

□记者 张广英

这两年,伊尹的名字常常被人提起。他是谁?一位奴隶出身的厨子,“教民五味调和,创中华割烹之术,开后世饮食之河”的烹饪鼻祖,被商汤拜为右相,是夏商更替的关键人物。

耐人寻味的是,3600多年过去了,这位“由厨而入相”的洛阳人非但没有被历史淹没,还越来越受追捧。只是今人对他的高超厨艺津津乐道,古人更看重他以烹饪之道治国的智慧,以至于历代将宰相理政称为和羹调鼎。

洛阳饮食文化③

厨圣伊尹与和羹调鼎

治国如烹饪
后世多效仿

因“教民五味调和,创中华割烹之术,开后世饮食之河”,伊尹被奉为烹饪鼻祖,又称厨圣。他以烹饪之道治理国家的做法,后人纷纷效仿。比如东周时,在洛阳当了多年史官的老子著《道德经》,就写下了“治大国,若烹小鲜”的名言。

钱钟书对伊尹十分推崇,他在《吃饭》一文中说:“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,把伟大的统治哲学讲成惹人垂涎的食谱。这个观念渗透着中国古代的政治意识,所以从《尚书·顾命》起,总把做宰相比为和羹调鼎。”

关于和羹调鼎,还有春秋时期齐国宰相晏子的故事。一次,齐景公打猎归来,佞臣梁丘据忙上前迎接,一番阿谀奉承让齐景公很高兴。齐景公想起晏子总爱教训自己,不由纳闷这两人同是臣子,做人的差距咋就这么大。“看来只有梁丘据与我相和啊!”他大发感慨,也想借机对晏子“敲打”一下。

以机智著称的晏子马上反驳道:“此言差矣!梁丘据与您只能说是同,怎么能说是和呢?”齐景公听不懂,晏子就细细为他解释:“和如羹焉。水火醯醢盐梅,以烹鱼肉,焯(chǎn,烧的意思)之以薪。宰夫和之,齐之以味,济其不及,以泄其过。君子食之,以平其心。君臣亦然。”在这段话中,晏子表达了“和如羹”的观点,并以它来说明君臣之道、治国之道,可谓深得伊尹真传。“君子和而不同”也是由此而来。

而晏子平生敬慕的人,就是“由厨而入相”的伊尹。也难怪,他们两个有不少共同点,比如都是五短身材、貌不惊人。

《古文琐语》中称宋景公曾梦到一个人,“其寔者甚短,大上小下,其言甚怒,好俯。”晏子说:“如是,则伊尹也。伊尹甚大而短,大上小下,赤色而靛,其言好俯而下声。”据此记载,伊尹应是小个子,头比较大,脸色发红,其貌不扬。

其实,伊尹究竟长什么样子,对我们并不重要。前两天,我在涧西区青岛路见到一尊伊尹雕塑,神色沉静,很有气度,便想无论如何要让更多的人记住他,他是洛阳的骄傲。

进入腊月,说说饮食。别以为它俗,“民以食为天”,它可是人类生存的首要条件,在关键时刻甚至影响着历史走向。从远古时期的茹毛饮血到今天的“食不厌精,脍不厌细”,人们饱食之后寻找饮食文化之源,目光最终总要落在洛阳。



伊尹画像 (资料图片)



青岛路上的伊尹雕塑

张广英 摄

生于伊水滨,自幼入庖厨

洛阳的历史名人灿若群星,伊尹是其中耀眼的一个,仿佛从出生之日起,他的不平凡就已注定。

那是3600多年前夏朝末年的某一天,在伊水流域的有莘国(今嵩县境内),一名女奴正在采桑,突然听到树洞中传来婴儿的哭声。她循声找到婴儿,将其抱出后献给了有莘国君。有莘国君觉得此事有异,便将婴儿交给庖人(厨师)抚养,同时让人“察其所以然”,弄清婴儿的来历。

不久,调查此事的人回来了,向有莘国君禀报:“其母居伊水之上,孕,梦有神告之曰‘白出水而东走,毋顾’。明日,视白出水,告其邻,东

走十里,而顾其邑尽为水,身因化为空桑。”这是《吕氏春秋·本味篇》中的记载,意思是说婴儿之母住在伊水之滨,怀孕后在梦中得到神的指点,称如果看到白出水,就要赶紧向东逃生,千万不能回头。第二天,这名善良的女子看到白出水后,不忍独自逃走,将此事告诉了邻居,并在走出十里后回望家乡,结果身化空桑,这就是婴儿生于空桑的原因。

由于母亲居于伊水之滨,这名婴儿便以伊为姓,后称伊尹。他跟着庖人长大,有时也帮助庖人为有莘国君烹制可口的食物,练就了一手高超的厨艺。不仅如此,天资聪

颖的他还接受文化熏陶,成了有名的贤者,有莘国君爱其才干,让他当女儿的师仆。虽然还是奴隶身份,对伊尹来说却大不一样:当了国君女儿的家庭教师,他可以名正言顺地学习很多东西,深入思考天下形势和治国之道了。

当时夏桀无道,人心思变,商汤欲取而代之,却缺一个有力的帮手。商汤久闻伊尹之名,便请有莘国君把这个奴隶送给自己,被拒绝后又想出一个办法:娶有莘氏女为妻。这次有莘国君大喜,不假思索就将伊尹作为陪嫁奴隶送了出去。伊尹“由厨而入相”的人生,就此开启。

说汤以至味,辅商成大业

司马迁在《史记·殷本纪》中称,伊尹“为有莘氏媵(yìng)臣,负鼎俎,以滋味说汤,致于王道”。也就是说,陪嫁奴隶伊尹“以滋味说汤”后,得到了重用。

伊尹给商汤讲的这段理论,据说最早收在《伊尹书》中。1000多年后,封侯于洛阳的吕不韦召集数千门客作《吕氏春秋》,在其《本味篇》中对此进行了收录。即使今天来看,这些内容也十分精彩:“夫三群之虫,水居者腥,肉攫者臊,草食者膻。臭恶犹美,皆有所以”——这是讲烹制美味首先得认识原料的自然性质;“五味三材,九沸九变,火为之纪,时疾时徐”——这是讲在烹饪

过程中要注意火候;“调和之事,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”——这是讲五味调和的微妙。

在他看来,经过精心烹饪的美味应该是这样的:“久而不弊,熟而不烂,甘而不啞,酸而不酷,咸而不减,辛而不烈,淡而不薄,肥而不膩。”伊尹的烹饪技术,由此可见一斑。他在3000多年前定下的标准,至今仍是中国厨师们孜孜以求的最高境界。

不过,伊尹这番话的本意不仅仅是说“吃”。他看商汤听得入神,口水都快流下来了,立即切入正题:“想吃到这样的美味吗?那你需要

足够大的地盘,以保证能得到足够多的食材。现在啥也别谈,准备起兵灭夏吧!”

商汤遂任命伊尹为右相,辅佐自己完成灭夏大业。在这个过程中,伊尹两次停止对夏纳贡,以试探夏桀的反应。夏桀自然极其愤怒,但他的号令已无人理会,伊尹见火候到了,才发兵进攻。

夏朝灭亡后,商王朝建立。伊尹又“调和五味”,以烹饪之道治国,使商初社会稳定、经济繁荣。后来商汤去世,伊尹继续为商王朝效力,又辅佐了四代帝王。他被称为帝师,是甲骨卜辞中的“旧老臣”之首,很受尊重。

经典洛阳
13783100559
13887960279
66778866
孙秋良工作室