

了一种更为美味的吃法——在火炉上架起汤锅，把兔肉切成薄片，边涮边蘸调料（用酒、酱、桂调制）食用，这一涮一蘸，不就是现代人吃火锅的方法吗？林洪也吃美了，诗兴大发：“浪涌晴江雪，风翻照晚霞。”意思是说汤锅沸腾如白雪，兔肉鲜红似晚霞，遂将涮兔肉火锅取名“拨霞供”，真是文艺的吃货。

而这种将肉片切成薄片的吃法，也被人看作是八生火锅的起源。

宋朝民间还有“暖冬”的风俗，在每年的十月初一便会举办“暖炉会”。孟元老《东京梦华录》载：“十月一日，……有司进暖炉炭。民间皆置酒作暖炉会也。”每年的这一天，家家户户都会围着自家的火炉庆祝，或边喝酒，边吃火锅。

火锅真正飞入寻常百姓家，要到明清时期了。

明代设立了专门制作火锅的官营机构，不仅有“生爨羊”“熟爨牛”等火锅菜式，器具制作工艺也更为精细。明代早期的一件银火锅，器身左有“子孙满堂”铭文，右有“有喜鹊落眉梢”刻纹，盖上有“大明洪武元年造”的铭文。器身残有淡淡的镀金，制作精细，器型少有，算得上明初宫廷制造的精品。

清代的火锅烹食记录就更多了。袁枚《随园食单》中提到“冬日宴客，惯用火锅”，不过袁枚并不喜欢火锅，觉得宴席上太吵，而且吃火锅，食材煮太久容易变味，实在是他这样的老饕接受不了的。

但对于大部分人来说，火锅都是冬天最宜人的一道美味。乾隆时期，因为他老人家比较长寿，又愿意显摆，摆过几次规模宏大的“千叟宴”（皇帝宴请六七十岁以上的老人聚餐），乾隆五十年的那次千叟宴，火锅成了宴席的主角，再也不用吃冷盘冷菜（被风吹冷的）的老人家，就属这次吃得最惬意，效果最佳。

而且乾隆本人，也的确是火锅的忠实拥趸。以乾隆四十四年八月十六日至九月十六日的御膳来说，据记载，共上各类火锅 23 种、66 次，有鸡鸭火锅、全羊火锅、黄羊片火锅，有鹿肉、狗肉、豆腐、各种菜蔬等不同火锅食材……几乎每顿，必上火锅。在皇室的加持下，乾隆同款自然也得到了推广，火锅很快就流行开来，并影响全国。

## 吃出了各地的特色

中国人能吃会吃，把火锅，这样一种看似简单的做法，都吃出了各地的特色，真是食不厌精脍不厌细。

### 本周博物

## 中国古代饮食器具

鼎作为烹煮肉和盛贮肉类的器具，从三代到秦汉延续两千多年。

“鼎中有三足皆空，中可容物者，所谓鬲也。”相较于鼎，鬲在加热时可吸收更多热量。

甗是蒸食用具。下半部是鬲，用于煮水；上半部是甑，用来放置食物，可通蒸汽。



据统计，清朝末期民国初期，全国已形成了几十种不同的火锅，而且各具特色。

比如老北京火锅，讲究的是高品质的牛羊肉，清汤锅底则最大限度地保留了牛羊肉的鲜美，佐以麻酱等调料，谁吃谁知道。

在清代宫廷，立冬的规矩就是吃涮羊肉，因为羊肉属补，有利五脏，五脏热了，自然可以抵御冬季的寒冷。据传慈禧还创造了一种养生火锅，每至深秋初冬，御膳房每日选白菊花瓣，用明矾水漂过，清水洗净，待暖锅鸡汤煮沸，先下鱼肉片，后下菊花瓣，菊花味苦平，久服利气血，轻身，耐老，延年，慈禧将菊花火锅定为她的冬令御膳，真是极会养生的。

养生火锅少不了云南火锅，云南人的火锅里主要是新鲜的蔬菜和菌类，调料可蘸辣椒粉、麻油等，滋味鲜美、回味无穷。

而鲜美的火锅还少不了粤派火锅，就凭潮汕牛肉火锅能把牛肉分成吊龙、匙仁、匙柄、嫩肉、肥胛、胸口油、五花趾这么多花样，你就知道老广对于吃这件事，有多认真了。

如今横行大江南北的川渝火锅，其实是火锅界中的“弟弟”，因为清朝道光年间，四川的宴席上才开始出现这种做法。但川渝火锅在底料采用大量辣椒和花椒，这种麻辣鲜香的口感却让它后来居上，成为了全国的流行。

火锅种类还有很多，相信你也看出来，火锅是相当能够“入乡随俗”的，火锅食材一般优先选用本地物产，而随着陆上、海上丝绸之路的开辟，火锅的食材得到了极大的丰富和补充。火锅常用的调味品大蒜、茺荑、香油、麻酱，蔬菜黄瓜、茼蒿等，都是山的那边海的那边“引进来”的食材。

但不论来自哪里，相聚在同一个火锅之中时，都会变得无比和谐，这正应了那句古语：和而不同，天下大同。■