



乾隆月吃六十六次火锅、陶渊明创『菊花火锅』  
**古代火锅『味道长』**

这个时节,畏寒怕冷的人除了穿上厚衣服保暖,还应该食用羊肉、姜枣汤来进补御寒。对于吃货而言,没有什么是一顿火锅解决不了的问题,如果有,那就吃两顿。

当你吃着火锅的时候,有没有想过,聪明如古人,如何吃火锅?其实早在两三千年前的商周时期,人们已经开始用上下两层的鼎来烹饪食物,就像是单人自助小火锅。

### 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。如果讨论火锅的起源,至少可以追溯至商周时期,当时青铜制造业相当发达,人们制作出一种有盘鼎,是炊具和盛器的结合体,已经有了火锅的雏形。北京故宫博物院藏有一件西周有盘鼎,造型类似现在吃自助餐时用的小火锅。

出土于江西新干大洋洲的一只商代兽面纹青铜温鼎,或许是中国最早的火锅。这件造型精美的器物,腹部各面饰有上下两层兽面纹,其中一侧宽面横开一个小口,门口还有上下转动启合以及固定闭门的插销。有趣的是,温鼎的腹腔内还有个夹层,就像炉灶一样可以放上炭火,保持鼎内盛放的食物不至于冰冷。

上世纪70年代,陕西宝鸡市茹家庄发掘了两座西周墓葬,出土的60多件铜容器中,便有两只

有盘鼎。其中一个刻有铭文的鼎,造型非常奇特,上部是个立耳鼓腹圆鼎,底部中央有个圆柱鼎足,立于一个三足盘上。由于鼎底和盘上还有烟熏火燎的痕迹,可见它是实用器。据此推测,当时的人在其底部盘内放置炭火加热,鼎内盛放食物,容量大小仅够一人享用。

商周时期,祭祀活动频繁,往往先祭祀后用餐。特别是到了寒冬腊月,原本热腾腾的美味佳肴在祭祀活动结束后变得冰冷。为了方便贵族随时享用热菜,温鼎应运而生。根据礼制,商周贵族吃饭时要奏乐,吃火锅时自然也不例外。当时的火锅里煮了些什么美食呢?2010年,陕西西安发掘出一座距今2400多年的战国时期秦墓,随葬的青铜鼎内居然还盛有骨头汤。后来,锅里的骨头经鉴定是狗骨,说明在战国人们就开始烹饪狗肉汤了。

### 汉代就有了鸳鸯锅和五宫格

一提起让人辣到汗流浹背的重庆火锅,最特别的要属九宫格锅底。为何火锅要用九宫格?美食界流传着这样一些说法:比如,区域不同的每个格子,温度也不相同,不同的食材需要放在不同的温度里涮煮以获得最佳口感;把自己最爱的午餐肉放在离自己最近的格子里煮着,避免将要煮熟的那一刻被别人抢先夹走的尴尬;鹌鹑蛋一下锅就不见了,装在九宫格里就能减少搜索面积。

不过,蕴藏着美食智慧的九宫格也非现代人的独创,早在汉代,聪明的古人就有了鸳鸯锅和五宫格。汉代始有关于火锅的明确文献记载,不过那时候火锅被称作“锥斗”,是一种“独乐乐不如众乐乐”的美食。著名历史学者倪方六研究发现,当时已有各式各样的火锅,从材料来看,不仅有青铜火锅,还有铁火锅、陶火锅;从用餐形势而言,除了分

餐制形式的“小火锅”,那时人们就已经吃上了可以放不同料汤、煮不同菜品的鸳鸯锅。

江苏盱眙县境内大云山西汉墓出土的一件分格鼎,证明墓主、西汉江都王刘非是一位火锅“吃货”,而且他吃的还是“鸳鸯火锅”。这个鼎很别致,打开盖子之后,鼎内分布着5个错落有致的小格子,中间圆格外面再分出4格。这种分格鼎与现在的九宫格火锅异曲同工,造鼎的工匠将鼎分成5个区间,既方便有酸、辣、麻、咸等不同饮食习惯的食客拥有不同的底料,又能让鸡鸭鱼肉放在不同格子内避免串味,一锅顶五锅。《三国志·魏书·钟繇传》中有关于分格鼎的记载,并命名为“五熟釜”。东汉末年,曹丕赐给名臣钟繇(yáo)一个五熟釜,还在上面郑重刻上铭文。由此推测,分格鼎应该是宫廷贵族享用的炊具。

### 很多皇帝也是火锅“铁粉”

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,并加盐末、葱花等调味物。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吧。所有朝代之中,最喜欢也最会吃火锅的当然是清人。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)八月十六日至九月十六日的御膳档案为例,这一个月里,乾隆共享用了23种、66次火锅,平均一天超过3顿。

### “菊痴”慈禧独爱菊花火锅

我国食菊的习俗由来已久,除了屈原之外,晋人傅玄在《菊赋》中写道:“服之者长寿,食之者通神”。菊花既然有保健养生的功效,如果放在火锅里煮食,既能清热解毒,又添雅兴情调,岂不美哉?

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。热衷于“采菊东篱下”的陶渊明,某次煮火锅的时候忽发奇想:若将菊花瓣洒入火锅,味道应该不错。于是他放下筷子,快步走入庭院采摘菊花,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,何愁作不出好诗?

这种风雅的吃法,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。

(综合)



慈禧经常使用的银寿字火锅



汉代分格鼎