 当代世界出版社, 2002: 448.
- [11] 姚伟钧. 中国饮食的文化省思 [J]. 华中师范大学学报, 1990(6): 29.
- [12] 中央档案馆. 讲堂录: 青年毛泽东修身与国文笔记手迹 [M]. 北京: 北京出版社, 2017: 29.
- [13] 习近平谈文化自信 [N]. 人民日报海外版, 2016-07-13(12).

## An overview of first ancestor of Chinese cooking

YAO Weijun

(College of History and Culture, Central China Normal University, Wuhan, Hubei 430079, China)

**Abstract:** In the long history, the Chinese ancestors formed a variety of industries, each of which had an ancestor of its own. There is no consensus for who the Chinese cooking ancestor was so far. In order to issue and study this problem, based on a given criterion, Yi Yin was deduced the ancestor of Chinese cooking. It is supposed to build the cultural value system of Chinese cooking ancestor and sort out the core of Chinese food culture values, theoretical systems, and moral standards drawn from them and pass on to future generations.

**Key words:** Chinese cooking; first ancestor; Yi Yin; dietetic culture

(责任编辑: 王芙蓉)