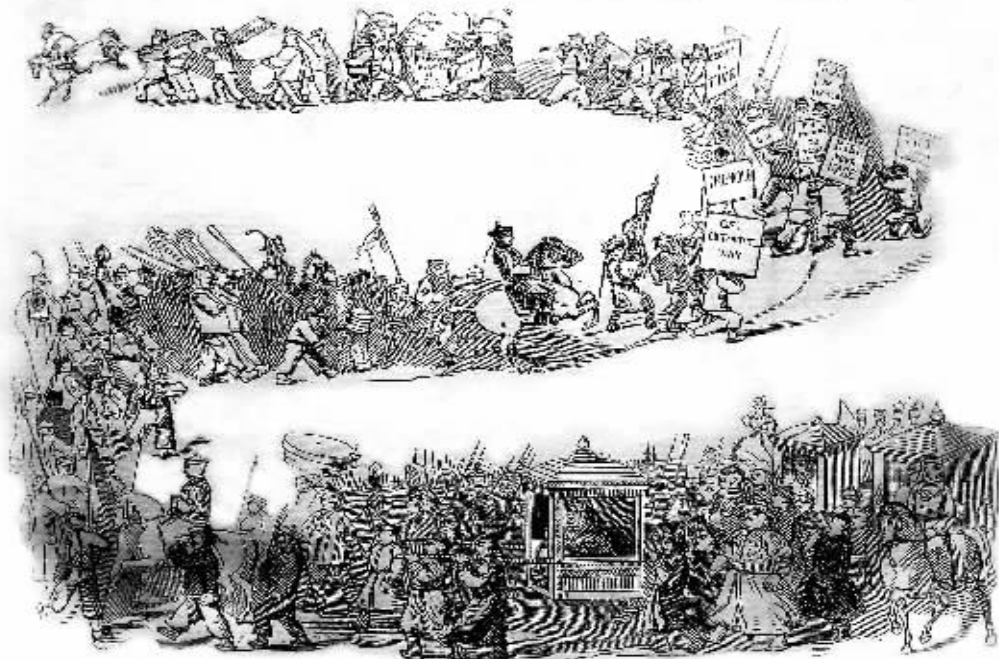


# 170年前,英国报人眼中的—— 清朝钦差大臣耆英在香港

创始于1842年的英国《伦敦新闻画报》是世界上第一份以图画为内容主体的周刊。画报初始就对中国表示密切关注,派驻大量画家兼记者,在1857年至1901年间向英国发回了上千张关于中国的速写和几十万字的文字报道。

它们大多是关于现场的目击报道,属于第一手的原始材料,给我们展现了一幅更为宽广的19世纪中国世俗社会生活图景。



《伦敦新闻画报》中“清朝钦差大臣耆英在香港”的配图

## 耆英抵港受到热烈欢迎

香港的维多利亚城曾因英国当局接待清朝的钦差大臣耆英而成为了一个举行盛大庆典的喜庆场所。关于这次访问盛景的具体细节描写曾经占据了香港官方喉舌《中国邮报》上五个专栏的篇幅。本报的篇幅有限,所以只能从《中国邮报》上摘取一些主要的细节报道:

(1843年6月)20日当天日落时分,“雌狐号”轮船载着清朝钦差大臣耆英及其随从徐徐驶进了维多利亚港口。在船上的陪同人员有香港主要行政长官凯恩少校阁下、贸易专员秘书埃姆斯利先生以及代表英国政府专程去广州迎接钦差大臣的郭实腊牧师。成群结队的中国人在港口等待着钦差大臣的到来,以便目睹钦差大臣下船登岸,接受英国特命全权公使的欢迎。迎接钦差大臣的是香港卫戍司令官,他与香港总督总副官一起护送钦差大臣到

他在女王路的住所。这个住所是拉斯特姆吉先生兄弟俩无偿提供给香港政府,用于接待钦差大臣的。

当轮船在码头靠岸时,中国人的乐队突然发出声响。耆英从轮船的阶梯走到地面时,岸上燃放三个巨大的爆竹。等耆英在他的轿子里坐下之后,有一位随从用掸子掸去了他大靴子上的灰尘,接着由英国人、中国人和印度人所组成的一个前呼后拥的随从行列便开始上路了,其气势蔚为壮观。

我们的记者记录了出场顺序:  
两面铜锣;  
清朝的黄龙旗,举旗者手持孔雀尾羽和旌旗;  
第一个乐队方阵;  
第一个举着牌子的方阵,金色和红色的牌子上用中文写着给路人看的警句;

又有两面铜锣,骑在一匹灰马上的清军统领,后面跟着步兵;  
戴帽子的官方刽子手,手持代

表其职业标志的鞭子和斧头;

清朝的钦差大臣耆英——身兼两广总督、提督、大学士和宗室,坐在八抬大轿里;周围的随从全是白水晶顶戴和黄铜顶戴的官员;

佩戴黑色翎毛的清军都统,以及作为翻译的郭实腊先生;

潘廷官,八抬大轿;  
粮储道道员,四抬大轿;  
驸马,四抬大轿;  
观塘府知府,四抬大轿;  
一些坐着清朝官员的轿子;  
给随从行列殿后的香港居民。

第二天上午,香港总督(以汉学研究而著称的德庇时爵士)在卫戍司令官少将和军事参谋部成员们的陪同下拜访了耆英,耆英温文尔雅地接待了他们,并且分别拥抱了总督和将军阁下。由于这是一次礼节性的拜访,当客人们告辞离去时,耆英一直把总督送到大门口。

当天下午,中国人进行了隆重的回访,并在访问结束后陪伴总督

检阅了驻扎在香港的英国军队,军队都集结在女王路上。耆英坐在轿子里检阅了各支部队,每一个团的官兵在耆英一行从面前经过时都举起手中的武器,向他致敬。

## 耆英答谢宴菜品十分丰盛

第四天时,耆英举办了答谢宴会,这是一个极其奢华的中式宴席。根据本报记者的描述,宴会厅是一个100英尺见方的房间,屋内覆盖着红布,还挂有20个漂亮的灯笼。宴席从晚上6点一直持续到10点。

每一个座位前都放着筷子,但清朝官员偶尔也会使用刀叉和汤匙。在碗的左边会有一只放置甜点或下酒菜肴的小碟子。在盘子的前面会有堆成小山一般的各种腌菜、酸菜和萝卜干之类的冷菜。当盛在早餐碗里的燕窝羹被端上来的时候,正式的宴会就开始了。紧接着端上桌的有鹿肉、鸭肉、用任何赞誉形容都不会过分的鱼翅、栗子汤、排

骨、用肉汁和猪油在平底锅里煎出来的蔬菜肉馅饼、公鹿里脊汤、仅次于鱼翅的鲨鱼汤、花生五香杂烩、一种用牛角髓浸软并熬制出来的胶质物、蘑菇栗子汤、加糖或糖浆的炖火腿、油焖笋、鱼肚、辣椒酱菜、一片片的热饼和冷果酱泡芙,以及众多难以用文字描述的热汤和炖菜。它们都被盛在大碗里,端到餐桌中央,桌上放满蔬菜、鸽子蛋,尤其是猪肉,这些是宴席上最常见的菜肴。

不时地,耆英会以一种最文雅的中式礼仪用筷子从他自己的碟子里夹出一小块肉,递到身边最尊贵的客人盘子里。在餐桌的中央,还有烤制的孔雀、野鸡和火腿。在这个极其奢华的宴会过程中,仆人们还要给客人们续好几次茶。令人惊奇的是,在整个晚宴过程中,人们在餐桌上没有见到过一粒米饭。

一道道汤端上桌,前后持续了几乎有三个小时。当宴会快要结束时,耆英站起身来,向天后敬了一杯酒。紧接着有人在宴会厅里摆上了一大排用红布蒙着的小板凳,上面摆满了厨师精心切好的烤乳猪、火腿、鸡鸭肉,等等。这个仪式是为了用来感谢天后的慷慨大方,并且向人们显示,尽管已经在宴会上给客人们提供了如此丰盛的菜肴,但主人仍有足够的食物献祭天后。

宴会结束之后,大家还玩了一个游戏,有人把两朵大丽花递给耆英,他先是把它们戴在头上,后又拿到鼻子前嗅了一下,将其中的一朵给了总督,另一朵给了将军,并且要他们将花朵沿着餐桌依次递给身边的客人。与此同时,外屋有人开始击鼓,击鼓者会随意地突然停下来,谁要是被发现手里还拿着花,就得喝掉一大杯酒。这个游戏给大家带来了很大的乐趣。

第五天早上7点,钦差大臣及其随从们登上了两艘汽艇,离开香港岛,前往广州。耆英在他的住所门口拥抱了总督,并在码头跟卫戍司令少将拥抱告别。耆英的香港之行就这样结束了。它可以被视为是中国跟世界其他国家进行自由交往所迈出的第一步。中国闭关锁国,与世隔绝的时间实在是太长了。

沈弘《遗失在西方的中国史:〈伦敦新闻画报〉记录的晚清1842~1873》

# 吃饭时喝水真的会稀释胃液吗

很多人从小到大可能都没在家里的餐桌上喝过水,“吃饭时不能喝水,否则会稀释胃液”的观点似乎已经深入人心。可是我怎么总觉得不喝水就吃不下饭呢?吃饭时喝水到底要不要紧,我们的胃液会被水稀释吗?



## 喝水对胃液浓度影响很小

简单地上网检索一下,就会发现海内外反对在吃饭时喝水的人基本都持同一观点:“吃饭时喝水会将胃液冲淡,从而影响消化效率。”

这解释听起来确实挺犀利,不过换个角度看似乎就没那么靠谱了:我们每天要从食物中摄取大量水分,而大部分蔬菜瓜果中的水分含量更是超过80%。食物中的水分会与胃中其他成分分离,像水一样直接进入肠道,这和直接喝水似乎也没有太大的区别。

在有关水对胃液的影响方面有着大把的研究资料,其实大部分都是医生对术前喝水的患者的胃液情况进行分析的。研究发现,喝水对胃液的浓度、成分或pH值都不会有显著影响,也就是说,吃饭时喝几口水还不至于把胃液“稀释”得完全不能用了。

## “吃好喝好”其实是一码事

吃饭是一件挺高兴的事,而大家也愿意用“哥儿几个吃好喝好”这样的话作为开场白。可见要想吃好,可少不了饮料。消化其实是个很复杂的过程,受多种因素影响,不仅和吃的东西有关,同时也和吃饭的环境、时间和心情有关。

实际上,喝水不但不会对消化造成负担,还会促进消化。吃饭时适量饮水可以将食物软化水解——反正它们在胃里早晚会被软化的。同时也会冲刷胃肠壁,为后来的食物提供足够的消化空间。另外,也有研究表明吃饭时喝点小酒可以让你吃得更香更好。

饭前饭后喝水其实对肠胃的消化功能也没有太大害处,不过在饭前喝水的话也许会有一些饱腹感,有减肥意愿的同学们可以尝试一下。

果壳《人类危险,小心轻放》