

北京涮羊肉何以流行几百年？

滋味醇厚 承载着传统文化与饮食文化的魅力

本报讯 张慧 吃涮羊肉是北方人冬日里的一大美事儿。其实，清朝的乾隆皇帝是个超级“火锅迷”，一年能吃两百多顿火锅。

关于涮羊肉的发明者有多种传说，最广为流传的说法是出自元世祖忽必烈之手。相传寒冬时节忽必烈率军征战，某日正到饭点，饥肠辘辘的部队未来得及休整，就收到敌军来袭的情报。原本打算的架火烤羊显然来不及，忽必烈灵机一动，命众人用随身军刀将羊肉切成薄片，沸水里迅速煮熟后撒上盐巴当即食用。这种食羊法尤其适合快节奏的行军生活，因此被草原军团沿袭了下来。

北京本地不盛产羊肉，但几百年来却对羊肉情有独钟。老北京人推崇的饮食顺序里，“以羊为主，豕(猪)助之，鱼又次焉”。有食物历史学家认为，北京涮羊肉是自元代传播开来的；也有观点认为，是同样来自北方草原的清代满族人，把嗜羊肉的饮食习惯带进了北京城内。

“涮羊肉清代进京”的观点明显有更多的史料记载，记载中常常出现乾隆皇帝这个“火锅迷”。乾隆有多爱吃火锅？有人统计，光是乾隆五十四年(公元1789年)这一年里，为他张罗的火锅就多达两百多顿，可以说火锅陪伴乾隆皇帝走过春夏秋冬。乾隆最爱吃的火锅叫“野意火锅”，也叫“满族火锅”，吃法来自东北。按照后人编撰的地方志《奉天通志》的记述，野意火锅“以锡为之……中以红铜为火筒，著炭，汤沸时，煮一切肉脯、



鸡、鱼，其味无不鲜美。”当然野意火锅丰俭由人，乾隆吃的火锅涮食里除了羊肉，还有野鸡、狍子肉和鹿尾等野味。

涮锅子当然是人越多吃起来越有氛围，所以嘉庆元年正月，乾隆八十五岁，为了庆祝禅位大典举办的那次“千叟宴”，也选择了众人齐涮火锅的“派对”形式。这次在宁寿宫皇极殿举办的“千叟宴”，与宴者达3000多人，这么多人齐开盛宴，用了多少火锅？根据御茶膳房在嘉庆元年正月立的底档记录，答案是将近1600多个——按照赴宴人数，把3000多人分成800桌，每桌用两个火锅。当然按身份高低，桌也分等次，一等桌的火锅用银制与锡制，次等桌的火锅以铜制。每桌碟子里按照满汉食俗，摆有猪

肉片、羊肉片，有的桌上也有鹿肉片。

“千叟宴”曲终人散，宫中涮锅的美味仍久久萦绕，随着与会者从宫廷走入民间。依照清末学者徐珂所编《清稗类钞》记载，清末民初时老北京人把投肉片入汤锅，自涮自食的涮火锅称为“生火锅”：“京师冬日，酒家沽饮，案辄有一小釜，沃汤其中，炽火于下，盘置鸡鱼羊豕之肉片，俾客自投之，俟熟而食，故曰‘生火锅’”。生火锅的食材不局限于羊肉，但成文与《清稗类钞》几乎同一时期的《旧都百话》指出，在京城，羊肉锅最受欢迎：“羊肉锅子，为岁寒时最普通之美味，须与羊肉馆食之。”作者徐凌霄还特别解释：“此等吃法，乃北方游牧遗风加以研究进化，而成为特别风味”。

砂锅菜搜索量同比增长294.2%

老字号暖菜销量飙升

本报讯 张天元 近日，据多家餐饮品牌了解到，节气美食和暖菜受到了不少消费者喜爱。相关数据显示，10月以来，“暖食”的线上外卖订单不断攀升，砂锅菜、滋补炖品搜索量分别同比增长294.2%和99.4%，火锅的外卖订单量同比增长超130%。

立冬时节，饺子是不可或缺的美食。“炒制圆梦馅料的师傅得提前两个小时到岗，”砂锅居经理从蕾介绍，“因为除了堂食，我们还接到了不少外卖订单。”在砂锅居，只有在像立冬、破五、头伏等重要民俗节日才有供应圆梦水饺成了热点，不仅炒制圆梦馅料的师傅得提前两个小时到岗，店里还组织了两波人员轮流包饺子。据砂锅居估计，立冬当天，将销售圆梦水饺和各类砂锅菜近1000份。

不仅是饺子，每位消费者都有自己心中的美食“C位”。据介绍，每年立冬曲园酒楼店里茶油剁椒鱼头的销量是平时的两、三倍；老西安饭庄的泡馍预计立冬销量同样在1000份左右；烤肉宛店里国家级非遗烤牛肉的销量将比平时翻一番。

另外，多家餐饮品牌还推出各式菜品满足消费者在立冬的就餐需求。据了解，惠丰饺子楼、新川面馆、同春园、马凯餐厅的饺子都成为立冬热门产品；同和居应时推出温补萝卜煨羊肉、同和炒烤肉、砂锅生焖藕盒等多道冬季菜品；马凯餐厅鼓楼店推出冬之味“酸汤羊肉”、双味鳊鱼、马凯炒鳝糊等菜品；同春园饭店推出酸菜笋尖烧羊肉和小吊梨汤；西来顺为立冬准备了酱羊头；峨嵋酒家立冬热销菜毛血旺更是霸榜预订菜单。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：141.00元
季度订价：35.25元