

烈日炎炎的季节,人们最想去的地方是哪儿?除了空调房之外,喜欢武侠小说的朋友,或许还会想到金庸小说《天龙八部》中描写的西夏冰窖。金庸先生借天山童姥之口点明:皇帝建冰窖,就是出于祛暑的需要。然而,在没有冰箱也没有其他制冰设备的古代,人们会怎样解暑?翻阅史籍就会发现,金庸先生小说中的情节,并不完全出于虚构。

冰镇特饮、甜点“冰淇淋”…… 看古人如何“冰爽”消暑

□胡雪琪

先秦时期已开始藏冰

据《周礼》记载,早在先秦时期,就已经有“凌人”这一职业,负责在冬天凿下河湖里的冰块,并把它们储藏至夏天。藏冰的冰室也有专门的名字,叫做“凌阴”。《诗经·豳风·七月》中说:“二之日凿冰冲冲,三之日纳于凌阴。”隆冬时节凿下冰块,收藏到冰室里,等到天气热了再取用,便是古人生活的真实写照。聪明的古人还考虑到,随着天气逐渐变暖,藏在凌阴里的冰有融化之虞,所以早在冬季凿冰的时候,就会“三其凌”,即按预计用冰数量的三倍来取冰储藏。

迄今为止,考古发现的年代较早的冰窖,是1976—1977年间,在陕西凤翔秦都雍城遗址发掘的春秋时期凌阴遗址。此外,据《滑县志》《开封府志》等地方志记载,在滑县西南和延津县西北都有冰井,传说是春秋战国时期韩襄王藏冰之所。河南新郑、河北易县、陕西咸阳等地也曾发现战国时期与藏冰有关的遗存,说明早在先秦时期,各诸侯国已经开始藏冰了。

1978年发掘的湖北随州战国曾侯乙墓,出土了两套形制、纹饰相同的大型冰酒器具——铜鉴缶,为学者们研究古代用冰的方法提供了实物资料。铜鉴缶由方鉴和方尊缶组成,方尊缶放在方鉴内部正中,缶中放酒,鉴与缶之间的空隙放冰,达到冰酒的目的。结合《楚辞·招魂》中的“挫糟冻饮,耐清凉些”,战国时期贵族的夏日生活仿佛浮现眼前:酿好的米酒过滤之后,用鉴缶冰镇饮用,清凉可口。

唐代『酥山』是冰淇淋的前身

虽然高温下用冰是十分惬意的事,但凿冰、运冰、修建冰室、定期保养等一系列工序繁杂,非一般人力所能及,所以历朝历代,皇室都是藏冰的“主力军”,设有大型冰窖和专门的官员,负责取冰和相关的管理工作。冬天存下来的冰块,到了夏天,可以放在宫殿的角落,为室内增添一丝清凉,也可以用于冰冻饮料和夏季食品的保鲜等。

天气炎热的时候,皇帝也会“颁冰”,赏赐一些冰块给大臣、名士,以示恩宠。唐代文学家韦应物《冰赋》中提到的“睹颁冰之适至,喜烦暑之暂清”,便是这一制度的写照。大臣们向皇帝汇报工作的时候,如果正值暑热天气,皇帝也有可能赏赐“冰屑麻节饮”等清凉饮料,给大臣解暑。

唐代的王公贵族们若是在夏日举办宴会,席上很有可能会出现一道与现代冰淇淋类似的甜点——酥山。“酥”是一种乳制品,与现在的黄油或奶油相似。制作酥山时,先将酥加热到极为柔软的状态,拌入甘蔗汁或蜂蜜调味,再向盘子一类的器皿中滴淋,使酥堆成山峦般的样子,最后利用大量的冰为酥山降温,让酥山定型。这类甜点一般由女性制作。有时候,人们还会在酥山上插一些花朵、小彩树等作为装饰,或将酥山染成绯红、黛青等颜色。宴席上的酥山是财力和社会地位的象征,酥山的体积越大、装饰越精美,证明宴席的档次越高。



清乾隆掐丝珐琅冰箱。故宫博物院藏



战国铜鉴缶。湖北省博物馆藏

宋代冰饮消暑之风已然盛行

在唐代,随着制冰储冰技术的提高,夏日的冰终于开始“飞入寻常百姓家”,成为越来越多人能够享受得起的消暑佳品。《唐摭言》便记载了一个与冰相关的有趣故事:

有个商人在盛夏卖冰于市。不一会儿,就有人来买冰。商人见状,以为抓住了商机,洋洋自得,遂把冰的价格提高几倍,想趁机大赚一笔。没想到,顾客们看到商人坐地起价,十分生气,全都离开了。不一会儿,冰也尽数化掉。商人只能哭着回家。

这个故事虽然意在强调做事要把握好时机,但也从一个

侧面证明,唐代已经有了用于商业用途的私人藏冰。到了宋代,私人藏冰、卖冰的例子更是在文献中屡见不鲜。杨万里《荔枝歌》“北人冰雪作生涯,冰雪一窖活一家……卖冰一声隔水来,行人未吃心眼开”便是直白的描述。《东京梦华录》《武林旧事》《西湖老人繁盛录》等宋人笔记中记载的诸般冷饮,如砂糖冰雪冷圆子、雪泡豆儿水、雪泡梅花酒、乳糖真雪等,不胜枚举,间接证明了宋代冰饮消暑风气之流行。现代社会喜欢喝冰镇饮料、吃雪糕的年轻人,如果穿越时空回到宋代,想必也会大饱口福。

清代皇室储冰量相当惊人

元明清时期,皇室储藏的冰,数量相当惊人。清代工部都水司管理的十八座冰窖,统称“官窖”,专门负责宫廷和官署用冰。《大清会典·工部都水清吏司·藏冰》记载,紫禁城内有五座冰窖,藏冰约两万五千块。另外,景山西门外、德胜门外、正阳门外诸冰窖,共计藏冰十六万余块。城外的海淀、热河的行宫,以及清西陵、清东陵等地,也设有官办的冰窖。各冰窖储存的冰块,都是冬天从河、湖里凿下的天然冰。每年立冬以后,要先捞去河中的水草、杂物等,并打开上游闸门,放水冲刷,谓之“涮河”,再关闭下游闸门蓄水,静待天气变冷,河水结冰。冬至之后,工部都水司的采冰差役,便可以下河采冰了。

根据原料水质、运费成本等的高低,冰的价格也有差别。《大清会典》记载,顺治九年,采冰、储藏的工价成本是:以每块冰一尺五寸见方(重约80千克)计,通州冰每块三分八厘银子,紫禁城内京河冰每块七厘四毫,其他地方的冰每块四厘二毫。如果宫内的藏冰不够用,可以按照一定的价格购买民间窖冰。冰块作为商品的属性,因而显露无遗。

在民间,商业性质的藏冰、卖冰已经不算稀罕,甚至有书籍记载了人工增加冰层厚度的方法。明人朱国祯《涌幢小品》中提到,南方由于气候温暖,冬季结的冰不如北方厚实,不耐储藏,遇到这种情况,可以用盐撒在冰上,撒一层盐,码一层冰,结成一块之后,厚度就与北方的冰差不多了。这种人工结成的厚冰,除了味道略咸,消暑的效果与天然冰块并无差异。

刘侗、于奕正《帝京景物略》记载,明代夏天的京城,出售冰镇食品的小商贩常常手持两个铜盖相互撞击,发出铿锵的声音,走街串巷,招徕百姓购买。清人王渔洋也有“樱桃已过茶香减,铜碗声声唤卖冰”的诗句,北方夏日的的生活场景,清晰生动,宛在目前。冰块的供应时间从农历五月初一开始,至农历七月三十为止,几乎贯穿了北方居民的整个夏天。

冰块供应的充足,带来了清代冷食和冷饮的兴盛。冷酪、凉糕、冰镇莲藕等,都是清代常见的夏季小吃。而最受欢迎、流传最广的冷饮,当属冰镇酸梅汤。酸梅汤以乌梅、冰糖、桂花等为主要原料熬制而成,加入冰块或冰镇饮用,酸甜可口,沁人心脾,直到现在,都是常见的消暑饮料,风靡之势,犹然未失。

据《羊城晚报》