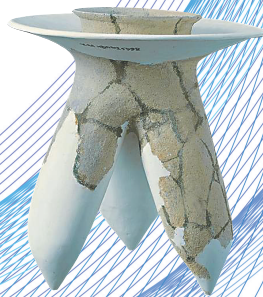


每年入冬后,城市的大街小巷总是弥漫着一种令人迷醉的味道——什么味? 火锅味! 在寒冷的冬天,还真找不到比吃火锅更好、更方便的美食了。现在问题来了:从什么时候开始,中国人有了吃火锅的习惯?

陶三足炊器。
三星堆遗址出土的




该火锅做工讲究,造型完美,通体银质,由锅、盖、烟囱、闭火盖组成。闭火盖上雕有镂空“卐”字纹,锅体布满金银圆“寿”字、蝙蝠纹等,寓意福寿万年。

清宫中另一种常见的火锅是组合式火锅,由锅、炉支架、炉圈、炉盘、酒精碗五部分组成,既可用于温热食物,也可直接上桌煮食。乾隆皇帝曾使用过一种名为“一品锅”的锡制火锅,这种火锅含碗、碟、盖、座等25个构件。在正方形的锅内,有5个锡碗,每个碗均配鑿刻花卉图案的盖,锡碗下设有酒精碗。锅身有4个插孔,配4个支架,可以承接盛放不同蘸料的小盘,可谓做工精细。

此外,还有一种火锅叫“简便火锅”。这种火锅只有火碗、碗架、酒精碗三部分,各部分可以分开。使用时,点燃酒精,即可加热碗内食物。

按材质分,火锅有铁锅、铜锅、砂锅、瓷锅等几种,其中导热性能比较好的是铜锅。为彰显皇家生活品位,清宫通常使用银质火锅。这不仅是因为银器相对比较高贵,多少还有验毒的考虑。此外,清宫中也有一些银镀金、锡、陶瓷等材质的火锅,这些火锅工艺精美、装饰华丽,几乎等同于艺术品。在这类火锅中,最为精致的恐怕要数那些色彩斑斓的掐丝珐琅锅,它们应是皇家专用火锅。

至于民间,老百姓倒不是很在乎火锅的材质,他们更关注火锅的食材和吃法。清末至民国时期,我国已形成几十种不同的火锅流派,各流派火锅的锅型、餐具、食材、吃法不尽相同,各具特色。

如今,放眼全国,不论北方、南方,冬季吃火锅已成为许多人的生活习惯,国内名气较大的火锅流派有重庆火锅、四川火锅、北京火锅、潮汕火锅、顺德火锅,冬季海南百姓围坐在一起“打边炉”,其实也是吃火锅。看到这里,大家有没有想出去吃一顿火锅的冲动呢? 如果有,那就出门奔火锅店去吧! 

清代银寿字火锅。



本版图片均为资料图



西周带盘夔足鼎。



汉代分格鼎。

火锅原型是什么?

或许有人以为,最近几十年人们生活条件好了,才开始对火锅情有独钟。其实不然,早在两千年前,老祖宗们就已经开始享受火锅了。

火锅,古时也被称作“古董羹”,据说它最早的原型可追溯到商周时期。作为一种具有悠久历史而又可以想象的传统烹饪方式,火锅的原理并不复杂,无非以锅为器具,以热源烧锅,以水或汤导热,进而涮煮食物。这种烹调方式的特色是:边煮、边涮、边吃。再直白点说,只要锅子的底部有火,那基本上可以说是火锅或具备了火锅的雏形。

随着社会发展、技术进步,锅的形制和燃料的类型发生变化,火锅的形态也随之变化。如《滕王阁序》中说的“钟鸣鼎食”,这个“鼎”就是西周时期用来煮食的鼎,每当祭祀或举办庆典时,国君或贵族会安排人将整只的牛羊洗净放入鼎中,然后在底部生火,把食物煮熟。

“鼎食”的原理,大体能和火锅搭上边,只是鼎为青铜器,受热较慢,而且体积庞大不易移动,煮好的肉必须分食而不能聚而食之。西周时期用鼎煮的肉,当时叫作“羹”,“鼎食”是不是最早的吃火锅,值得商榷。

秦汉以后,随着铁器、陶器的发明和进步,原先用来煮肉的铜鼎随之退出历史舞台,各种铁制或陶制的用来煮肉的小型器皿开始普及,它们就是人们俗称的“锅”。据记载,秦汉时期流行一种烹饪方法,以形似细脚大肚汉的“镬斗”为烹饪工具,将鸡肉、猪肉等放在沸水中煮一下即食,这种吃法当时称之为“濯”。如马王堆汉墓遣策上就有“濯鸡”“濯豚”等文字记载,这或许算得上是早期的火锅了。

据记载,三国后期,也就是曹丕称帝时,有一种铜制的“五熟釜”,也就是将一口锅分为五格,用不同味道的汤料涮煮不同的食材,这种做法与现代人吃鸳鸯火锅或九宫格火锅有些相似。不过,不知为何,后来“五熟釜”并未真正流行。

忽必烈与涮羊肉

南北朝时期,人们使用火锅煮食逐渐多了起来。其中原因,很可能是北方游牧民族南迁促进了烹饪方式的演变,游牧民族原来生活在寒冷地区,他们经常食用牛羊肉,而火锅本身具有保温功能,吃的时候食物热气腾腾,边煮边吃,非常实用方便。当时有一种“大口宽腹,既薄且轻,易于熟食”的铜爨,相当于现在的大号铜火锅。

唐代,吃火锅盛行一时。当时,官府或名流设宴,往往用铜制火锅煮食招待客人,时称“暖锅”。宋代以后,火锅已经成为一种大众美食,民间十分常见。当时汴京开封的酒馆,到冬天会推出火锅美食。南宋林洪所著《山家清供》中,就有作者同友人欢聚吃火锅的记载。

同时期的辽国,也流行吃火锅、涮羊肉。二十世纪八十年代,内蒙古赤峰市(原昭乌达盟)敖汉旗发现了一幅壁画,上面画着一群契丹人在穹庐中围着火锅席地而坐。很明显,这是辽代初期契丹人吃涮羊肉的情景。同样居住在北方的蒙古人,也喜欢吃火锅。如元世祖忽必烈就极爱火锅,他还没当皇帝时,就被火锅深深折服。由于蒙古人常吃羊肉,忽必烈将火锅命名为“涮羊肉”。直到现在,这个词仍在沿用。

清宫中的流行锅

明代以后,火锅的吃法更为精细,如《宋氏养生部》一书中,就有“生爨羊”“熟爨牛”等不同火锅菜式做法的记载。至清代,火锅不但常见于民间,而且成为清宫中大受欢迎的冬令佳肴。此时,作为宫廷菜的火锅,器具更加精致,吃法也更加讲究。如电视剧《延禧攻略》中,就多次出现乾隆与嫔妃们吃火锅的场景,剧中那些精巧别致的火锅器具,丰富多样的美味佳肴,让观众们大开眼界。

就目前保留的实物看,清宫火锅主要有三种。一种为锅中带炉,炉内烧炭,水烧开后,就可以把生鱼、生肉、蔬菜等放进去煮了。在某次故宫博物院举办的展览中,有一件慈禧太后使用过的“银寿字火锅”,

古人如何吃火锅?

■ 金满楼