



万般滋味 “一锅端”

围炉聚炊欢呼处，百味消融小釜中。

□记者 | 周洁

在这寒冷的冬天，支起一个锅子。趁着水开，把容易熟的食材统统放进去，锅里冒上来的水汽氤氲了食客的脸，韭菜花、花生酱、蒜泥、腐乳……爱吃什么口味都能在味碟中窥见端倪，而渐渐浮在空气中的香味也让人忍不住咽下口水。

吃火锅，绝对是中国餐饮界最伟大的一项发明。“围炉聚炊欢呼处，百味消融小釜中。”这不仅是对味蕾的绝佳刺激，也是对感情的一次完美聚合。

无论是古人还是今人，等待这锅沸腾之水煮尽山珍与海味时，围锅而坐，人世间的万般滋味，也尽都付与这口小锅之中了。所以有人说，没有什么是一顿火锅解决不了的。如果有，那就再吃一顿。

中国特有的烹调方式

从火锅的起源和流传来看，这的确是中国特有的烹调方式。不过，要追溯火锅的起源，说法就很多了。

一种说法是火锅始于东汉，出土文物“釜斗”，就是指火

锅；另一种说法，是在三国时期或魏文帝时代，发现的“铜鼎”，即为火锅的前身。

如果不追究火锅本锅，而是探讨边煮边吃的这种吃法，那么火锅比这两种说法的历史都要更久，可以追溯到新石器时代——浙江等地曾出土 5000 多年前的陶釜以及配套使用的小陶灶，移动很方便，可以算是火锅初级形式。

商周时期，青铜鼎流行。成为贵族做饭做菜、祭祀最常用的工具。不少出土的鼎，腹下有烟熏火燎的痕迹，这也说明，当时古人已经把鼎当成了火锅。

商周时期祭祀活动频繁，进食往往安排在祭祀之后，贵族们希望在祭祀后吃到热的食物，温鼎便应运而生。1989 年出土于江西新干大洋洲商代大墓的商代晚期兽面纹青铜温鼎，有一夹层，相当于炉灶，可在里面放置炭火，以保持鼎内食物常温不冷，简直就跟现代火锅的思路一模一样。

“火锅”一词始见于唐代杜佑撰《通典》一书中。到了宋代，火锅逐渐变得流行。词人林洪有一本《山家清供》，专门记录对于蔬菜、水果、禽鸟、水产等物的烹饪和调料方法。一天，林洪前往武夷山拜访隐士，正巧天降大雪，一只野兔从山崖上滚落，林洪决定来一场雪中烧烤。但这位隐士却向他展示