

伊尹是谁?对这个生于伊水流域的传奇人物,许多人并不清楚。现在,让我们拨开3600多年前的历史迷雾,看一看他的身影:他是商朝辅国宰相,也是一代名厨,有“烹调之圣”的美称;他“治大国如烹小鲜”,与后来的姜子牙齐名,人称“伊吕”;他比孔子早出生1300多年,史称“元圣”……

□记者 张广英

伊尹:中国最早的烹饪大师(上)



(资料图片)

前段时间,洛阳网友“奇石顽童”在网上发了一个帖子——《绝不能让伊尹“流落”他乡》。文中说,现在全国很多地方都在打“伊尹牌”,争相与这个烹饪鼻祖、古代“食神”拉关系、套近乎,举办厨师拜祖大会等活动,扩大当地的声势和影响。作为名正言顺的伊尹故里,洛阳不能让伊尹“流落”他乡,我们不应再沉默下去了!

“奇石顽童”的帖子如一石激起千层浪,既是名相又是烹饪鼻祖的伊尹,其“厨圣”的身份再次引起了人们的关注。

现在,让我们沿着伊河,循着伊尹的足迹,走向风云变幻的夏末,走向万象更新的商初。

1 生于伊河边,身世很传奇

伊尹是夏末商初人。关于他的生卒年月,史上没有具体记载,一说活了81岁,一说活了128岁。他生于伊水流域(今嵩县、栾川、伊川一带),奴隶出身。因为其母在伊水边居住,便以伊为氏,尹为名。甲骨卜辞中称他为伊,金文则称他为伊小臣。他的身世颇有传奇色彩。

在距今3600多年前的夏朝,伊水流域有一个古老的国家叫有莘国。

一天,有个女奴在采桑时,听到桑树林中有婴儿啼哭,她循声找去,发现一棵老桑树的树洞中有个婴儿。她把婴儿抱出来,交给了有莘国的国君。国君感到奇怪,派人调查婴儿究竟从何而来。

很快,大臣们把调查结果告诉了国君,说婴儿之母住在伊水上游,怀孕后的一天晚上,她梦到一个神仙,对她说:“臼出水,向东走,不要回头。”第二天,她看到石臼真的出水了,便马上通知邻居们离开家园。可是,向东走出一段距离后,她忍不住回头望了一眼,发现原来居住的村落正消失在水中。然而,由于违背了神的告诫,她的身子化为中空桑树。这就是婴儿生于空桑树的原因。

还有一种说法是:当时夏王对奴隶统治很严,有莘国的奴隶只能给国君耕田、采桑养蚕,不准聚会,更不准私自通婚。伊尹的父母都是奴隶,在劳动中产生了爱情,伊尹的母亲分娩时逃到空桑树中。

伊尹降生后,其母弃儿东走,翻山穿林行至洛沟,因失血过多而身亡。桑树林中的婴儿被其他奴隶抱回献给国君,国君便让奴隶将其抚养成人。

但是,不管有莘国大臣的报告是否属实,可以肯定的是这种离奇的说法对婴儿有利。有莘国国君收留了他,并将他寄养在会屠宰、懂厨艺的庖人之家。伊尹从小跟着养父,耳濡目染,渐渐掌握了高超的烹饪技术。

2 陪嫁到商都,有缘侍国君

伊尹的身世有一个离奇的传说,他的整个人生也充满了传奇色彩。

虽然身为奴隶,但伊尹在有莘国得到了良好的教育,加上他聪明好学,在青年时期已表现出超群的才华,声名远扬。《孟子·万章》中对此有记载:“伊尹耕于有莘之野,而乐尧舜之道焉。”

当时夏桀昏庸,残暴无道,成汤正准备灭夏,求贤若渴,便派使节到有莘国求贤,但遭到了有莘国国君的拒绝。

成汤被拒后并不甘心,他又想出一个办法——向有莘国国君之女求婚。

《墨子·尚贤》中记载:“伊尹为有莘氏女师仆。”师仆就是奴隶主贵族子弟的家庭教师。当时,伊尹因为德才兼备,在有莘国国君的女儿身边当家庭教师,同时作为一名奴隶,他还是她的“高级营养师”,为她做美味又有营养的饭菜。因此,他是有莘国国君之女比较依赖的人。成汤正是看到这一点,才想出了这个“卖猫送碗”的点子。

成汤是一个大国的君主,有莘国只是一个小小国。大国主动向小国求婚,

对小国来说是一件无比荣耀的事。于是,有莘国国君答应了,还稀里糊涂地将伊尹作为陪嫁奴隶送给了成汤。

成汤得到伊尹后非常兴奋,在宗庙举行了一个盛大的仪式召见伊尹。见面后,他想看看伊尹究竟有多大本领,就说:“咱们聊点儿什么吧,你起个头儿。”

伊尹知道这相当于“面试”,就从自己最擅长的事情讲起。他告诉成汤:“我知道怎么做出天下最好吃的美味。”这就引出了一段有名的“说汤以至味”。

3 说汤以至味,烹饪很在行

伊尹说汤以至味,说得非常精彩,给成汤留下了深刻印象。那么,他对成汤讲了些什么?

《吕氏春秋·本味篇》中有记载,我们可以来详细看一下。

伊尹说,烹调美味要先认识原料的自然属性,如“水居者腥,肉爨者臊,草食者膻。臭恶犹美,皆有所以”。

伊尹说,“凡味之本,水最为始”,认为最好的水应该取自“三危之露,昆仑之井,沮江之丘”,还有“白山之水”以及翼州之原的“涌泉”。

伊尹认为烹调用火要适度,不得违背用火规矩,“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”。

在伊尹看来,调味之事异常微妙,

要用心体会,“调和之事,必以甘酸苦辛咸,先后多少,其齐甚微,皆有自起”。

伊尹说,在烹饪过程中,鼎中的变化精妙而细微,难以用语言表达,更应悉心领悟,“鼎中之变,精妙微纤,口弗能言,志弗能喻。若射御之微,阴阳之化,四时之数”。

伊尹还提出,美味之品应该达到这样的境界,“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,肥而不肺(膩)”。这也正是我们常说的“肥而不腻”一词的出处。

随后,伊尹列举了全国各地的“肉之美者”、“鱼之美者”、“菜之美者”、“和之美者”、“饭之美者”、“果之美者”以及“水之美者”,让人听得直流口水。

伊尹对成汤说的这番话,大致是

讲,要想做出美味,需要哪些原料,如何调味,如何掌握火候等。他说,通过文火和急火的调节,可以灭腥、去臊、除膻,且不会改变食物的本质。调味品离不开酸甜苦辣咸五味,如何调和要根据食用者的口味。至于锅中的变化,由于过于精妙细微,一般是说不清楚的。如果要精益求精,还要考虑阴阳的转化和季节的影响。做出来的食物,应该达到这样的境界:久放不坏、熟而不烂、辛而不烈、肥而不腻……随后,他又列举了不少珍贵的食材。

可以看出,伊尹是个名不虚传的烹饪高手。他的烹饪理论至今还在影响我们的饮食习惯,进而影响我们的生活。

4 由厨而入相,治国如烹饪

关于伊尹烹饪实践的具体记载,除他献给成汤的一道鸛羹(天鹅羹)外,并不多见。但是,从《吕氏春秋·本味篇》中的记载来看,他的烹饪理论水平绝对是一流的。

在我国历史上,出现过许多技艺高超的名人,如传说中帝尧时的彭铿、周时的姜太公吕望、春秋时的易牙等。这些人各有专长,对烹饪技术的发展起到了很大的推动作用,但伊尹在烹饪技术及烹饪理论方面的成就远胜于他们。“古人之精通一事者,亦或谓之圣”,因而伊尹是中国烹饪之圣。如今,除中国大陆外,香港、台湾等地区以及新加坡等国家的中国烹饪界也都奉伊尹为“厨圣”。

不过,成汤听了伊尹的精彩烹饪理论后,立即将他奉为智者、贤者,开始重用他,并不是因为那些勾人食欲的美味,而是因为蕴含在其中的治国道理。

伊尹对成汤讲烹饪理论,也是因为他能将这些理论与治国之道结合起来,让成汤听得津津有味。

当时,伊尹讲了天下美味,勾起了成汤的食欲。但是,他接着对成汤说:“可惜,这些美味你现在吃不着,因为你统治的地盘太小了,材料备不齐啊!”

这让成汤的自尊心受到了打击。于是,他问伊尹:“既然如此,我该怎么办?”伊尹顺势推舟,讲出了自己真正要讲的道理。他告诉成汤:“要吃到这些美味也不难,不过你要有良马,要得到天下,成为天子才行。”

怎样才能成为天子呢?伊尹又说:“为了成为天子,你要实行仁政,让你的百姓生活好,让他们信任你。”

伊尹从烹饪说到为政之道,为成汤分析了伐桀灭夏的形势,使成汤茅塞顿开。他感到伊尹果真有经天纬地之才,便改变了伊尹的奴隶身份,任命其为右相。伊尹成了成汤的最高执政大臣,也

实现了自己由厨师到宰相的飞跃。

成汤照着伊尹的话去做,开始找时机起兵伐桀。他先发兵灭掉了十几个小国和部落,经过11次战争,无敌于天下,使夏王朝空前孤立。后来,他又利用有莘氏的反叛,起兵一举灭夏。

成汤以武力灭夏,建立商朝,打破了国王永定的说法,史称“商汤革命”。此后,中国历代王朝皆如此更迭。

商汤在伊尹的辅佐下,对百姓减轻征敛,同时鼓励生产、安抚民心,对外扩大了统治区域,影响远至黄河上游,氏、羌部落都来纳贡归服,奠定了商朝600年的基业。

