# 在古代人们最早食用油是在什么时候？又是何时开始用于炒菜的？

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2024-09-15

*俗话说民以食为天。很多人都不了解，接下来跟着小编一起欣赏。　　《礼记·礼运》有载：“后圣有作，然后修火之利……以炮、以燔、以亨、以炙。”可见，在远古时期，人类已经出现了四种烹饪方法。　　一说到食物的烹饪方法，可能大多数人都能够说道一二。...*

　　俗话说民以食为天。很多人都不了解，接下来跟着小编一起欣赏。

　　《礼记·礼运》有载：“后圣有作，然后修火之利……以炮、以燔、以亨、以炙。”可见，在远古时期，人类已经出现了四种烹饪方法。

　　一说到食物的烹饪方法，可能大多数人都能够说道一二。譬如说，烹、煎、炸、焖、炖、蒸、煮、炒等等。可以说，在餐饮文化方面，我们国家已经将其发展成了一种艺术。

　　然而，在众多烹饪方法当中，“炒”可以说是最为简单并且最为常见的一种烹饪方法了。对于任何人来说，“炒菜”都是极其简单的，即便从来没有学过做菜的人，多半也会三两道简单“炒菜”的做法。然而就是这般简单的烹饪方法，对于古代人来说，却不是那么容易的。

　　那么，“炒菜”这种普遍的烹饪方式，它起源于何时呢?

　　事实上，要探究“炒菜”的起源和历史，则必须要从“炒菜”的限制条件——火、食用油以及铁锅来进行探寻了。

　　一、食用油

　　设身处地的想一想，若是古人想要通过“炒菜”的方式来进行烹饪的话，那么就必须满足有火、有食用油、有锅这三样条件。而且这三种条件对于“炒菜”的烹饪方式形成有着不可或缺的作用。

　　因“焦生为熟”的生活方式自一百万年前就已经出现，所以这里我们不用考虑用火这个条件。接下来我们要说一说食用油的起源和来历。

　　从史料中记载我们可以得知，最早的植物油出自于东汉时期。东汉经学家刘熙在《释名·释饮食》中记载了用枣通过挤压捣实的方式来进行提炼枣油，同样也记载了杏油也可以用同样的方法来进行提炼。尽管这是植物油最早的记载，但其中的具体用处，并未标明是用于食用的。

　　而后在三国时期，人们已经开始利用植物油了，在《三国志·魏志·满宠传》中记载，在东吴孙权攻魏合肥新城的时候，魏将满宠让手下“折松为炬，贯以麻油”用来烧掉敌人的攻具。这里说的麻油，应当就是现在的芝麻油或者胡麻油了。只不过，人们只是将其用于燃烧，而并非用于烹饪。

　　随后在北魏贾思勰的《齐民要术》中记载了当时人们将芝麻油和荏子油用于食物烹饪上面：“荏子秋末成，收子压取油，可以煮饼。”也就是说，植物油在食用方面的最早记录，就是距今一千六百多年的北魏时期。

　　由此看来，“炒菜”这样的烹饪方式的条件之一从北魏时期就满足了。换句话说，在北魏以前，人们在餐饮文化方面，是没有“炒菜”这种烹饪方式的。

　　那么，植物油食用的条件满足了，“炒菜”这种方式就可以出现了吗?

　　事实上，若是铁锅普及的话，那么寻常百姓家确实可以出现“炒菜”这种主流烹饪方式了。

　　二、铁锅

　　事实上，在古代很早以前“锅”就出现了。不过最早的时候那还不叫“锅”，而是叫“鼎”，后来随着时间的推移，烹饪方式的发展和演变之后，鼎的几条腿去掉之后，就变成了“镬”，对于古人来说，“镬”就相当于现在的锅。

　　先秦时期以后，青铜制作的“镬”虽然已经出现在王公贵族生活当中，但寻常百姓家通常采用的依旧是砂陶制作而成的“陶锅”。到了春秋战国时期，铁锅其实已经出现，但因技术的限制，使得铁锅根本无法满足人们的需要。

　　比如说，在山东章丘东平陵故城的冶铁遗址中，考古学家就发现了西汉中期到魏晋时期的生铁熔炼铸造以及生铁退火和炒钢等技术痕迹。《山东通志》中也有记载，说是唐朝时期铁器在章丘最为盛行。

　　一直到宋代以后，我国炼铁技术迅速增长，产铁量大幅度增加之后，铁锅才有可能成为一种主流的烹饪器具，才成为寻常百姓家都能使用的烹饪器具。

　　也就是说，尽管铁锅早已有之，但推广开来的还是在北宋以后。换句话说，满足了铁锅出现这个条件，再加上已经出现的植物油食用的条件，“炒菜”这种烹饪方式应当可以出现了。

　　因北魏是公元386年到公元534年，而北宋是公元960年到公元1127年的缘故，由此推断，“炒菜”应该是出现于北宋以后。

　　既然是这样的话，那么“炒菜”的渊源和历史是否就从北宋时期以后开始的呢?

　　从某个角度来看，只能说“炒菜”是在北宋时期以后成为寻常百姓家已经普及开来的一种烹饪方式，但它出现的时间，可能还要更早一点。

　　三、历史追溯

　　虽然说，在北宋时期已经满足了植物油食用和铁锅普及两大条件，但“炒菜”的历史渊源可能会更早一点。比如说，在北魏贾思勰的《齐民要术》中就记载了这样的一道菜：“新成子鸭极肥者，其大如雉，去头……炒令极熟。”

　　由此可见，在比北宋更早数百年的北魏时期，已经出现了“炒菜”的相关记录。当然了，这是中国文字记载中可查的最早“炒菜”方式的来源。至于更早时候，有没有“炒菜”这种烹饪方式，因没有文字记载的缘故，目前学界尚未定论。

　　毕竟，我们不能单凭可信的文字记载而否认以前可能会出现“炒菜”这样的烹饪方式。譬如说，商周时期的青铜器已经出现，从工具上来讲，是满足“炒菜”的条件的，同时那个时期人类已经可以利用动物油脂了。

　　除此之外，比较可信也受到众多人接受的一种说法应该是春秋战国时期应该就出现“炒菜”了。即便不可能在寻常百姓家流传开来，但一些王公贵族尤其是君王应该采用过“炒菜”这种烹饪方式。

　　原因就是相关文献之中已经出现了“煎”这种烹饪方式，那么炒和炸这种极其类似的烹饪方式没理由不会出现。

　　另外，东汉时期的《说文解字》中对于炒字的解释是“熬也”，而宋代《集韵》中对于炒字的解释仍然引用的是《说文解字》中的解释。也就是说，宋代以后出现大量的“炒菜”菜品，可能早在汉代的时候就已经出现了，只不过没有把“炒菜”单独划分出来跟其他烹饪方法并列。

　　当然，对于古人来说食用油是一种很珍贵的东西，不然也没有“春雨贵如油”的说法了。既然这样，我们似乎可以推测一下，早在北魏以前的“炒菜”也有可能是一种“水炒”的方式。如此一来的话，“炒菜”的烹饪方式就不限于铁锅和食用油了。照此推测，秦汉时期会出现“炒菜”的烹饪方式是合理的。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn