# 在古代火锅最早出现在何时？各朝各代是如何发展的？

来源：网络 作者：莲雾凝露 更新时间：2024-09-15

*众所周知，中国地大物博，中国美食在国际上也是享有盛名。下面小编为大家详细介绍一下相关内容。　　中国的美食文化可以说是源远流长，早在西汉时期就有王者以民为天，而民人以食为天的说法。可见，古人很早以前就非常注重美食文化。而在当今美食文化活动...*

　　众所周知，中国地大物博，中国美食在国际上也是享有盛名。下面小编为大家详细介绍一下相关内容。

　　中国的美食文化可以说是源远流长，早在西汉时期就有王者以民为天，而民人以食为天的说法。可见，古人很早以前就非常注重美食文化。而在当今美食文化活动之中，其中最受欢迎的一种无疑是火锅了。

　　可能很多人会以为火锅这种美食文化是近代人的创举，事实上，只能说“火锅”这个名字是近代人发明的。但翻开历史我们可以发现，火锅早在三千年前的西周时期就已经很普遍了。只不过，当时不叫火锅，而是叫做温鼎，又叫古董羹。

　　那么，最早的火锅可以追溯到什么时候呢?

　　从现有的资料考证发现，大约四千年前的新石器时代，就已经出现了有火锅功能的“陶鼎”

　　一、火锅的鼻祖

　　在1989年，南京高淳县固城镇的朝墩头遗址出土了一件距今大约四千年前的“四足双层陶鼎”。其文化特征与河南龙山文化相似，尽管它只是一件残缺的夹砂陶四足双层方鼎，但从它的结构来看，依稀可以看出一些奥妙之处。

　　它分为上下两层结构，上面一层放置要烹煮的食物，下面一层用来烧煮的炭火。从当时的社会生活环境来推测，人们可能会将肉食置于上面一层，然后在下面一层点火将其煮熟。如此一来，就形成了一锅“羹汤”。

　　到了商周时期，这种边吃边烹的特质方鼎已经开始演变。上层放置烹煮食物不变，但下层防止炭火燃料的一层，两侧已经出现了火门，用来专门更换炭火。而方鼎的周围还有一些小孔用来透气，此时，火锅的雏形已然出现了。

　　不过，在商周时期，火锅仍然是一种奢饰品，只有一些王公贵胄可以享受到，平民百姓是无法接触到的。到了春秋战国时期，火锅开始小型化之后，走入了寻常百姓之家。而此时，边吃边烹的时候蘸点盐、胡椒等调味品的习俗已经形成。

　　也就是说，从一些出土的青铜文物中来看，火锅在商周时期已经比较常见了。而最早可以考证的火锅，大约在四千年前的新时期时代就已经出现了。只不过，在当时火锅并非是一种美食活动，而是饮食时的一种祭。

　　因为祭祀的时候，陈列的食物比较多，可能古人为了保证食物能够一直温热，从而开发了这种可以一直烹煮的陶鼎。

　　既然火锅出现的历史非常早，那么各朝各代的火锅有什么不同之处吗?

　　其实，在各个朝代的火锅文化发展中，火锅的器具变化和吃法还是有一定区别的。

　　二、各朝代的火锅

　　其实火锅在各个朝代的器具有所变化，但总的来说，最根本的还是上一层放置烹煮的食物，下一层放置炭火燃料。只不过，随着时间的推移，火锅本身器具会变得更加小型化，并且会更加精美一点。

　　而在吃法上面，也随之产生了一些变化。到了魏晋时期，因火锅更加盛行的缘故，人们也开始钻研火锅的吃法。其中，火锅锅底也在那个时期开始讲究起来。像麻辣锅、鸡汤锅等等各种汤锅应运而出。与此同时，为了进一步满足人们的需求，火锅器具也有所调整。

　　譬如说，魏文帝曹丕就非常喜欢吃火锅，每当他吃火锅的时候就要一次吃好几种锅底。然而每一次吃火锅的时候，一个方鼎只能盛放一种锅底。如此一来，要满足自己的口腹之欲，每吃一次火锅就要提前准备好几个方鼎。

　　对此，曹丕觉得太过麻烦，于是曹丕让人铸造了“五熟釜”。“五熟釜”可以将一个锅底划分为几个区域，各个区域汤底互不影响。如此一来，曹丕再想吃火锅的时候，就不用提前准备多只大鼎那么麻烦了。

　　而且他不仅自己用“五熟釜”，他还将铸造成的“五熟釜”赠给了相国钟繇，让手下臣子一同使用。

　　到了唐朝时期，火锅又有了“暖锅”的称呼。例如，在白居易的《问刘十九》中就有“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”的描述，其中小火炉便代指的就是暖锅。从这样的描述中，我们可以看到吃火锅的方式跟现在已经很类似了，都是喜欢吃火锅的同时喝点酒，通过这样的方式来“御寒”。

　　到了宋元时期，火锅的吃法进一步发展。因以前人们吃火锅的时候，肉切的都比较厚，从而导致火候不好控制，所以人们在吃肉的时候经常感觉肉被煮老了。后来人们将肉切得比较薄，这样既熟得快，煮出来的味道又比较鲜美。

　　而且人们还发现，用筷子夹着薄肉片在火锅里涮一次就可以食用了，也就是说，这个时候“涮火锅”已经出现了。

　　到了明清时期，火锅进一步发展，在各个地区形成了不同特色的火锅。例如四川重庆的麻辣香锅、老北京涮肉等等。就连统治者为了奢华享受，也发明了许多精美的火锅器具。

　　当然，说到各朝各代的火锅器具和吃法，可能有些人比较好奇，历史上有哪些名人吃火锅的场面最奢华呢?

　　其实，说到场面最奢华，排场最大的火锅盛宴，那就不得不提乾隆皇帝的“千叟宴”了。

　　三、千叟宴

　　火锅文化发展到乾隆时期，不论是火锅器具的奢华精美程度，还是火锅吃法上面的讲究，基本上已经不逊色于现在了，像什么酸菜锅、野味锅、燕窝锅等等，都是当时的主流吃法。

　　乾隆皇帝就非常喜欢吃火锅，为了孝敬皇帝，和珅就经常请一些天下名厨为乾隆制作火锅大餐。在史料记载中，已经耄耋之年的乾隆皇帝在宫中大摆了一次千叟宴，吃的就是火锅。

　　而此次千叟宴的奢华程度以及整个规模，对于后人来说都是一个难以企及的世界纪录了。从记载中我们可以得知，乾隆所摆的千叟宴全席共上火锅一千五百五十余个，应邀品尝火锅的人多达五千余人。而这次火锅盛宴，可谓是历史上最有名最奢华的一次了。

　　可能很多人以为乾隆大摆千叟宴，是一次“突发奇想”的火锅盛宴，实际上并非是这样。其实乾隆非常喜欢火锅，但凡是他举办的宴会，多半都是以火锅为主的。

　　有记载表明，在乾隆四十四年间，近两个月期间就举办了多达六十余次的火锅宴，平均下来就是一天两次。由此可见，乾隆皇帝本人对火锅的热爱已经达到了一种痴迷的程度。

　　当然，无论怎么说，从一些史料记载中我们都可以看到，火锅文化上至皇宫贵族，下至走卒贩夫，都是非常受欢迎的。无论是奢华精美的定制版火锅，亦或者是寻常百姓家的普通火锅，其不同的食材的不同汤底在翻滚的过程中，都温暖了一代又一代无数人的心。

　　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