



广安邓时敏与德阳李调元的川菜情

李后强

(四川省委省政府决策咨询委员会副主任、成都市社科联主席、四川省社会科学院教授、博士生导师)

摘要: 这是两位中国名人的川菜之情，更是四川广安与德阳的发展之交。民以食为天，川菜也是国之大事。推动川菜发展，要有历史观、群众观和文化观。广安邓时敏，1736年进士，清代大理寺正卿。德阳李调元，1763年进士，清代著名学者。他们年龄相差24岁，但共同特点是，喜爱川菜，研究川菜，传播川菜。邓时敏(1710—1775)，字逊斋，号梦岩，今广安区协兴镇人。其父邓琳，以岁贡生身份担德阳中江县训导。生有六个儿女，邓时敏排行最小。清雍正十年(1732)，邓时敏四川乡试第35名举人。乾隆元年(1736)，恩科二甲89名进士，入翰林院授以编修。乾隆七年(1742)，迁为侍讲学士。乾隆八年(1743)，任江南宣谕化道使。后转侍讲学士，通政司副使。乾隆十年(1745)，升为大理寺正卿。因父丧，邓时敏回家服丧，期满又奏请在家赡养母亲，皇上允许。乾隆二十六年(1761)，其母病逝。因父母丧，在家侍母及守丧达20年之久，乾隆二十九年(1764)邓时敏返京入朝，官复原职。诸新贵少年望邓时敏若过时古物，争避面揶揄。邓时敏生性纯朴平和，不喜和趋炎附势的人亲近，退朝后闭门读书，有人派使者登门，他避而不见，引来不少非议。元、明以来，一切重大案件改由三法司终审决定，担任大理寺职位的人，被看作有职无权，然每年秋季会审，邓时敏都要费尽心思为冤案平反，还向皇上奏报，请求定夺，招致同事不满。自感在朝势单力薄，邓时敏以年迈辞官归家。在居家广安时，曾修《广安州志》。邓时敏在担任顺天乡试考官期间，所拔多为知名人士，阿桂、袁枚皆出邓时敏之门。阿桂出将入相，袁枚虽官止于知县，但文章风采斐然，为清代一大文豪。

[李后强. 广安邓时敏与德阳李调元的川菜情. *Academ Arena* 2024;16(5):18-20]. ISSN 1553-992X (print); ISSN 2158-771X (online). <http://www.sciencepub.net/academia>. 04. doi:[10.7537/marsaaj160524.04](https://doi.org/10.7537/marsaaj160524.04).

关键词: 川菜; 四川; 历史; 文化; 翰林院; 知县; 章风; 清代; 文豪

这是两位中国名人的川菜之情，更是四川广安与德阳的发展之交。民以食为天，川菜也是国之大事。推动川菜发展，要有历史观、群众观和文化观。广安邓时敏，1736年进士，清代大理寺正卿。

德阳李调元，1763年进士，清代著名学者。他们年龄相差24岁，但共同特点是，喜爱川菜，研究川菜，传播川菜。

邓时敏(1710—1775)，字逊斋，号梦岩，今广安区协兴镇人。其父邓琳，以岁贡生身份担德阳中江县训导。生有六个儿女，邓时敏排行最小。清雍正十年(1732)，邓时敏四川乡试第35名举人。乾隆元年(1736)，恩科二甲89名进士，入翰林院授以编修。乾隆七年(1742)，迁为侍讲学士。乾隆八年(1743)，任江南宣谕化道使。后转侍讲学士，通政司副使。乾隆十年(1745)，升为大理寺正卿。因父丧，邓时敏回家服丧，期满又奏请在家赡养母亲，皇上允许。乾隆二十六年(1761)，其母病逝。因父母

丧，在家侍母及守丧达20年之久，乾隆二十九年(1764)邓时敏返京入朝，官复原职。诸新贵少年望邓时敏若过时古物，争避面揶揄。邓时敏生性纯朴平和，不喜和趋炎附势的人亲近，退朝后闭门读书，有人派使者登门，他避而不见，引来不少非议。元、明以来，一切重大案件改由三法司终审决定，担任大理寺职位的人，被看作有职无权，然每年秋季会审，邓时敏都要费尽心思为冤案平反，还向皇上奏报，请求定夺，招致同事不满。自感在朝势单力薄，邓时敏以年迈辞官归家。在居家广安时，曾修《广安州志》。

邓时敏在担任顺天乡试考官期间，所拔多为知名人士，阿桂、袁枚皆出邓时敏之门。阿桂出将入相，袁枚虽官止于知县，但文章风采斐然，为清代一大文豪。

弟子阿桂(1717年-1797年)，清朝政治家、军事家。历任内阁学士、工部侍郎、工部尚书、兵部尚书、礼部尚书、吏部尚书、武英殿大学士、军机处首席军

机大臣等职。阿桂满洲正蓝旗人，是大学士阿克敦之子，文官家庭出身，最后却成长为武将。历经定伊犁、讨缅甸、平定大小金川等战役，战功赫赫，封诚谋英勇公，成为清朝名将。在军机处，任领班军机大臣时，耻与和珅同列。嘉庆二年(1797)八月病逝。卒赠太保，谥文成。阿桂编有《军需则例》15卷。

弟子袁枚(1716-1797)，汉族，钱塘(今浙江杭州)人，乾隆四年进士，清代诗人、散文家、文学评论家。他对邓时敏极为敬重。

袁枚曾说：“先生以万里孤臣，旁无凭藉，而能委蛇卿班，适来适去，卒全部名节以归。重其身，端其范，以仪型百辟，无形之砥柱，可以抗中流，挽风气矣。”袁枚不但是文学家还是美食家，有家厨王小余，著有《随园食单》，经常请邓时敏到家吃美食，讨论川菜。

袁枚带着王小余去各地遍访美食，然后让他学习、复制，创新，而自己更多的是体味和记述，亲自下厨的时候并不多，可能并不是特别精通厨艺。或者说，袁枚品评美食有一套，但真正下厨就不成了，有点“舌高手低”。

袁枚为乾隆才子、诗坛盟主，一生著述颇丰。作为一位美食家，他的《随园食单》，被称为古代中国烹饪名著(共一卷)。《随园食单》是袁枚四十年美食实践的产物，以文言随笔的形式，细腻地描摹了乾隆年间江浙地区的饮食状况与烹饪技术，用大量的篇幅详细记述了中国十四世纪至十八世纪流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶，是清代一部非常重要的中国饮食名著。

邓时敏在京城时，经常召集同乡小聚，比如有大司马周煌、御史刘天成、检讨张翥、郎中李漱芳、员外郎王汝璧、户部主事唐乐宇、刑部主事孟邵、翰林院编修李调元等一批四川籍在京官员，聚会以诗酒唱和。邓时敏有《野望》诗一首，云：“独立高原望，苍茫古树秋。白云荒大漠，紫气满中洲。水落鱼龙冷，山空鹤鹑游。何人吹玉笛？清韵出江楼。”此诗表现了他年老寓京的悲凉心境。

邓时敏去世后，嘉庆年间，朝廷为表彰邓时敏的功德而赐造神道碑于广安，碑高约5米，碑石上书“诰授通奉大夫大理寺正卿邓公神道”。额上雕龙极富动感，龙头戏珠，珠中阴刻一“圣”字；碑两侧各立一望柱，其上满布云龙，造型甚美，柱顶分别雕刻蹲立石狮。神道碑被人为毁于六十年代。2003年，在邓小平故里重建。

邓时敏告老还乡后，承岳父李源长编修的雍正《广安州志》，续修乾隆《广安州志》。翁婿接续编修地方志成为广安绝唱，广安历史自此有更加完整和准确的文献记载。200多年后，广安人民仍感念邓时敏的历史贡献，称其为清代广安方志传承人。

李源长，曾任江南华亭县(今上海松江区)县尹，

后因有政声升知州。据考证，广安境内现存最早旧志为邓时敏岳父李源长总纂的清雍正十一年(1733)刻本《广安州志》(共4册8卷)，有较高史料价值，现仅国家图书馆和台北故宫博物院各收藏1部，其中有难得一见的蓝印本，已成为国家图书馆文物，非常珍贵。

清乾隆三十年(1765)，陆良瑜(江苏吴县人，监生)任广安州知州后，披阅雍正《广安州志》，因原志残缺不全，旧志刻版已毁，不得其全，乃欲修葺。适逢大理寺正卿邓时敏奉养在家，遂延请其总其事，续修《广安州志》。乾隆三十四年撰成，遂付梓行。该志共4册，分13卷，设置图考、星野、輿地、建置、食货、学校、礼制、兵制、秩官、选举、人物、祥异、艺文等，记载有关广安政治、地理、天文、人物、民俗等各方面史料，增加了大量历史信息，对资政、存史、教化有巨大作用，对研究邓小平家族历史有重要参考价值。

特别是在续修的《广安州志》中有大量食货内容，对于研究广安菜系有重要学术价值，也在一定程度上证明了广安是川菜的重要发祥地。改革开放总设计师邓小平，经常用家乡的川菜招待国外元首和政要，说明川菜在广安有很深历史文化根基。邓时敏组织撰写食货志，可能与美食家弟子袁枚和“川菜之父”李调元有关，至少是受到了一些他们的潜移默化的影响。

李调元(1734年-1803年)，字羹堂，号雨村，别署童山蠢翁，四川罗江县(今四川省德阳市罗江县调元镇)，清代四川戏曲理论家、诗人，“清代蜀中三才子”之一。他出生地为绵阳市安州区宝林镇大沙村，宝林镇是五十年代撤罗江县划到安县的，按出生地应为安州区人，现宝林镇已与塔水镇、清泉镇合并建新的塔水镇，政府驻塔水镇，大沙村与乌龙村合并建童山村。其实，过去德阳与绵阳是一家，1983年8月18日，国务院函安字(1983)156号文批复：“同意设立德阳市”。

李调元代表作有《方言藻》、《万善堂诗》、《童山全集》、《童山诗集》等。李调元出生在书香世家，自幼便在父亲(李化楠，乾隆七年即1742年进士)的严格指导下攻读经文，记忆力过人，凡经眼经书大多过目不忘，被誉为“神童”。乾隆二十八年(1763年)进士，由吏部文选司主事迁考功司员外郎，办事刚正，人称“铁员外”，历任翰林编修、广东学政。乾隆四十六年(公元1781年)正月，擢授通水兵备道等职。因弹劾永平知府，得罪权臣和珅，遭诬陷，削职为民，遣戍伊犁。李调元深感仕途坎坷，吉凶莫测，于是绝意仕进，1785年以母老赎归，居住其父亲李化楠修建的醒园(今罗江县文星镇)，著述终老。

李调元不仅是大学问家，也是美食家。他的父亲李化楠是四川德阳罗江人，做过浙江余姚和秀水的

县令，在江南当官多年，见识渊博，创意丰富，以浙菜、粤菜为主，与川菜融为一体，最早开创了“江南菜川做”“川菜江南做”的风气。李调元整理父亲遗留的手稿，融入他对川菜、江南菜等饮食文化的独特见解，写成了《醒园录》，可称为历史上最早的江南菜和川菜融合的书面记载。《醒园录》分为上下两卷，主要由李化楠记录，其子李调元增补并最终印制传世。现存的《醒园录》成书中记载了 120 多道菜式，上卷主要记录荤菜的制作和保存方法，下卷主要记录糕点、蔬菜、酱菜、饮品、乳制品和蛋制品的制作方法。书中记载的菜肴做法非常详细，即使是普通家庭主妇照着做，也能复制出美味佳肴。由于李调元的系统梳理，川菜逐渐形成了完整的体系，成为中国八大菜系之一。因此，李调元也被后人尊称为“川菜之父”。与一般的文人食谱不同，《醒园录》记载菜式做法非常详尽，已经超越了文人常见的体味、感觉式的美食记述。由此，学界断定，李化楠和李调元除了是美食评论家，更是优秀的美食创意者、实践者，其厨艺水平超越了邓时敏弟子清代美食大家袁枚。

根据民间传说和学界研究，德阳神童李调元在家乡读书期间（1763 年前），在父亲李化楠陪同下曾多次到广安拜访在家侍母守孝（1745-1764 年）的京官邓时敏，虚心请教这位 1736 年的“老进士”，一起畅游嘉陵江。李调元成为进士（1736 年）入京做官期间（1763——1765 年），经常请前辈邓时敏小聚，讨论诗文与川菜。

邓时敏晚年告老还乡在广安期间（1765——1775），李调元从京城回家也要去广安拜访邓时敏。

1785 年回到罗江潜心研究学问后，李调元也常抽出时间去广安凭吊神道碑、德政坊，足见他们情义之深，没有因为年龄相差 24 岁有啥隔阂，川菜可能是媒介。许多好吃的川菜，都源于清代。（写于 2024 年 1 月 1 日元旦）。

References

1. Baidu. <http://www.baidu.com>. 2024.
 2. Cancer Biology. <http://www.cancerbio.net>. 2024.
 3. Google. <http://www.google.com>. 2024.
 4. Journal of American Science. <http://www.jofamericanscience.org>. 2024.
 5. Life Science Journal. <http://www.lifesciencesite.com>. 2024.
 6. Marsland Press. <http://www.sciencepub.net>. 2024;
 7. National Center for Biotechnology Information, U.S. National Library of Medicine. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>. 2024.
 8. Nature and Science. <http://www.sciencepub.net/nature>. 2024.
 9. Stem Cell. <http://www.sciencepub.net/stem>. 2024.
 10. Wikipedia. The free encyclopedia. <http://en.wikipedia.org>. 2024.
- ChatGTP. <https://chat.openai.com/auth/login>. 2024.