# 为官清廉的书法家自制速食面招待客人

# "伊面"原是惠州知府伊秉绶所创

本报记者 傅淞巍



清朝书法大家 伊秉绶的书法艺术 独树一帜,其为人为 官也备受世人推

崇。他重视修缮古迹,发掘出 苏轼所用砚台;他访贫问苦, 行法不避豪右,设计擒获绑 匪;他于扬州水灾之际日夜救 灾,终使大灾之年无饥民饿 死。作为一位清官,为招待来 访客人,伊秉绶自制速食面飨 客,此面被称作"伊面",是现 代方便面的雏形。



好结交、倡清廉、善做美食的知府

伊秉绶画像。

通的朋友,即使到地方任上,仍然喜 爱交朋好友。 伊秉绶清廉节俭,终身布衣粗 食。据史料记载,他"每食必具蔬", 称之为"藉以清吾心耳",即使好友上 门,也不摆酒席相待。

清代书法在隶书、篆书等方面实

现蜕变,形成了可与唐代楷书、宋代

行书、明代草书相比肩的雄浑书风,

并涌现了一批造诣颇高的书法家。

康有为曾指出清朝有四位书法大家,

其中就包括伊秉绶(1754年-1815

董宝厚告诉记者,伊秉绶是位大书法

家,他对中国饮食文化的独特贡献,

(1784年),伊秉绶自家乡福建汀州

府宁化县赴京赶考考中后,留居北

京,成为纪晓岚(1724年-1805年)

的门生,从此广交志同道合、声气相

辽宁省博物馆学术研究部主任

伊秉绶好结交。乾隆四十九年

年)与刘墉(1719年—1804年)。

却很少人知晓。

伊秉绶为官的广东惠州、江苏扬 州,均是注重美食之地。受民俗影 响,伊秉绶也好美食。现代书法家凌 云超在《中国书法三千年》一书中介 绍,伊秉绶于公案文牍之余,除遣兴 书画诗文之外,就是喜欢研究美食 了,盛传著名的"伊府面"、扬州炒饭, 乃伊府厨师的得意之作。

嘉庆四年(1799年),伊秉绶任 广东惠州知府,家里经常有文人墨客 造访,大家在一起交流书法、品茗抚 琴。伊秉绶虽不会以酒肉待客,但到 了吃饭的时间也要尽主人之谊,于是 伊秉绶与家中厨师反复探讨,创制出 一种速食面。

此面的制作方法是将面粉和鸡 蛋液混合调匀,然后擀成线条状,煮 沸晾干,油炸后取出,放入瓷罐中储 藏,招待来客时,将面条用高汤略煮 一下,然后伴着作料即可上桌,非常 简易方便。

-次,伊秉绶用这种面条招待有 "广东第一才子"之称的宋湘。宋湘 食过后觉得非常美味,遂问其名。伊 秉绶说此为自家所创,尚未有名。宋 湘便说,如此美食,竟无芳名,未免委 屈,取名"伊府面"如何? 伊秉绶表示

从此,伊府面的名字和做法流传

开来,并延续至今,后被称为"伊 面"。因其加工方法与现代方便面很 相似,后人就把"伊面"看作是现代方 便面的雏形,视其为方便面的鼻祖。

目前,在伊秉绶曾经为官的广东 及其家乡福建,一些厂家所生产的方 便面并不叫"方便面",而是叫"伊 面",或"三鲜伊面""牛肉伊面"。在 河北秦皇岛、内蒙古赤峰一带,受扬 州人所带来的饮食影响,人们习惯于 将方便面称为"扬州面",这些称谓均 由"伊府面"发展演化而来。

扬州炒饭的历史悠久。伊秉绶 从扬州离任回到福建宁化老家时,将 扬州炒饭的制作方法带回家乡,并对 其制作工艺加以改进,在葱油蛋炒饭 的基础上,加入虾仁、瘦肉丁等,使其 演变成多品种的什锦蛋炒饭,味道更 为鲜美,这些故事在伊秉绶的文集 《留春草堂集》中有记载。

经伊秉绶改进后的扬州炒饭广 泛流传,成为中华饮食文化中的一道 佳肴,并由客家人带到海外。

### 修缮苏轼故居偶得苏轼砚台

"伊秉绶与刘墉的书法艺术各有 千秋,同时他们还有师承关系,刘墉为 师,伊秉绶为生,而纪晓岚则是这对师 生的牵线人。"董宝厚说。

上海博物馆藏有刘墉为纪晓岚 书写的《真行书诗文合卷》册页,该册 页写于乾隆五十二年(1787年)四 月,纪晓岚在跋文中写道:"石庵(石 庵为刘墉的号)与余同充读卷官,为 余书此轴,门人伊子墨卿(墨卿为伊 秉绶的号)酷爱石庵书,因以赠之。" 纪晓岚与刘墉的交情,纪晓岚对伊秉 绶的体恤之情,油然可见。

纪晓岚的一大嗜好是收藏砚 石,受恩师纪晓岚影响,伊秉绶也钟 爱砚石,结下"砚缘"。

北宋文豪苏轼曾在惠州做官,将 自己的居室称为"德有邻堂",取孔子 "德不孤,必有邻"之意,并在居室附 近开凿洗砚池。伊秉绶在广东惠州 为官期间,对古迹的保护修缮尤加注 意。他多次瞻仰苏轼在惠州的故居, 见其已破损倾颓,便捐资重修。

在清浚苏轼洗砚池时,意外地发 现苏轼遗物"德有邻堂"砚,砚底刻有 "轼"字,下方有"德有邻堂"四字,显 然,这是苏轼自用之砚,伊秉绶欣喜 若狂。这一过程,被伊秉绶好友、诗 人宋湘以一首五百余字的长诗《德有 邻堂砚歌》记载下来。

伊秉绶将此砚的拓本寄友人题 咏,友人反响热烈,均说这是东坡先 生以此砚馈赠贤太守。

目前,此砚被福建省宁化县博物 馆收藏。该砚为广东肇庆端石制成, 形制简洁,至今呵气即成云雾之状, 移墨便可振笔挥毫,为国家二级文 物,是宁化县博物馆的镇馆之宝。

### 日夜救灾,数万饥民无一饿死

董宝厚说,作为一代书法大家, 伊秉绶未像其他书法家那样入选《清 史稿》中的《文苑传》,而是被录入到 《循吏传》中

循吏就是奉公守法的良吏,受百 姓钦敬的好官。为循吏作传始于司 马迁,此后世代相承。只有那些重农 宣教、清正廉洁、造福一方、受人爱戴 的州县级官吏才有资格在《循吏传》 中留名。记者了解到,伊秉绶是《清 史稿》中唯一载入《循吏传》的书法 家,主要原因是其在广东惠州和江苏 扬州时政绩斐然

据《清史稿·循吏传》记载,伊秉 绶一到惠州即"问民疾苦,裁汰陋规, 行法不避豪右"。当时在陆丰,有一 伙大盗四处抢劫绑票,穷凶极恶。伊 秉绶设计擒获7名强盗,为当地除一 大害。

据《惠州府志》记载,对所有讼 牒,伊秉绶必亲自审理,受株连者当 即遣释。惠州有一富豪欺凌寡母弱 子,寡妇在堂上呼冤,伊秉绶调查后 将该富豪拘留审问,怒斥其不道德行 为,民众拍手称快。同时,伊秉绶在 当地重建丰湖书院,奖掖后学,聘请 被嘉庆帝称为"广东第一才子"的宋

特大水灾,两江总督铁保举荐伊秉绶 勘查灾情。伊秉绶乘一艘小舟,顶风 冒雨,冲涛搏浪,前往南河、高邮、宝 应等地,遍历村庄,亲手查阅账册,核

不久,伊秉绶奉命就任扬州知 府,又逢扬州连年水灾。他"买舟如 小瓮,从者二三人""饥咽脱粟(糙米) 饭,渴饮浊流水",日夜查看灾情,指 挥救灾。伊秉绶亲自核发救灾钱粮, 赈灾之事,锱铢必核,官吏们无法藏

奸,赈灾过程深得民心。 水灾过后,3万多灾民逃荒涌向 扬州府城,城中许多人主张关闭城 门,将饥民挡在城外。伊秉绶闻讯星 夜赶回扬州城,劝富商巨贾捐资6万 余金,开设棚厂安置灾民,按人口发 放钱粮,又设置粥场,救济贫困灾 民。有灾民想杀耕牛充饥,伊秉绶决 定按牛的估值作价给灾民相应银钱, 招募专人牧养,准许灾民来年春季赎

回,以保证春耕生产。 为稳定社会秩序,伊秉绶派兵剿 灭北湖巨盗铁裤子等人,打击靠封建 迷信行骗的组织,奸猾扰民的流氓地 痞都受到严厉的惩治。多种努力之 下,在大灾之年,扬州数万饥民没有 一个饿死。第二年,扬州风调雨顺, 百废皆兴,伊秉绶声誉更隆。

# 慈禧曾独创菊花火锅

本报记者 商 越

#### 南瓜造型火锅设计繁 杂,内含5个涮锅4个料碟

辽宁省博物馆"故宫养心殿文 物特展"中展出的锡一品锅,因为造 型别致而备受关注。它高32厘米, 直径38厘米,纯锡打造,锅体与锅 盖相合,呈现南瓜造型,锅盖顶部还 覆有瓜秧、瓜叶作为盖柄,这一套火 锅共有26件器物。

北京故宫博物院宫廷部原状陈 列组组长刘政宏告诉记者,因为锡 金属无毒、抗腐蚀,成型性能好,所 以被用来制造火锅。锡一品锅只是 故宫博物院现藏样式繁多的火锅中 的一个,故宫还有方形、双环形、四 倭角形、八方形等不同造型的火锅, 盖柄上的装饰有双夔、狮首、鲤鱼、 立凤等,还有用珍珠、宝石等镶嵌 的。这些锅集实用性、观赏性、艺术 性为一体,显示出皇家饮食用具的 精美华贵,多属清代晚期制品。

"'野意家伙'是清宫中对以食 用火锅菜肴为主的所用器皿的统 称。"沈阳故宫博物馆研究馆员韩春 艳告诉记者,"野意火锅"是清宫御 膳中的特色菜,也是典型的满族 菜。菜品所用的各种野味食材,主 要来自东北大小兴安岭和长白山的 特产,而制作这些野意菜肴的主要 盛器就是火锅。

沈阳故宫博物馆也存有清宫旧 用火锅3件,其用料之讲究、做工之 精致、造型之完美,都是民间同类器 物所不及的,体现出皇家独存的高 贵。今年春节期间,沈阳故宫展出 一件带有吉语纹饰的清宫文物一 清光绪朝银火锅,它以银质打造,由 盖、锅、烟囱、炉、底盘、底座6部分 组成,底盘心刻有团寿花纹,寓意美 好。锅架内部为燃炉,可用于烧炭 加热。锅身底刻有"光绪三十二年 冬月口兴楼造口""京平足纹重六十 八两八钱五"字样。

韩春艳介绍,火锅起源于辽代, 清代炽盛。因为女真人狩猎野餐时, 常用篝火烧陶壶、陶罐煮食吃,往往 边烧边吃,也是北方人对付寒冬的一 个妙招。后来随着金属用品的广泛 应用,火锅正式诞生,成为女真人行 军出猎的随行炊具,这种吃法便成了 满族独具一格的民族风味。清代美 食家袁枚在《随园食单》里说:"满菜 多烧煮,汉菜多汤羹,童而习之,故擅 长也。"煮食,能让食物本有的营养发 挥出来,而且锅底下有火炭,边煮边 吃,暖胃养生。从清宫遗留的大量火 锅可以看到他们的饮食习惯。

在清宫中,火锅又称暖锅,从现 存实物来看,质地有金、银、银镀金、 铜、锡、铁多种;从造型配件上看,有 锅、盖、烟囱、锅底座盘等复杂的件 套;在纹饰上,多见各种镂空、錾刻 出的动植物纹样,以及万寿无疆、福 禄寿、龙凤呈祥等吉语,部分火锅的 锅、盖、底座盘等件上刻有铭文,内 容有铸造日期、用料、作坊名等等, 铭文中显示有"□兴楼""泰丰楼"等 作坊,从名字来看,当年清宫所用的 火锅来源,主要是内务府官造和民 间作坊定制两种途径,也有一部分 是外地制造进贡的。

#### 乾隆一年四季都吃火 锅,慈禧太后独创菊花火锅

"清代宫廷饮食有严格的等级 制度,皇帝的日常膳食由御膳房承 办,后妃的膳食由各宫膳房承办。 韩春艳告诉记者,皇帝吃饭称"用 膳",皇帝、皇后及妃嫔们平时都分 别用膳,且各有自己独立的膳房,用 不同的宴桌,不同质地、不同颜色的 餐具,不同品种数量的菜肴,体现出 皇帝"美食美器"的用意与钟鸣鼎食 之家的等级森严

清代的皇帝是一日两餐,早膳 多在卯正(早六时),有时推迟到辰 正(早八时),晚膳多在午、未(十二 点至午后二点前后)。两次正餐后, 各加一顿小吃。而皇帝日常进膳场 所并不固定,多在寝宫或是经常活 动的地方。举办筵宴一般在乾清 宫、太和殿;祭祀时用膳在坤宁宫。

而皇太后、皇后及妃嫔一般都各大 在本宫用膳,没有特别意旨,任何人 都不能与皇帝同桌用膳。

至于清宫御膳菜品,主要是由 三种地方菜系发展而成。一是满族 菜,满族菜以各种肉类及野味为主, 入主中原后,有所改良。二是山东 菜,清宫廷饮食也沿袭了明代的宫 廷饮食特色,以山东风味为主。三 是苏杭菜,乾隆帝对苏杭菜点十分 欣赏,于是,苏杭菜在宫中流行起 来。而清代宫廷内为皇帝备膳的厨 师,也主要来自三个方面,首先是盛 京满族厨师,他们大多为世传技术, 子承父业,是清代宫廷厨师中的核 心。其次是继承明代宫廷留下来的 山东厨师。第三部分则是依帝、后 饮食爱好选用的厨师。如乾隆帝南 巡时,喜欢吃江南菜品,于是带回苏 杭两地的厨师。

清代各帝王都有自己的饮食喜 好。像康熙帝和雍正帝生活较简 朴,进膳也很简单,康熙认为养生之 道,"唯饮食有节,起居有常"。而乾 隆帝则喜好铺张,每次膳食菜肴都 在40品至50品;至清末慈禧太后时 期,铺张豪华已达到了无以复加的 程度,每餐耗银200两。慈禧太后 对所用餐具也非常讲究,每年宫中 都要增添大批精致而贵重的餐具, 这就使得光绪时期的御膳房餐具, 尤其是金、银、玉质餐具,较之前代 更为丰富且质量兼优。

韩春艳介绍,作为满族风味特 色,火锅在清宫御膳中常被作为主 菜,受到历代皇帝的喜爱。在中国 第一历史档案馆保存着一本乾隆五 十四年(1789年)的《膳底档》,详细 记载了皇帝春、夏、秋、冬四季的御 膳食单,乾隆在这一年中,起码吃了 200多顿火锅。春天的早膳,他要 吃"炖酸菜热锅""鹿筋拆鸭子热 锅";夏天,御膳房进贡的是"野意热 锅""山药鸭羹热锅";入秋,他吃"酒 炖鸭子热锅""燕窝葱椒鸭子热锅"; 等到了冬天,更是顿顿火锅。

据金易《宫女谈往录》中记载, "清宫旧制每年从十月十五日起每顿 饭添锅子(火锅),有什锦锅,涮羊肉, 东北的习惯爱吃酸菜、血肠、白肉、白 片鸡、切肚混在一起。我们吃这种锅 子的时候多,有时也吃山鸡锅子,反 正一年里我们有三个整月吃锅子。 正月十六日撤锅子换砂锅。"

饮食极尽奢侈的慈禧太后也嗜 食暖锅,一年四季暖锅不断。可能 因为慈禧的这一爱好,清宫现藏多 件式样繁复的火锅。慈禧还独创一 款菊花火锅,是以鸡汤或肉汤为锅 底,加上其他原料。煮沸时,将精心 挑选的金菊花瓣投入汤中,味道清 香、鲜美,据说菊花还能清肺肤、美 容养颜。

#### 乾隆朝干叟宴,堪称 规模最大的火锅宴

清宫中规模最大、参与人数最 多的盛大皇家御宴,当数康乾时期 的千叟宴,在清代共举办过4次。

据清宫内务府档案"御茶膳房 簿册"记载,乾隆五十年(1785年) 举行的第三次千叟宴盛况空前,由 外膳房总理大人指挥,分一等桌和 次等桌两级设摆,盛器和肴馔也有 显著的区别。赴宴者依照年岁和品 级的高低入席,在一等桌落座的,有 王公和一、二品大臣,外国使节等, 每桌摆设火锅两个(银制和锡制各 一),菜品有煺羊肉乌叉一、荤菜四、 蒸食寿意一、炉食寿意一、螺蜘盒小 菜二、乌木箸二只、肉丝烫饭;在次 等桌入宴的,有三至九品官员、蒙古 台吉、顶戴、领催等,每桌也摆设火 锅两个(铜制),还有猪肉片一、煺羊 肉片一、烧狍肉一、蒸食寿意一、炉 食寿意一、螺蛳盒小菜二、乌木箸二 只、肉丝烫饭,可见皇家菜品确实非 常丰盛。

而嘉庆元年(1796年)正月初 一,乾隆退位后设的"千叟宴",更为 宠大,与会者3056人,共用火锅 1550只,堪称中外规模最大的一次 "火锅宴"。

(本版照片由辽宁省博物馆提供)



故宫博物院养心殿锡一品锅。



### "礼义廉耻,用以律己"

辽宁省博物馆学术研究部主任 董宝厚告诉记者,清代著名书法家 伊秉绶以书品和人品并称于世,书 品和人品相互映照。年少时,伊秉 绶曾专攻宋儒理学,讲求立心行己 的正道。后拜纪晓岚、刘墉等品格 高尚的大家为师,在为人、为官上受 到潜移默化的影响,既积极入世,忠 君爱国,又清廉耿介,为民请命。其 儒家人格中浩然正气、清正刚直的 气质浸染到书风中,则表现为气势 雄强、平正劲健的书法风格。

目前辽宁省博物馆正在展出伊 秉绶的书法作品《礼义廉耻格言 轴》,为伊秉绶去世之年书写、内容 为:"礼义廉耻,用以律己,律己寡 过,律人寡和。

此内容取自宋代林逋的《省心 录》,意思是礼义廉耻要用来要求自己. 严于律己就少犯过失,严格要求别人 则难以与人和睦相处,所以君子只严 格要求自己,小人则对别人求全责备。

董宝厚说,这十六个字,正是伊 秉绶品格的写照,也是他一生中对 人对己尺度的概括。

在担任扬州知府期间,伊秉绶

虽在政治上声名鹊起,却从不以功 自居。为了解民间疾苦,他将自己 的住所从官员和富商集聚的"休 园",搬到平民集中的旧城"黄氏 园",并常自警:"人生也,直即天地

伊秉绶的《礼义廉耻格言轴》。

之性,无少回邪,行则正。 父亲伊朝栋去世后,伊秉绶辞 官护送灵柩回福建家乡,在其离开 扬州那一天,扬州数万百姓泣泪送 别。嘉庆十六年(1811年)秋,伊秉 绶重访惠州,当地百姓闻讯争相迎 接。在走访丰湖书院时,伊秉绶见 到书院内设有供奉自己的生祠很不 乐意,他认为自己身为知府,做些利 国利民之事乃分内之责,坚决要求 把供奉自己的生祠撤掉。

嘉庆二十年(1815年),伊秉绶 于赴京城途中在扬州小住,不慎染 上风寒,不久病逝。当地人在纪念 扬州历史上三位贤明太守欧阳修、 苏东坡、王士祯的三贤祠里,将伊秉 **经列入其中**。

《芜城怀旧录》称:"扬州太守代有 名贤,清乾嘉时,汀州伊墨卿太守为最 著,风流文采,惠政及民,与欧阳永叔、 苏东坡先后媲美,乡人称道不衰。'

湘来主持教学。 嘉庆十年(1805年),扬州发生