火锅，“即用火烧锅，以水（汤）导热，煮（涮）食物。”在不同的历史朝代，火锅的形态和相应的器具也各有千秋。

火锅的来源历史悠久，迄今为止，已经经过了上千年的演变。而且，由于人们将火锅原料投放进沸水中时会响起“咕咚”的声音，因此，古代的“火锅”便也曾被称之为“骨董羹”。

火锅的前世今生

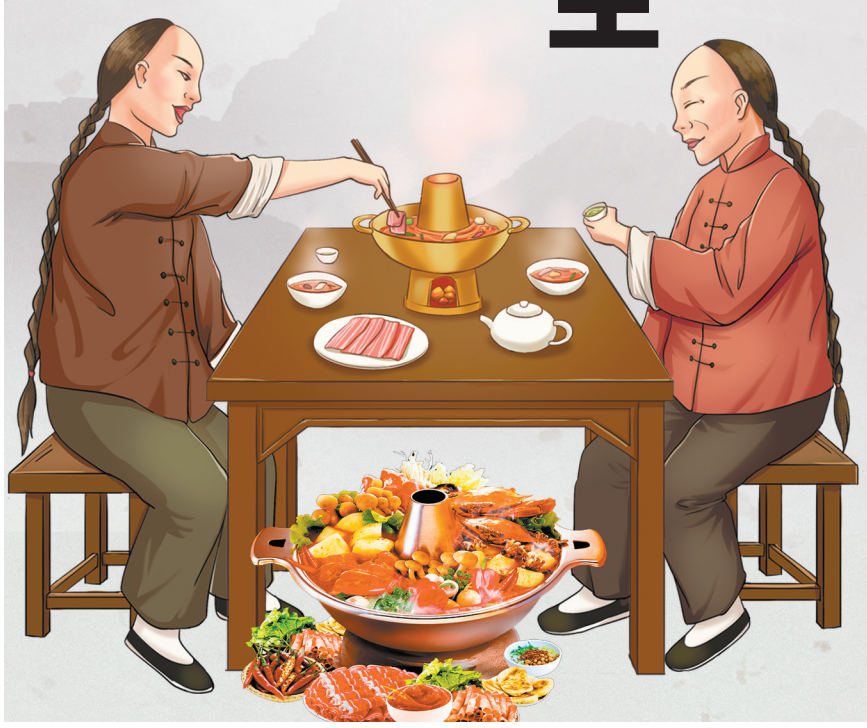
燕麦

陶器“火锅”

陶器是古人较早用来烹饪火锅的用具。陶质炊具在古代曾被人们长期使用，当时的人们制作出了一系列如陶釜、陶鼎、盘、碗、钵等用于煮饭、盛装食物等大量的器具。

就陶质鼎这一器具而言，它是古人常用的食物烹饪用具。鼎一般呈鼓腹状，底下设有三足用以支撑，鼎内可以放入清水、肉类或者蔬菜粮食等烹饪原材料，待用火煮熟之后便可以进食了，用鼎制作出的食物与当今的菜饭有些类似。

不过，虽然陶质炊具被广泛使用，当时百姓用陶釜、陶鼎等烹饪食物的做法也与火锅相类似，但在当时来看，这种制作食物的方式并没有被称为“火锅”。



青铜鼎“火锅”

西周时期，青铜器开始流行于百姓的生活中，当时出现了一种主要供奴隶主和贵族使用的单人鼎。单人鼎外表四四方方，由装备燃料的方格和用于烹饪食物的锅共同组成，其功能也与现今的单人火锅类似。而且，古人还十分讲究此鼎的样式形状，在锅的四周还装饰有一些动植物的花纹。

在1989年，江西的一处商代墓葬就出土了一只温鼎，这只温鼎体型不大，方便易携，而且纹饰十分精致，既可以用来涮肉也可以烹饪食物。

除了单人鼎，在西周还有一种下面中空以供烧火，上面另覆一层可用于涮煮食物的鼎，这种鼎高约10厘米，很是方便一个人进食取用。

炉式青铜器“火锅”

西汉时期，染炉和染杯出现了，这是一种炉式的青铜器，同时也是一种古代的火锅。据说，西汉的江都王刘非也十分喜爱火锅，而且吃的还是类似于鸳鸯锅的“分格鼎”。

等到了东汉时期，一种更为方便的“火锅”——镬斗，问世了，人们可以将镬斗放置于火盆之上，而内储的食物即可用炭火温熟。

五熟釜“火锅”

三国时期，民间有一种“五熟釜”，内设五格，与现在的鸳鸯锅、母子锅异曲同工，五格内可以同时调出五种口味，方便时人进食。

“暖锅”

说起暖锅，便不可不提唐代诗人白居易的那一首《问刘十九》中的“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。”此中颇有风趣的“红泥小火炉”指的便是这唐代的“暖锅”了。

涮兔肉火锅和拨霞供

也许你还记得灰太狼一直念念不忘的“涮羊肉”，不过在宋代，我们先来看看这有明确历史记载的“涮兔肉火锅”。

“涮”是火锅进食的基本标配，南宋时期，有一福建泉州人林洪，在其所编撰的《山家清供》中便提到了“涮兔肉火锅”。书中记载道，林洪在游访武夷山时偶然得到了一只兔子，但是当时却没有厨师为其烹饪，然后就有人说：“山间只用薄米比，酒、酱、椒料沃之，以风炉安桌上，用水半铫，候汤响一杯后，各分以箸，令自夹入汤摆煮，啖之，乃随意各以清供。”

“将兔肉切成薄片，以酒、酱、椒料稍渍；继而在小火炉上煮沸一小锅清水，用筷子夹住一片兔肉在沸水中‘摆熟’，即可取出再蘸佐料汁食之。”

由此，“火锅”便得了一个“拨霞供”的雅称。

在宋代，火锅已经成为了一种平民化的食物。当时民间有“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》中有载：“十月朔，有司进暖炉炭，民间皆置酒作暖炉会。”每到这一天的时候，家家户户都会围着自家的火炉庆祝，或是吃吃烧烤，或是吃顿火锅。

“涮火锅”

清朝是火锅真正在民间深入的时期。“火锅”这一称谓在袁枚《随园食单》中被明确提出。当时的其他历史文献中也出现了如“暖锅”“火锅”的字样。

顾禄在《清嘉录·暖锅》中写道：“中央则置以铜锡之锅，杂投食物于中，炉而烹之，谓之暖锅。”

徐珂的《清稗类钞》中也有记载：“酒家饮，案辄有一小釜。沃汤其中，炽火于下，盘置鸡、鱼、羊、豕之肉片，俾客自投入，俟熟而食，故曰：‘生肉火锅’。”

不过，目前最早的涮火锅场景是在辽代契丹人的壁画中发现的。

1984年，在内蒙古昭乌达盟敖汉旗的一座辽代的墓中发现了壁画，上面绘着三个契丹人围着一个火锅席地而坐，中间的那位正在涮羊肉，在火锅旁边摆放着一只盛满食材的容器，桌子上还放着一些装有调料的碗和酒杯等物品。

清代，火锅的种类愈发丰盛，在宫廷当中被称作“热锅”。火锅已经成为冬季宫廷中不可或缺的美味佳肴，不仅有羊肉火锅、生肉火锅，还有野味火锅（以山鸡、野鹿作为佐料）、菊花火锅等不同风味的火锅。

清代的火锅质地品种甚多，有陶瓷、铜、锡、铁等多种类型。火锅不仅颇受百姓喜爱，乾隆皇帝和慈禧太后也对火锅偏爱有加。火锅是乾隆皇帝几乎每顿必吃的美食，不仅在日常的膳食中常常可以看到火锅的身影，在皇家的大小宴席之上也总是少不了火锅。

就公元1779年某一段时间的御膳记录来看，当时便上了23种不同种类的火锅，不仅有鸡鸭火锅和黄羊片火锅等，火锅食材也十分完备，豆腐菜蔬，各种肉类样样齐全。慈禧太后比较偏爱菊花火锅，嘉庆皇帝在登基时也举办了一次“千叟宴”，据统计共使用了1550只火锅，是历史上最为盛大的火锅宴。

如今，火锅已经遍入大街小巷，无论是满载一股麻辣鲜香的麻辣火锅，还是满室飘香的酸汤火锅，一口下去，只一声“痛快”了得。

山西发现一口2000余年前的大型木构水井

新华社太原电（记者　王学涛）山西省考古研究院发布最新考古成果称，考古工作者在山西省阳泉市发现一口九边形木构水井，规模较大，保存较完整，根据木构件测年数据等，综合判断它的砌筑和使用年代在战国末年至西汉初年。

这口古井位于山西省阳泉市洪城北路东侧，北距平坦垴战国古城遗址北墙570米。2019年11月，它在棚户区改造施工过程中被发现。在向国家文物局申报抢救性发掘项目后，山西省考古研究院和阳泉市文物管理中心正式开展联合考古发掘。

阳泉市文物管理中心副主任郑海伟介绍，古井上部结构已无存，他们采取二分之一解剖分段下挖的发掘方式，弄清了古井结构及井内层位。

此井为平面九边形的木构支护结构，深9米，上口内径4.5米。井壁四周由两端加工成原始榫卯结构的柏木相互搭接成闭合的九边形后逐层垒砌，为增强稳固性，垒砌过程中榫头朝向逐层更替，现存38层。

郑海伟说，根据现场分析推测，此井的砌筑工艺是自上而下分段砌筑：即下挖一定深度，进行支护，随后再下挖、再支护。井内出土大量筒板瓦残片及木构件，推测当时井上方有井栏、井亭之类的建筑物，经过拼合实验可以复原出井栏的砌筑结构。

“九边形的构造颇为奇特，砌筑工艺考究，木构件中的槽口榫、企口榫等是现存较完整的早期榫卯结构实物，它的发现对古井砌筑工艺、早期木构建筑的研究，以及平坦垴战国古城的史料补充都有重要意义。”郑海伟说。

遗失声明

●石佳胤遗失保险执业证，证号：00000550010200002019010592，声明作废。
●刘丕山遗失保险执业证，证号：00000550010200002020002272，声明作废。
●古　倩遗失保险执业证，证号：00003550000000002020000711，声明作废。
●赵小浪遗失保险执业证，证号：00003550000000002020001407，声明作废。
●罗　琳遗失保险执业证，证号：00003550000000002020001423，声明作废。
●贾渝龙遗失保险执业证，证号：00003550000000002020001675，声明作废。
●席　晶遗失保险执业证，证号：00003550000000002020000561，声明作废。
●张　国遗失保险执业证，证号：00003550000000002020000408，声明作废。
●贺鼬涛遗失保险执业证，证号：00003550000000002019000347，声明作废。