

不久前热播的古装剧《梦华录》以茶坊主赵盼儿、厨娘孙三娘和琵琶手宋引章在北宋都城开封的创业故事为主线剧情。在讲述茶坊经营的酸甜苦辣的同时，剧集用大量镜头语言和次要情节呈现了开封等城市中市井味道浓郁的商贸环境和生活图景，还用插播彩蛋的形式介绍了不少相关知识。

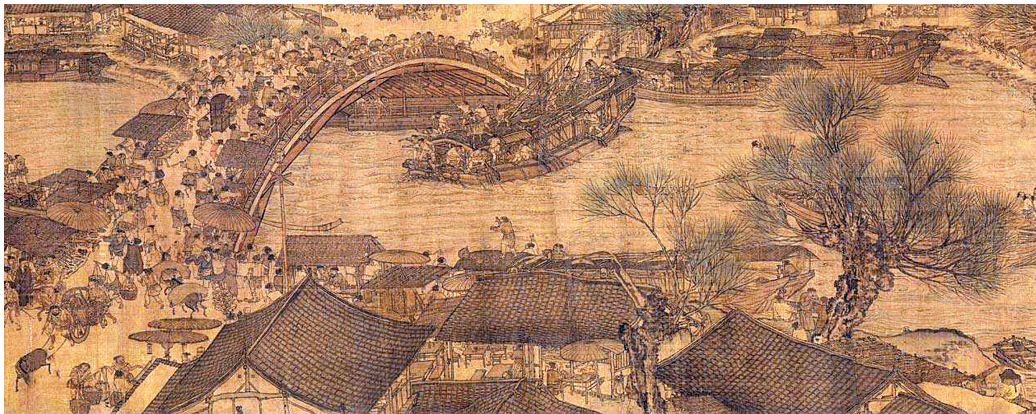
## 从热播古装剧看北宋商业文明

### 充足的城市粮食和副食供应

女主角们在后厨中制作新鲜糕点的场景颇为亮眼。独具特色的可口食物正是茶坊成功经营的“法宝”。由于没有冰箱，食物保鲜对宋人而言是颇为头疼的难题。居家用盐腌渍自然是解决的办法之一，而前提则是开封城拥有充足的粮食、副食供应。

开封自五代开始日益繁华，到北宋时已发展成为人口百万的特大城市。城市居民大多不从事农业生产，需要购买生活物资，如何解决吃的问题是体现城市物资供应能力的关键。对于北宋开封而言，粮食和副食的供应主要有两种渠道：一是来自东南地区的漕粮，每年可以为开封带来约六百万石的粮食，基本满足了宫廷、官僚机构和驻军的需求。二是来自周边地带的供应。大量的粮食和副食有赖于于开封近郊、辖县和周边州县的供应，共同支撑起了都城居民庞大的饮食消费。开封城中的肉店、粮店和各类酒楼茶肆颇多，销售食品的贩夫走卒更是不计其数。以鱼类供应为例，每日清早鱼贩从新郑门、西水门、万胜门入城销售，数量多达数千檐，即便在冬天，也有商贩采购外地鱼前来销售。

最值得一提的是开封城郊



清明上河图卷(局部) 北宋 张择端 北京故宫博物院藏

农业的转型。由于主食供应较为充足，加之副食利润较高，开封城郊农业在北宋中期经历了从种植粮食为主，到种植蔬菜、水果、花卉等经济作物的变化，这显然是顺应了城市居民更为高级的消费需求。副食交易的利润之高，以至于有城郊农民将自己的田地戏称为“青铜海”。区域性中心城市的粮食、副食供应也比较充足，宋代因此成为城市迅速发展的时代。

### 丰富的街市贸易与“夜生活”

在剧中呈现的开封街景中，各类大小商铺和走街串巷的商贩随处可见，营业时间甚至延到深夜。随着宋代商业的发展，开封等政治、军事中心城市快速成长为经济中心和贸易节点，其经济意义不亚于政治、军事意义。经济意义的抬升对

于城市形态的变化有重要影响。以都城为例，唐代长安是一座官方规划建造的古典城市，商业批发活动只能在专门的“市”内。居民生活区“坊”不仅和商业区“市”分离，还用坊墙区隔起来。坊门昼启夜闭，坊内大约只有一些“小卖部”。宋代开封则打破了坊市之分，商业店铺与民宅混杂而设，一层经营、二层居人的民宅也很常见。至于店铺的经营项目，可谓无所不包、应有尽有。《东京梦华录》《清明上河图》等宋代文献直观地展现了开封城中各行各业的经营状况。

在经营活动的刺激下，越来越多的商人将店铺延伸至街面，宽阔的街道越变越窄，这是宋代著名的“侵街”现象。宋廷曾拆毁这些“违建”，并在部分重要地带设置标志，但逐渐又

被商人“占领”，最终只得向侵街店铺征税的形式妥协。因此，剧中呈现的街道恐怕还是过于宽敞了。宋代都市商业经营的时间限制也被打破。开封出现了繁荣的夜市经济，大小店铺往往营业至三更才打烊，五更又开张。繁荣的“夜经济”，拉长了人们的活动时间，刺激了居民的消费欲望。

### 繁荣的海外贸易

剧中涉及的第一大案，便是钱塘县令等官员利用走私贸易牟利，每年获得的赃款可达二十万贯之巨。宋代是一个海洋文明和海外贸易高度发达的时代。宋代海外贸易的一大特点是，绝大多数贸易行为由民间实施，官方鼓励民众从事贸易活动，仅通过市舶机构处理货物税收、出入境管理、违禁

品查验等行政事务，没有组织大规模的官方对外贸易行为。在这样较为开放的政策下，浙、闽、粤等沿海地区的人民以出海贸易为生者甚多，明州（今宁波）、泉州、广州等国际性大港逐渐形成。

宋代商人和水手的足迹遍布东亚、东南亚等地，在南洋地区与来自阿拉伯、欧洲的商人展开了充分的贸易交换。这些贸易活动丰富了中外经济联系，促进了世界市场中的物资、人员流动，也使宋钱在东亚、东南亚等地获得了相当高的流通地位。沉没于广东省附近海域的“南海I号”大型宋代商船，出水文物多达18万件，包括大量精美的外销瓷器、漆木器、铅锡器，充分展示了宋代外销货物的体量和多样性。

繁荣的海外贸易，一方面给国家财政带来了一笔丰厚的额外税收。据学者统计，南宋前期国家财政每年从海外贸易中取得的收入约200万贯，对改善沿海地区的财政状况尤为重要。另一方面，从沿海到内陆的海外商品贸易网络得以建立。来自海外的香药、饰品和其他商品不仅仅用于宫廷奢侈消费，还广泛地见于民间市场，有些甚至成了风靡一时、颇受追捧的“网红产品”。海外商品不再高高在上，而是“飞入寻常百姓家”。

据新华社

### 山林寻幽，夏日之趣

“天气热，找个凉快地儿待着。”避暑可不是咱们现代人的专利，古人寻幽的足迹可不少，“避暑空林酌，行歌采绿薇”，山林修篁，绿荫重重，恰是夏日好去处。

自然之中，自有幽凉处，湖边、山林、洞内纳凉是较为平常的办法。明代的钱塘名士高濂在其作《四时幽赏录》中分享了其去飞来洞避暑的经历：“灵鹫山下，岩洞玲珑，周围虚敞，指为西域飞来一小岩也。气凉石冷，入径凛然。洞中陡处，高空若堂，窄处方斗若室，俱可人行无碍顶处。三伏熏人，燎肌播骨，坐此披襟散发，把酒放歌，俾川鸣谷应，清冷洒然，不知人世今为何月。”无数的文人墨客都将避暑作为夏日之趣，赏荷、读书、垂钓……当素朴的避暑需求遇上文人墨客，又添雅意。

### 风送荷香，亲水纳凉

虽说自然之境中，幽凉处不少，但外出避暑总免不了舟车劳顿之苦，于是，古人在居家避暑上开动脑筋。“五月芙蓉水殿凉”，风送荷香，亲水纳凉就是人间乐事。一些人引水入户，建造凉亭、水殿。

在唐代，有一种临水而建

## 古人消暑有“凉”方

□程方法

赤日炎炎，七八月是全国大多数地区平均气温最高的两个月，小暑、三伏、大暑这些“热”词扑面而来。新荷、蝉鸣、西瓜、水蜜桃，大自然以新的物态迎接夏天，人们也开始“吹空调、食冷饮”的居家避暑生活。得益于现代科技的发展，我们的夏天可以过得颇为惬意。那么，距今千年前的古人，暑热如炊，又是如何度过的呢？



《槐荫消暑图》(局部) 宋 佚名 北京故宫博物院藏

的“凉屋”，或采用类似水车方式推动扇轮运转，或者利用机械将水传到屋顶，然后沿檐而

下，如此便可将缕缕凉气送入屋中。还有一种凉屋，设计更为完备，有文为证：霍仙别墅，



《荷净纳凉图》清 王云

一堂之中开七井，皆以镂雕之盘覆之，夏月坐其上，七井生凉，不知暑气。

### 凿冰用冰，降温妙招

在《红楼梦》中，曾出现过如玫瑰露、木樨露、酸梅汤、凉茶等不少让人垂涎的夏日冷饮。实际上古人的用冰历史由来已久，《诗经》中就有关于凿

冰、藏冰的记录：“二之日凿冰冲，三之日纳于凌阴。”意思是说，在十二月凿冰，一月藏冰于冰窖。由于古代的冰块非常珍贵，一开始基本上为达官贵人所独有，等到夏日炎热之时再取用。冰块置于室内，如“原始空调”般散发凉气，降温消暑。还有一些冰块被制作成各式冰点，唐代的酥山便是如此。“酥”是一种乳制品，做法是先将“酥”加热到近乎融化、非常柔软的状态，然后向盘子一类的器皿上滴淋，淋出山峦的造型，最后放到冰窖里冷冻，成品是一种颇有现代冰激凌之感的食物。

随着经济的发展，到了两宋时期，一些商户也建造了自己的小规模冰窖，并制造出各种冰食。有人将牛乳之类的食物加工后冰镇，很受欢迎，可谓宋代夏日限定冰激凌。在《东京梦华录》中，吃冰走入寻常百姓家，沿街皆用青布伞，当街列床凳，堆垛冰雪，卖冰雪荔枝膏……

夏日炎炎，古人在衣食住行方面皆有消暑妙招。“浅色数衫轻似雾，纺花纱袴薄于云”，轻薄透气的衣衫；“过雨荷花满院香，沉李浮瓜冰雪凉”，有冰凉解暑的瓜果……古人的夏天不寂寞。

据人民日报