



中国餐饮业

祖师爷

潘江东 / 著



南方日报出版社



中国餐饮业

祖师爷

潘江东 / 著

南方日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

祖师爷/潘江东 著. —广州: 南方日报出版社, 2002.1
ISBN 7-80652-120-8

I. 祖 ... II. 潘 ... III. 饮食—文化—中国—通俗读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 002220 号



本书经由台湾扬智文化事业股份有限公司
授权出版

祖师爷

潘江东 著

出版发行: 南方日报出版社

地 址: 广州市广州大道中 289 号

电 话: (020) 87373998-8502

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 中国人民解放军第四二三二工厂

开 本: 850mm×1168mm 1/32 印张 5.75

字 数: 140 千字

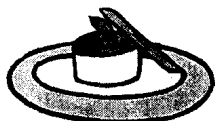
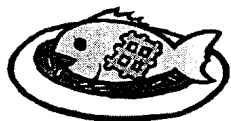
印 数: 6000 册

版 次: 2002 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 11.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

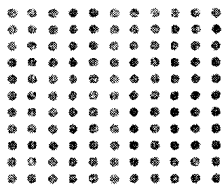
自序



中国的民间信仰，多是各地区人民崇拜自然、崇敬天地以及祭拜与生产生活有直接关系的神祇的结果，其祭典在《礼记》一书中已有记载。《礼记·祭法篇》载云：“日月星辰，民所瞻仰也，山林川谷丘陵，民所取财用也，非此族也不在祀典。”亦即只有与天文地理和民生日用相关的神祇，才需要供奉，可谓一语中的。

后来，民间信仰又经过一代又一代地口口相传，代代因袭，不敢失敬，也不敢怠慢，使之得以不断沿袭。民间信仰对神的崇拜，初期所拜多以佛教、道教诸神为主，后来因受日常生活影响，在民间信仰中逐渐出现对各种庙神、佛禅、儒仙、行业神的膜拜，而且更以许愿、还愿、庙会、进香、酬神、唱戏等平民化的方式来加以表现，祈盼获得神的庇佑和帮助。几千年以来，我国民间信仰的祭拜方式已经根深蒂固，仪式固定，已经成为一种文化。

“民以食为天”，饮食在中国是头等重要的民生指标。古代帝王或现今元首的治国之道，无不以足民食丰民衣为施政前题。老子《道德经》曾指出：“治大国若烹小鲜。”治国与烹调早已义理相同。“调和鼎鼐”的意义，正是表明了饮食与治国平天下的极密切关系。



上古时代，燧人氏、伏羲氏、神农氏、黄帝等人，相继发明钻木取火及农耕，人类开始由生食转向熟食，摆脱茹毛饮血时代，渐而开始有烹调技艺出现。至东周时期百姓的饮食，遵循“日出而作，日入而息”的规律，将原来的一日两餐制，改为一日早午晚三餐制，逐渐实现了规则化、明朗化。

早期饮食单纯以五谷杂粮作为主食，后再配以五畜、五禽等各类食物，饮食日渐丰富。此后随着农产品及原料的加工和研发、食具炊具的发明、调味料的出现及贮藏食物技术的改进，饮食迈入了全新的纪元。

中国餐饮与民生开门七件事——“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，有着息息相连的关系。举凡烹调技艺，造酒、制茶、制糕饼点心、做豆腐、制糖、制盐、酿醋、泡制酱菜豆豉、腌制火腿、制作蜜饯和酸梅汤等，都在餐饮范围之内。至于延伸的食品种类，则更多得不胜枚举，值得我们细细地去品



与烹饪厨艺行业有关的壁画拓本

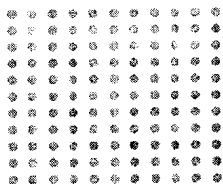


尝。

一九九四年八月，我有幸加入公立高雄餐旅管理专科学校筹备组行列，为一流的饮食服务业学府奉献心力，参与规划专业设备课程及校内外实习。因学校强调以实务技术为导向，我认为一个优秀的餐饮服务业从业人员，除了技术实务需具备专业性高水准外，相关的餐饮文化素养更不可或缺，如菜系的由来、历代菜名的典故、酒与茶的种类、饮用方法等，都不可不知。故于教学中，我专门开授“饮食文化”课程，供餐饮管理科及中餐厨艺科同学选修，并想藉此机会传承中国美食技艺与文化的历史。课程开设三年来，五十人的教室一直座无虚席，对自己倒造成很大压力，将其视为重要课程，不断查找资料，多方请教，经常修正课程内容，加入新资料，战战兢兢，不敢丝毫懈怠，以免误人子弟。三年下来，对学生虽不敢说有所教益，自己却小有所成，获益匪浅。

中国饮食文化博大精深，小小课程只能管中窥豹，即便如此，其内容已经十分庞杂。课程内容主要包括饮食文化的成因和各餐饮行业祖师爷分析、中国与西方饮食的差异性，此外课程还谈了八大菜系与宗教中的素菜、清真菜。饮食与哲学方面，是从养生、五行相生相克的分析角度，谈五脏及五味与四时调和；饮食的文学方面，则从关于饮食的成语及乡土俗俚谚、《红楼梦》和苏东坡和陆游等人的文学作品及人物入手，因其通俗尤为学子们喜爱；饮食中的艺术美学观念，多着眼于民俗与饮食的关联；饮食的社会学意义，重点是饮食与社会中的人际关系。此外课程还广泛涉猎各种内容：饮食的地区特色、饮食中的茶酒咖啡、二十一世纪饮食的发展趋势等。

本文的叙述，首先探及中国饮食文化的源头，透过中国餐饮业祖师爷的信仰传说，先将中国餐饮业的历史传承



部分作一个分类，进而以烹饪厨艺业、造酒业、制茶业、糕饼业及其他餐饮业的行业分野作为篇章，每一行业祖师爷叙述由初期的雏形开始，延伸到发展过程，最后至形成的因素，探讨它与行业的关系、祭拜原因及传衍情形，力求详备完整，生动有趣。

至于中国餐饮祖师爷的选择，在相关资料中能搜寻到的，我尽量予以列举，并通过采访各类餐饮业的前辈进行不断补正。

海峡两岸自开展交流以来，餐饮文化的交流相当频繁，两岸餐饮业各菜系厨师们，在历年“中华美食展”中，展现和介绍饮食文化精华，学术性的交流更是一波接着一波，初步达到了相互学习交流的目的。值此书在内地出版之际，希望今后双方多多交流。

今以传承饮食文化的心志，聊尽自己绵薄之力，提出拙见，是为《中国餐饮业祖师爷研究》，供餐饮业人员及有志于中国饮食文化者及学子们参考，不足之处甚多，敬请大家不吝指正为感。

潘江东 谨识于高雄



苏轼



- 责任编辑 / 陈微尘 刘江涛
- 装帧设计 / 三江设计工作室
施玉波
- 责任技编 / 三 木

ISBN 7-80652-120-8



9 787806 521205 >

ISBN 7-80652-120-8
TS·5 定价: 11.00 元

目 录



自序

第一章 绪论 祖师爷信仰的演进 (1)

第一节 三百六十行的始末 (1)

第二节 祖师爷的由来 (4)

第三节 祖师爷的形成 (5)

第四节 行业关系的形成 (10)

第五节 祭祖与祭拜祖师爷 (11)

第二章 中国餐饮业祖师爷的分类 (15)

第一节 相关史料及专业书籍的分类 (15)

一、李乔《中国行业神崇拜》 (15)

二、乔继堂《中国崇拜物》 (17)

三、陈德来《三百六十行祖师爷传奇》 (17)

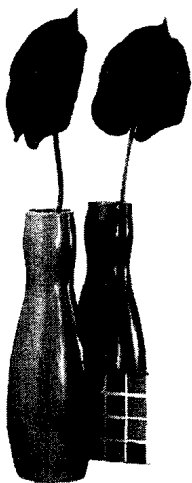
四、任聘《七十二行祖师爷的传说》 (18)

五、素云道人刘诚印《玉匣记》(清光绪八年白云观本) (18)

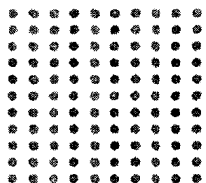
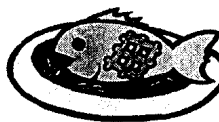
六、《全套大本皇历·祖师庙》(佛留一百二十行) (18)

七、《北平杂曲·太平歌词》之《十女夸夫》 (18)

八、谢肇浙《文海披沙》	(18)
九、文纳 (E. T. C. werner)《中国神话辞典》	(19)
十、柏格斯 (John Stewart Bwrgese)《北京基尔特》	(19)
十一、《台湾黄历通鉴》	(19)
十二、洪伯温《台北史迹探源》	(20)
十三、铃木清一郎《台湾旧惯习俗信仰》	(20)
十四、马书田《全像中国三百神》	(20)
十五、吴瀛涛《台湾民俗》	(20)
十六、宋兆麟《中国民间神像》	(20)
十七、燕仁《中国民间俗神》	(20)
第二节 中国餐饮业祖师爷的分类	(21)
第三章 中国烹饪厨艺业祖师爷	(24)
第一节 从拜师谈起	(24)
第二节 中国烹饪业祖师的传说	(25)
第三节 有史料印证的祖师——彭祖	(25)
第四节 名相兼名厨的祖师——伊尹	(28)
第五节 烹饪厨艺业的祖师——易牙	(32)
第六节 酒席业的祖师——詹王	(36)
第七节 各家祖师论点分析	(37)
第四章 中国造酒业祖师爷	(40)
第一节 造酒缘起	(40)
第二节 始于猿猴造酒与自然发酵的传说	(40)
第三节 始于仪狄造酒的说法	(42)
第四节 缘于杜康造酒的说法	(45)
一、杜康史料的异同	(45)
二、杜康生葬及地理方志史料	(48)



三、杜康造酒传说	(50)
四、杜康造酒醉刘伶	(50)
第五节 “不由奇方”论及王绩酒经说	(55)
第六节 各家祖师论点分析	(56)
第五章 中国制茶业祖师爷——陆羽	(60)
第一节 制茶与饮茶的传衍	(60)
第二节 茶的由来及其源流	(62)
第三节 关于茶神的传说	(66)
第四节 关于茶神陆羽的生平	(70)
第五节 陆羽被尊为茶神的主要原因	(73)
一、撰写茶经	(73)
二、民间传说——良马换茶经	(74)
三、讲究饮茶的用水及名水	(75)
四、陆羽的烹茶煮水	(77)
第六节 茶业祖师论点分析	(78)
第六章 中国糕饼业祖师爷	(83)
第一节 中国糕饼的传衍	(83)
第二节 中秋佳节吃月饼的缘起	(83)
第三节 祖师爷传说之一——诸葛亮	(84)
第四节 祖师爷传说之二——雷祖闻仲	(88)
第五节 糕饼业其他祖师爷传说	(91)
第六节 糕饼名称的流传始末	(93)
第七节 各家祖师论点分析	(94)
第八节 糕饼业的未来展望	(95)
第七章 中国其他餐饮业祖师爷	(99)
第一节 豆腐业祖师爷	(99)
第二节 粮食业祖师爷	(103)
第三节 酿醋业祖师爷	(104)
第四节 制盐业祖师爷	(108)



目 录

一、海盐方面	(108)
二、池盐方面	(110)
三、井盐方面	(113)
四、各家祖师论点分析	(117)
第五节 酱园业祖师爷	(118)
第六节 豆豉业祖师爷	(120)
第七节 屠宰肉铺业祖师爷	(122)
一、以真武大帝为祖师爷的说法	(122)
二、以樊哙为祖师爷的说法	(125)
三、奉张飞为祖师爷的说法	(126)
四、其他祖师爷的说法	(130)
第八节 火腿业祖师爷	(131)
第九节 蛋商业祖师爷	(132)
第十节 鱼鲜海货业祖师爷	(133)
第十一节 制糖及卖糖业祖师爷	(134)
第十二节 蜜饯业祖师爷	(136)
第十三节 酸梅汤贩售业祖师爷	(137)
第十四节 干果业祖师爷	(138)
第八章 结论	(141)
第一节 祭拜餐饮业祖师爷的俗文学价值	(141)
第二节 餐饮业祖师爷的民俗及社会价值	(142)
第三节 餐饮业祖师爷的民间信仰价值	(143)
第四节 餐饮业祖师爷的职业伦理力量	(144)
第五节 餐饮业祖师爷的宗教信仰力量	(145)
第六节 凸显行业尊师，延续餐饮文化	(146)
附录	
主要参考书目	(149)
图表目录	(160)
表一：私立开平高中餐饮管理科第四届学生拜师典礼	



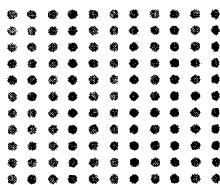
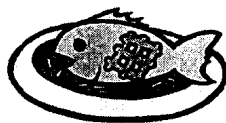
程序表

表二：公立高雄餐旅管理专科学校开学拜师感恩典礼
程序表

表三：公立高雄餐旅管理专科学校谢师祝望典礼程序
表

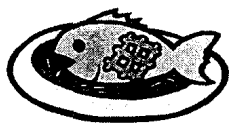
图一：公立高雄餐旅管理专科学校举行拜师大典情形

图二：公立高雄餐旅管理专科学校中厨教室设置祖师
爷供桌供师生祭拜



第一章 绪 论

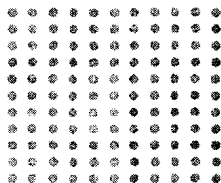
——祖师爷信仰的演进



俗话说，“三百六十行，行行出状元。”自从人类社会出现后，就产生了分工，产生了形形色色的行业。业由人创，虽然很难说一个行业全由一个人创立，但人们还是愿意将一个行业系在一个人或神身上，以寄托自己的美好愿望。所谓万物归宗，大抵不外如是。不过在拜祖师爷之前，我们还是先探究一下各个行业。

第一节 三百六十行的始末

在史料记载中，到底有多少行业？其数据似乎难以论计。但我们常听前辈们说：“三百六十行，不论干哪一行，都饿不死人。”这“三百六十行”的名称，最早是出自明朝田汝成所著的《西湖游览志余》。当初内容先称各项行业为“三十六行”，后来加倍为“七十二行”，至元代改称“一百二十行”，到了明代才再加为“三百六十行”。此种演变，充分显示出社会中的“士、农、工、商”行业的不断细化和形成的情况。因社会各行业分工日益细密，种类太多，以至有些行业不知应归于哪一类。（注一）



在元关汉卿的《金线池》剧中《第一折》有云：“我想一百二十行，门门都好着衣吃饭，偏偏这一门，却是谁人制下的？忒低微也呵！”永嘉书会才人所撰的《白兔记》剧中《投军》有云：“左右的，与我扯起招军旗，叫街坊上民庶，三百六十行做买卖的，愿投军者，旗下报名。”清徐珂所著《清稗类钞·农商类》有云：“三十六行者，种种职业也。就其分工而约计之，曰三十六行；倍之，则为七十二行；十之，则为三百六十行，皆就成数而言。”民间书籍《鲁班书》中云：“金皮漂澄，风火雀要，财马利夸，每个字分管六门，共七十二门，每门分管五行，共三百六十行。”

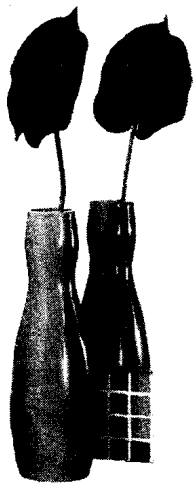
李乔在所撰的《中国行业神崇拜》分析云：“三十六、七十二、一百二十、三百六十这四个数的关系，除《清稗类钞》的解释外，一百二十又是三百六十除三之数。总之，皆以三十六为基数。所以使用三十六这个数字，大概与古时的语言习惯有关，如三十六台、三十六计、三十六陂、三十六天罡等。”（注二）

上列各书所载均有版本，足可为信，是三百六十行释名的由来。

郭立诚女士在她所撰的《谈谈三百六十行》一文中，曾提及谈论“三百六十行”的几本专著：

（一）清末民初孙玉声在上海刊行的《最新滑稽杂志》中刊登出《三百六十行营业谣》，是用古谣谚体写的游戏文章，语多讽刺，它属于清末民初的俗谚及术语，但不易理解。

（二）清末民初齐如山先生按照详尽的分门别类，记下了旧北京的七百多个行业，并谈到各行业的存亡得失，书名叫《北京的三百六十行》，这可是一部研究行业史的大作。



(三) 夏林根先生根据记忆，写有一部专记旧上海三百六十行的书。书中只记了三十六个行业，末尾又介绍了六个行业，为研究旧上海社会史提供了充足的参考资料。

(四) 殷登国先生所著《三百六十行》，系由联经出版社出版，分上、中、下三册，内容以考证方式写出。因殷先生为台大硕士，故该书属学院派作品，考证严谨细密，实为一部好书。但其所记行业尚不满三百六十行。

(五) 邱秀文女士所撰《即将消失的行业》，系由时报出版公司出版，是采访台湾当前即将消失行业的报道记录，提供四十多年来台湾社会和工商业变化的史料，对于从事研究行业专题的人有莫大贡献。

以上五部书所谈到的“三百六十行”，无疑是对大家所公认的“三百六十行”的一次解说。其实现代社会分工比先前更细密，且行业更复杂，就实际而言，当今行业早已超过三百六十行了。(注三)

综合前人所分析叙述的史实，予以归类，可列出下列现象：

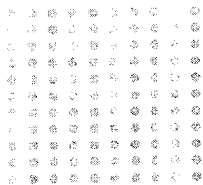
(一) 自古至今，社会结构日益改变，各项工作分工越来越细密，行业种类则愈演变愈多。

(二) 时代不断在变，科学技术、工艺技能日新月异，古老的技艺有衰微没落的趋势，最后终将被淘汰，新兴的技艺不断增加。

(三) 时代、环境、生产消费方式屡有更迭，工商业经营方式也不断改变，如当今超市大卖场、超市等即属新的经营方式。

(四) 属于地区性的行业，有的无法迁移，只好仍维持现状，以“靠山吃山，靠水吃水”方式继续经营，直至消费停止而终止。

故从整个史料及著作来分析“三百六十行”各行业所



崇拜的祖师爷的由来，就显得非常重要了。

第二节 祖师爷的由来

中国早期社会的形成，是构筑在家族的基础上的。家族力量强大，其思想及各种崇拜观念，也会延伸至社会各个角落。因而对祖先的崇拜及敬仰，也就在一定程度上取代了其他的宗教信仰。如：各家族中有义结金兰、结拜兄弟、认义子女等事情，这都是各家族间关系的初步延伸，大的更扩展至思想相近的派别，形成如同家族式的大力量，如：孟子言必称尧舜；农家行必托名于神农氏，即是很好的例证。

相传“祖师爷”的由来，是由“祖述尧舜、宪章文武”的孔子开始。孔子本是创立儒家学说的开山祖师，但他却要“祖述尧舜”，而本身又谦逊地说是“述而不作”。后代有发明创造的人，谁也不敢狂妄自大，说自己有何创造发明，一切都是“古已有之”，此种态度符合儒家“谦冲为怀”与“敬老尊贤”的基本美德，却也使人不敢跳出古人的窠臼，故很难有更大的进步与突破。

因孔子“祖述尧舜、宪章文武”于前，故自此农工商各行业就效尤于后，都各自找到一两位创始人或发明人，将其尊奉为本行的“祖师爷”，表示自己这一行是古圣先贤所创，与众不同且大有来头，藉以提高行业的身价，正因如此各行业间才开始有供奉“祖师爷”的习俗。

“三百六十行”都有“祖师爷”，而且每个行业的“祖师爷”都各有版本，各有来头。其来头越久，辈分越深，其地位则越高，面子也越光彩。

综观“三百六十行”中，各“祖师爷”的身世，有身份显赫的古帝先贤，也有民间传说及小说人物中的虚构角

