

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



汉代分格鼎。



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，就已经被火锅深深折服。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”，

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“寿”字纹，锅体布满金圆“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，既可用来温热食物，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，每个碗均配錾刻花卉图案的盖，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，那就出门奔火鍋店去吧！

清代银寿字火锅。



古人如何吃火锅？

■ 金满楼

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。

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。