

# 真会玩！古人将火锅涮出新花样

“隆冬时节，和寒冷天气最配的当属热气腾腾的火锅。这个搭配古人早就发现了，并不断创新，诞生了五花八门的火锅器具。

在我们吃火锅这两三千年的历史上，涌现了不少“吃货”，如爱吃鸳鸯火锅的西汉人刘非、发明了菊花火锅的陶渊明。不过，最爱吃火锅的非乾隆莫属，有史料记载，他曾创下一个月吃了23种、66次火锅的纪录，还举办了550桌火锅的坝坝宴。

■据《华西都市报》《北京晚报》

## 商周出现最早火锅

火锅，古人称为“古董羹”，因为将食材放入汤水中煮沸发出“咕咚”声而得名。

商周出现最早火锅。学者王少迟在《铜火锅的前世——先秦温鼎》中钩沉，从商周出土文物中，已发现26件青铜温鼎，上面是锅，下面是碳盘，近似现代火锅。其中商代3件，一件可追溯到商中期。

早期温鼎用其他鼎改造，即将普通鼎的底部凿穿，以便放入炭火，上加格挡，将食物与火分开。到周代“奴隶守门方鼎”，已是专门设计的鼎，形状近似今天的干锅，有火门，可控制温度。

温鼎的高度都在15—25厘米，放在桌上，高度靠近人嘴，便于取食。但温鼎多直口，甚至是敛口，其中煮的汤汁一旦沸腾，易迅速溢出，现代火锅都是敞口，减缓溢出速度，且现代火锅下设托盘，一旦汤汁溢出，可避免其流得哪儿都是，沾染衣物。到目前为止，未发现类似设计的温鼎。

如果温鼎是火锅，为什么不预防这一危险呢？难道古人连这点常识都不懂？

北京大学考古文博学院教授胡东波发现，温鼎中炉的空间比较小，盛炭量有限，靠这点炭，根本不足以煮熟食物，很可能是先将食物煮熟，再放入温鼎中保温，很少发生汤汁溢出的情况。

2010年11月，在陕西咸阳机场二期考古工地上，清理出距今2400多年的战国时期秦墓，发现一件青铜鼎、一件青铜钟和一件漆器。其中鼎高20厘米，腹径24.5厘米，有盖，鼎内有骨头汤，系狗骨。有人说它是历史上最早的涮狗肉。揆诸情理，当时无涮这一工艺，它只是史上最早的狗肉汤而已。

## 汉代从煮走向涮

汉代，温鼎发展为染器。1974年—1975年，陕西省宝鸡市茹家庄发掘两座西周墓葬，出土“白乍并姬鼎”，上部立耳鼓腹，底部中央有一圆柱形鼎足，底盘内置炭火。此外，在江苏大云山的西汉景帝之子刘非墓中，发现5格鼎，带两套染盘，即放作料的盘子。

清代端方在《陶斋吉金录》中记：“制作精工之染器，除杯、炉外，尚附承盘。并常在炉身铸出各种纹饰。”意思是：染器离不开染盘，二者配套使用。

学者洪勇明在《中国涮食法的渊源流变》中指出，马王堆一号墓出土文献中记有濯牛、豚、鸡等，“濯”应该就是染食法。染即“濡染”，就是把肉沾染上酱汁，酱汁盛在染盘中。

洪勇明认为，随着染食法的发展，渐转向爨（音如悦）食法，即“内肉、菜于汤中薄出之”，就是把食材置热汤中略煮即食，先秦即有，东汉时普及。随着爨食法发展，东汉后期，又出现“汤中一沸而出”的涮食法。魏晋南北朝时的《玉篇》中有“胙……薄切肉，清籩”一说，籩通爨，清籩指用白水涮，应是涮肉。

汉人喜食脍，即生肉切成薄片直接吃，从脍到“涮”，只隔一层窗户纸。



西周有盘鼎  
(故宫博物院藏)



汉代分格鼎 (南京博物院藏)



清朝蓝底粉彩  
缠枝莲纹火锅

## 陶渊明发明“菊花火锅”

菊花火锅是流行于江浙一带的传统名肴，相传是陶渊明的首创，到了“菊痴”慈禧那儿，奢华得有些登峰造极。

东晋末年，陶渊明当了80多天彭泽县令之后弃职而去，在远离朝政、归隐田园的日子里，陪伴他的就只有诗、酒、菊和火锅。而这四者如果有效结合，就变成一道风雅的美食：菊花火锅。

陶渊明一次煮火锅时忽发奇想，将菊花清洗之后放进火锅，顿时清香四溢。这顿火锅不但味道鲜美，而且清香爽神。这样一来，举杯饮酒，低头有花，肚中有肉，何愁做不出好诗？

这种风雅吃法，到了清末成为慈禧太后的心头好。慈禧爱菊，命人在御花园和圆明园里栽种了三四千盆名贵的菊花，不仅用来观赏、泡饮、洗手，还将菊花火锅列入冬令御膳。

据德龄《御香缥缈录》记载，慈禧享用的菊花火锅，源自一种名叫“雪球”的白菊花，花瓣短而密，洁净宜于煮食。每年深秋，宫女们将花瓣拆散，浸在温水里一二十分钟，再洗净放到竹篮里沥去水分。西膳房的人端出一口银制小火锅，里面盛着肉汤，配有生鱼片、生鸡片，以及盛着酱醋等调料的味碟，随后再将菊花瓣放到两个银盘里，一齐摆到膳桌上。

吃菊花火锅时，小太监揭开锅盖，擎在手里小心伺候着，慈禧便用银筷子夹些鱼片、鸡片投入汤内，小太监赶忙盖上锅盖。几分钟后，他上前揭开盖子，慈禧就放入菊花瓣，只等菊花清香渗入汤内，包裹着鱼片、鸡片一起煮熟，鲜美得分外可口。

初冬时节，食用菊花火锅不仅清心爽口，还有除烦、悦目、去燥之功效，难怪从宫廷流传到民间。

## 乾隆一个月吃66次火锅

火锅，在历史上也是许多皇帝恩宠的宫廷御膳，忽必烈、朱元璋、乾隆乃至嘉庆都是火锅的“铁粉”。

元世祖忽必烈非常钟爱火锅，北京有名的“涮羊肉”便是他赐名的。据说忽必烈当统帅时，有一年冬天，部队突然要开拔，而他饥肠辘辘，十分想吃羊肉。现炖羊肉肯定来不及了，厨师情急之中将羊肉切成薄片，放入开水锅中烫熟，并加入盐末、葱花等作料。忽必烈尝后大呼好吃，带领军队打了胜仗。后来举办庆功宴，他特别关照厨师将他在战场上所食的那道羊肉片作为压轴大菜与将士们分享，并赐名为“涮羊肉”。

相传“风羊火锅”是明太祖朱元璋的首创，而一件明代洪武年间的银火锅上，左有“子孙满堂”，右有“喜鹊落眉梢”的铭文，大致可以揣测到朱元璋吃着火锅的时候心情大好。

清朝的火锅餐具琳琅满目，火锅种类也丰富多彩，成为一道著名的“宫廷菜”。清代宫廷之中，日常饮食的记载中多有“暖锅”“热锅”，正是火锅的别称。

清朝几乎每个皇帝都喜欢吃火锅，尤其是乾隆，只要天气转凉，几乎每顿必上火锅。以乾隆四十四年（公元1779年）八月十六至九月十六的御膳档案为例，这一个月内，乾隆共

享用了23种、66次火锅，平均一天超过3顿。

这些火锅之中，既有鸡鸭火锅、舒意火锅、全羊火锅、黄羊片火锅等汤底，又有鹿肉、狗肉、豆腐、各种蔬菜等不同食材。

从保存在档案馆里的清宫膳底档上，可以看到乾隆吃的火锅多么奢华。例如，乾隆三十年正月十六早膳，第一个菜便是燕窝红白鸭子南鲜热锅，当天晚膳的第一个菜，是燕窝鸭子热锅；正月十七早膳，第一个菜是燕窝肥鸡鱼脍，晚膳第一个菜是野鸡热锅；正月十八早膳，第一个菜是炒鸡大炒肉炖酸菜热锅，晚膳第一个菜是莲子八宝鸭子热锅。

乾隆还喜欢与民同乐，多次举办火锅坝坝宴。乾隆四十八年（公元1783年）正月初十，他在乾清宫筵宴宗室，一次办了530桌火锅。乾隆五十年（公元1785年）和乾隆六十年（公元1795年），他两次举办千叟宴，邀请全国各地的老人入宫赴宴，一等桌上放“银、锡火锅各一个”，次等桌摆“铜制火锅两个”，让老人们在繁文缛节之后还能吃上热气腾腾的美食。到了嘉庆帝就更“壕”了，登基大典上竟举办1550桌火锅宴，应邀品尝者多达5000余人，场面十分壮观。