

# 新民晚报 | 星期天夜光杯 / 上海珍档

## 三九严寒 打炭壑

冬至是中国二十四节气之一，一般在公元历12月22日。冬至是一年白天时间最短、夜里时间最长的一天，从冬至开始，白天一天比一天长，黑夜一天比一天短，天气一天比一天寒冷，古人总结冬至以后的气候特点，编成民歌民谣，称为“数九歌”“九连天”“连冬起九”等，江南的《数九歌》有：“一九二九，相唤弗出手(与人打招呼时，手依然插在袖笼里)。三九廿七，篱头吹簫策(寒风吹在篱笆上发出呼呼的响声)。四九三十六，夜眠如露宿。五九四十五，穷汉街头舞(穷人没有御寒的措施，只能运动身体驱寒)。六九五十四，苍蝇躲屋椽(气候回暖，可以看到苍蝇躲在房屋的缝里)。七九六十三，布衲两边摊。八九七十二，猫狗躺淘(吴方言念如ying，就是‘凉’的意思，如上海人把‘天气凉了’讲做‘天气转淘’)地。九九八十一，犁耙一起出(大地回春，农民准备春耕)。”冬至以后，每隔九天，气温会有明显的变化，三九、四九是一年中寒冷的日子，成语“三九严寒”也出自《数九歌》。

为了度过三九严寒，人们早早地做起了防冻御寒的准备，民谣有“九九八十一，家家打炭壑”的说法，这里的“九九八十一”是指夏至(一般为6月21日)后的九九八十一天，相当于白露与秋分之间，天气转凉。以前的上海人为了取暖，会使用一种铜制的手炉、脚炉。山区多木炭，可以使用木炭为燃料，农村则用大灶的余烬放入手炉、脚炉替代木炭，城郊则多使用“炭壑”。炭壑是一种用木炭碾成粉，加入适量粘土做成的“煤球”，炭壑的燃烧温度不高，但可以延长炭的燃烧时间，不会产生炭灰和扬尘，是比较清洁的取暖燃料。在市区，市民不会像农民那样“家家打炭壑”，城市里的炭壑通常由分布在大街小巷的煤球店供应。以前，上海的煤球店还供应一种用耐火材料制作的，不能燃烧的“炭壑”，有的家庭或单位使用炭缸取暖，燃料使用木炭，木炭发火快，燃烧也快，放入这种不能燃烧的“炭壑”，能够起到阻燃的作用，可以在保证室温的前提下，节省木炭。

20世纪后，上海的一些单位或机构改用炉子或热水汀取暖，炭壑的使用量明显下降。热水汀又称之为“水汀”，是英文steam(蒸汽)的“洋泾浜语”，就是利用蒸汽取暖的器具。如今，有许多取暖的器具可以选择，人们不必为冬日里的防寒取暖伤透脑筋。



# 冬至 至此而极 冬藏之气

老底子上海人的过冬习俗

在上海，立冬以后，连续五天平均气温低于十摄氏度，则以第一天作为入冬。冬藏之气，至此而极“至”谓之极致，冬至过后，天气一天更比一天寒冷。上海的冬天，温度不见得很低，却非常难熬，抗冻御寒就成了冬天的主要活动，也因此形成了相应的民风民俗。

薛理勇



冬日里上海大通路(大田路)上的烘山芋摊



寒冷的冬天，上海流行使用袖笼保温取暖



到宵夜馆打边炉是驱寒取暖的好去处



清末上海《图画日报》,上海的剃头店安装火炉取暖

## 冬至夜里一块肉

冬至是中国农历中一个非常重要的节气，在上海人心里也是个十分重要的传统民俗节日，在风俗上有“冬至大如年”的说法。冬至俗称“冬节”“长至节”“亚岁”等。冬至过节源于汉代，盛于唐宋，相沿至今。《清嘉录》记载有“冬至大如年”之说。冬至日的前一天，又叫作“小至”，家家户户捣米做汤圆，以作为冬至日团圆围桌食用。过了冬至，就将迎接新年。

清代上海人秦荣光《上海县竹枝词》说：冬至花糕更粉圆，分冬酒吃闹年年。衣冠拜贺亲朋后，肉块堆盘夜祀先。作者原注：“冬至，治花糕、粉圆祀先，衣冠相贺，名‘分冬酒’。俗语：‘冬至夜里一块肉，譬如不冬至’。”冬至是一年之中比较特殊的一天。这一天，亲朋好友，衣冠相贺，称之为“分冬酒”，夜里要祭祀祖先，祭祀毕，祭品仍然是活人的口福，老百姓认为，吃了祭祀祖先的肉，可以增强体质，一年之中不怕冷。

以前，家庭的经济不富裕，缺衣少穿，食不果腹。“冬至大如年”，许多地方把冬至称之为“小年”。于是，一到冬至，上海的家人们会想方设法准备一些鸡鸭鱼肉，我的祖母告诉我们，冬至那一天吃下的东西，其营养价值相当于平时的几倍，可以抵御冬天的寒冷，于是，冬至的食物超越了食品的范畴，成了“补品”。因为冬至这一天吃的东西是补品，而不是食品，所以许多食物不放盐，而是加糖，那些加了冰糖、红枣的蹄髈，实在是令人生厌。不过“冬至夜里一块肉，譬如不冬至”的民俗俚语被商家利用，生产了“膏方”作为冬令进补的药方，如今已经蔚然成风，成为一种民风民俗。

## 冬日红泥小火炉

入冬以后，气候寒冷，人们改变饮食方式，吃火锅成了冬日的御寒饮食。以前江南地区的老百姓把火锅叫作“暖锅”，有人作《暖锅》诗，说：红铅九转器初成，十万钱输选饌精。炊蜡厨边汤乍沸，肉屏风畔婢初擎。添来炉火寒威解，味入丹田暖气生。尚有寄居萧寺客，齏盐风味耐孤清。

在以前的上海，暖锅是稀罕之物，难得使用，于是，食物优中选优。暖锅以蜡为燃料，主要用于保温，而不是煮食物。后来，北方或其他地方以炭为燃料的铜质火锅传入上海，遂被称之为“火锅”。火锅的底部是炉膛，中间设计为“烟囱”，烟囱的四周有大大“凹槽”，那就是“锅”，于是，上海人和广东一样，把它叫做“边炉”，上海是一个大城市，商业发达、市面繁荣，有许多火锅店。1922年版《上海指南·卷五·饮食店·宵夜馆》中说：

宵夜馆为广东人所设，多在南京路、汉口路、福州路及附近……冬季有各种边炉。价有一元半、一元、半元之别。其物为虾、猪腰、鱿鱼、鸡、山鸡、鸡蛋、鱼片及菠菜等，皆生。又有兼售番菜、莲子羹、杏仁茶、咖啡等物者。

火锅是冬令食品，可以消闲，可以驱寒，于是，进入寒冬，上海的火锅店生意特别好，也特别闹猛。当时，上海工人的月收入通常在5元(银洋)左右，宵夜打边炉的价钱可便宜啊。

清末出版朱文炳《海上竹枝词》咏：冬日红泥小火炉，清汤蔬菜味诚腴。生鱼生鸭生鸡片，可作消寒九九图。

可在上海的农村，农民就没有这样的口福，冬天是农闲的时间，无事可干、闲得无聊的农民相聚在一起，有钱出钱，无钱出物，围着火炉吃东西、吹牛皮、取暖，上海人称之为“扛龛”，清昆山人顾张思《土风录》卷六：“合出钱饮酒曰‘扛龛’。”两个或许多人一起抬物称之为“扛”，几个人大家出钱饮酒称之为“龛”，如今“扛龛”一词在上海郊区仍在使用，而市区的人早已经不知何为“扛龛”了。



清末《图画日报》绘「老虎灶」

## 老虎灶里泡开水

上海人把熟水店叫做“老虎灶”，名称的来历有多种说法，有的人说，这种炉灶形似趴在地上、睁大眼睛的老虎，于是被叫做“老虎灶”。1906年出版《沪江商业市景词》中说：“灶开双眼兽形成，为此争传‘老虎’名。巷口街头炉遍设，卖茶卖水闹声盈。”有的人说，这种炉灶每天“吞食”大量的柴火，其“食大如虎”，于是被叫做“老虎灶”，又有人认为是，上海的老虎灶大多是利用民居改造的，为了排烟通风，会沿着外墙做一个直通屋顶的烟囱，上海的“洋泾浜语”把西方人开设在屋顶上的 roof window(屋顶窗)叫做“老虎窗”，于是，这种把烟囱高高架在屋顶的灶头，理所当然被叫做“老虎灶”了，我比较赞同这种说法。

上海的老虎灶是伴随上海城市人口的增长而出现的。甲午战争后，1895年，中国与日本签订了丧权辱国的《马关条约》，外资工厂在上海大量出现，同时带动中国民族工业的发展和进步。工厂需要大量工人，上海提供的大量就业机会，吸引上海周边的城镇居民、农村里的人进入上海，19世纪末，上海城市人口开始以每年增加10万的速度上升。早期，进入上海的工人基本上是“单身汉”，租房房子生活，下班回家后，他们需要烧水泡茶、擦洗等，老虎灶应运而生。过去，上海家庭生活燃料主要是煤球炉，为了节省煤球，一般的家庭通常上午生炉子，把一天的饭菜做好，下午就把炉子熄了，所以，家家户户都会有许多热水瓶，下午以后的热水就只能依靠热水瓶了。可到了冬天，热水的使用量大了，热水瓶的热水不够用，那就得到老虎灶买水，上海人叫做“泡开水”。

上海的冬天潮湿寒冷，人们还使用汤婆子、热水袋取暖。元朝无名氏《东南纪闻》：“锡夫人者，俚谓之‘汤婆’，鞣锡为器，贮汤其间，霜天雪夜，置之衾间，用以暖足，因目为‘汤婆’。”汤婆子、热水袋是御寒取暖的好东西，但到了冬天，家里的热水不够，就得到老虎灶“泡开水”。以前离我家5分钟的路程就有几家老虎灶，平时生意一般，而到了寒冷的冬天，老虎灶的熟水来不及供应，老板把只烧到七八十度的热水就提前售卖了，当然，许多人寒冬“泡开水”是为了取暖，也不在乎水开与不开。

改革开放后，上海的市政建设日新月异，市民的居住条件日益改善，传统的煤球炉逐渐被煤气灶、电磁炉取代，取暖的方式和手段越来越多，老虎灶渐渐地退出上海了。

老上海的老虎灶，摄于20世纪40年代

