

白居易在《问刘十九》里写道：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”如果他生活在四川，那小火炉上煮的恐怕不是美酒，而是火锅。

众所周知，四川人爱吃火锅，无论酷暑难耐，或者寒冬腊月，吃着火锅唱着歌，都别有一番滋味。古代的好吃嘴有没有火锅吃？他们使用什么样的炊具和蘸酱？正在四川博物院展出的“食味人间——饮食文化展”可以为你揭开答案。来自中国国家博物馆和四川博物院的118件/套文物，以时间为线索，还原了从新石器时代至近现代的人们“舌尖上的中国”，其中就包括汉代人吃的火锅。

这个展览里不仅藏着古人餐桌上的智慧，还有不少关于美食的冷知识，被观众评价为一个“看饿了”的展览，吃货速来。不过，建议你刷展览之前先填饱肚子。

汉代如何吃火锅？ 不仅分餐制，还有调味酱



东汉庖厨画像砖。(四川博物院藏)



汉代分格鼎。(南京博物院藏)



观众从“食味人间”展览上了解饮食文化。

壹

汉代流行“小火锅”

秦汉以来，高度的中央集权为实现大一统提供了政治保障，稳定的社会环境为人民带来生活上的富足。人民安居乐业，青铜食器不仅出现在宗庙祭祀上，更出现在宴饮乐舞的场景中。

在川博“食味人间”展览上，有一件来自国博的“清河食官”铜染器，是位于今山东、河北一带的西汉时期清河国的食具，相当于汉代人涮食用的小火锅。这件铜染器由炉及耳杯两部分组成，炉为四蹄足，一端有供装柄的圆盖，

炉侧口沿下刻铭文：“清河食官，右般(盘)重六斤十两。”炉上承耳杯，杯侧刻铭文：“清河食官，右，重一斤十一两。”

染炉在汉代上层贵族阶级中十分流行，有的为炉和杯2件组合，讲究的还要在染炉底下加一个接炭火灰烬的承盘。比如，海昏侯墓出土的一套染炉就由耳杯、炭炉和底盘3部分组成，制作精致，非常讲究。文物专家孙机先生分析，这种组合成套的青铜器应该是一种饮食器具。

贰

“染”是古代调味品

古人把调味品叫做“染”。《吕氏春秋》记载，“染，豉酱也”，染杯中盛放的主要是以酱、盐为主的调味品。展览上铜染器下面配的炉子，则是为了加热酱料。

染器的盛行，与先秦时期的饮食习惯有关。当时，用濡法制作肉食，在汉代较常见，有点类似于“干煎”。首先，人们把肉熬到可以食用的程度，待水分蒸发后，制成类似于肉脯的样子；然后，再蘸

加热的调料，让肉脯变软了之后趁热品尝。

染杯相当于现在吃火锅之前调制的味碟。不同于现在味碟里放些葱蒜、香油，用以冷却刚出锅的肉食，便于大快朵颐，汉代人习惯用较烫的调料，所以须用染炉不断地给调料加温。这就有点像点不了鸳鸯锅的时候，有人热衷涮白肉，“重口味”的小伙伴只能在味碟里旋转跳跃，让食物更加可口。



“清河食官”铜染器。



出土于海昏侯墓的西汉青铜染炉。



展览还原了“舌尖上的中国”。

叁

分餐制可别“染指”

汉代始有关于火锅的明确文献记载，不过那时候火锅被称为“锥斗”，是一种“独乐乐不如众乐乐”的美食。

秦汉时期沿袭先秦分餐就食的遗风，人们吃饭时会席地而坐。因为摆放食物的几案很低，盛装器具又大又重，大家围坐在一张几案上吃饭很不方便。所以，秦汉大多一人一桌，分餐而食。

川博工作人员介绍，汉代出土的青铜染器体量都很小，染杯的容量一般只有250—300毫升。整套染炉全器加起来，高度也不过在10—14厘米之间。宴饮时，大家一人一炉，随涮随“染”，是不是很讲究？不过，你可千万别碰到别人的染杯，如果不小心“染指”了别人的调料，那就赔笑大方了。

肆

西汉就有了“鸳鸯锅”

著名历史学者倪方六研究发现，汉代已有各式各样的火锅：从材料来看，不仅有青铜火锅，还有铁火锅、陶火锅；从用餐形式而言，除了展览上展出的分餐制的染器，还有可以放不同料汤、煮不同菜品的鸳鸯锅。

江苏盱眙县境内大云山西汉墓出土的一件分格鼎，证明墓主、西汉江都王刘非是一个好吃嘴，而且他吃的还是“鸳鸯火锅”。这个鼎很别致，打开盖子之后，鼎内分布着5个错落有致的小格子，中间圆格外面再分出4格。这种分格鼎与现在的九宫格火锅异曲同工，造鼎的工匠将鼎分成5个区间，既方便有酸、辣、麻、咸等不同饮食习惯的食客拥有不同的底料，又能让鸡鸭鱼肉放在不同格子内避免串味，一锅顶五锅。

《三国志·魏书·钟繇传》中有关于分格鼎的记载，并命名为“五熟釜”。东汉末年，曹丕赐给名臣钟繇(音yáo)一个五熟釜，还在上面郑重刻上铭文。由此推测，分格鼎应该是宫廷贵族享用的炊具。

刘非是汉景帝的五皇子。在吴楚七国之乱中，年仅15岁的刘非有勇有谋，主动请缨攻打吴军。他在平定七国之乱的大战中立下赫赫战功，令汉景帝十分欣慰，将其改封为江都王，还把他攻占下来的吴国赏赐为封国。在富庶的吴国里，刘非招揽天下豪杰，包括赫赫有名的董仲舒。

做一个安静的好吃嘴，没事涮涮鸳鸯锅，会吃的刘非运气不会太差，最终成为少数得以善终的诸侯。

封面新闻记者 曾洁