

# 新民晚报 | 星期天夜光杯 / 国学论谭

高温袭来,汗流浹背,真是酷暑难耐。谈谈古人酷暑中藏冰、饮冰的历史及冰窖演变的习俗,与诸位师友分享,算是高温之下的“风凉话”。

## “冰鉴”与藏冰

在炎夏酷暑,当代人都有电扇、空调等新式机器来防暑降温。古人在炎热的夏天怎样防暑降温呢?中国人藏冰用冰的历史源远流长,但也不是一般平头百姓消受得起的,《夏小正》记载,每年三伏天的时候,朝廷就会把藏冰当做珍贵的礼物,赏赐给士大夫和高级官员。《左传》还记载了楚国有个叫子冯的官员,被楚王封为令尹,是嫌官小,还是有其他什么原因,这个子冯就闹起情绪来。对于楚王要他当令尹的任令,他抗旨不从,就穿着棉袄盖上棉被躺在床上装病。按道理,大暑时节,盖上厚厚的棉絮和棉袄,没有病也会捂出病来,但子冯没有,因为他事先在床下垫了一大块冰。这个故事,让我们看到古人藏冰与生活的联系。

早在西周年间,就规定“凌人,掌冰。正岁十有二月,令斩冰,三其凌。”凌,即冰室,也称“凌阴”,由于夏日气温很高,冰要融化,所以预计夏日用冰数之三倍,藏入冰室,故称“三其凌”。

冰藏于凌阴中,那么什么是“凌阴”呢?1970年代,考古工作者对陕西千阳县战国时期的尚家岭遗址进行田野考古发掘,发现存在大范围的夯土和陶质井圈,这就是古籍记载的“凌阴”,相当于后来的冰窖,建筑构造已经比较科学,可以把冰保存到夏天;夏日专门存冰的器具则叫“冰鉴”,用铜制成,存放食品可以保鲜,作用如同今日之冰箱。从周朝开始,朝廷还专门设立了负责藏冰的官吏,称为“凌人”,此后的历朝历代也都会设立专门的官吏来管理藏冰的事务。

旧时夏日用冰,基本上都取自冰窖。顾名思义,冰窖就是用来储存冰块的地方。《诗经》曾描述了人们严寒季节开始凿冰,继而贮存在冰室中的劳动过程。1976年,考古工作者在秦雍城遗址发现了春秋时期秦国的一处“凌阴”,能藏冰190立方米之多。人们在冬天采下冰块,然后挖一个深地窖,把冰储存起来。我国储藏冰块的历史悠久,有冬日凿冰储藏,供贵族们夏季使用的记载。自周朝开始直至近代,这种方法几乎一脉相传,冰窖也就成了历代宫廷之中必不可少的藏冰设施。唐代藏冰,多采用冰井,以地深为好。《全唐文》卷716史宏《冰井赋》云:“穿重壤之十仞,以表藏井之深。宋人高承《事物纪原》说:“《周礼》有冰人,掌斩冰、淇凌。注云:凌,冰室也。其事始于此。《邨城旧事》有冰井台。《魏志》云:建安十九年,魏王曹操造此台以藏冰,为凌室,故号冰井。《宋朝会要》曰:建隆三年,置冰井务,隶皇城司也。”

古代藏冰,不具备现代的技术

条件,藏冰的方法也比较简单。就是每年大寒季节,开始凿冰储藏,因为大寒节气的冰块很是坚硬,不易融化。管理藏冰事务的“凌人”实质上是总工,他指定采冰地点,一般要求到水质好的地方凿采,然后通过运输,将采来的冰藏到预先准备好的冰窖里。冰窖一般都建在阴凉的地方,深入地下,主要是保持温度的考虑,然后再用新鲜稻草与专门编织的芦席铺在冰窖里,把冰放到上面之后,再覆盖稻糠、树叶等诸多的保温材料,最后一道工序就是密封窖口。由于这样储存,方法上较为原始,冰还是会融化,据有关专家估算,每年大约会有三分之二的藏冰会融化为水,要等来年有足够的冰来享用,那只有提高采冰的数量。所以,古人常常将藏冰的数量提高到所需使用冰量的三倍以上。

每年冬月三九、四九天,宫廷即有伐冰、藏冰之举,也堪称宫廷冬日之盛事之一。清《会典》“工部都水清吏司藏冰”记载:“凡伐冰取诸御河……岁以冬至后半月,部委司官一人,募夫伐冰,取其明净坚厚者,以方尺有五寸为块。凡纳冰,紫禁城内窖五,藏冰二万五千块;景山西门外窖六,藏冰五万四千块;德胜门外窖三,藏冰三万六千七百块,以供各坛庙祭祀及内廷之用。德胜门外土窖二,藏冰四万块;正阳门外土窖二,藏冰六万块,以供公廨……设署汤之用。”民国时仍有这个习俗。

## 藏冰与冷饮

古人藏冰,用途十分广泛,如祭祀、保存尸体、食品防腐,当然也用于避暑制冷等。屈原《楚辞·招魂》:“挫糟冻饮,酎清凉兮”,意为盛夏将酒糟放于冰上,然后饮用。这也是也许是宫廷冷饮的最早记载了。皇家宫廷的藏冰也有赏赐给官府和臣僚。白居易《谢赐冰状》:“今日奉皇上宣旨赐臣等冰者,伏以颁冰之仪,朝廷盛典,以其非常之物,用表特异之恩。”大诗人白居易贴近民众写诗是很出名的,其实这个《谢赐冰状》对皇上赐冰也是感激涕零的。

西周时期,负责管理藏冰职责的“凌人”更堪称朝廷中的要职,足以说明当时在大伏天冷饮之珍贵。春秋末期,诸侯喜爱在宴席上饮冰镇米酒。《楚辞·招魂》赞赏冰镇过的糯米酒,喝起来既醇香又清凉。古代甚至还有“冰厨”——《吴越春秋》中就记载越王勾践出游时食宿于冰厨,堪称那个时代的“空调房”。《诗经》上还描述藏冰的内容:“二之日凿冰冲冲,三之日纳于凌阴,四之其蚤(早)献羔祭韭”的诗句。意思是周人于腊月采冰,正月往冰窖里存冰,二月用冰镇的羊羔肉和韭菜上供祭神。因为古人祭神、祭祖仪式十分频繁,祭献的供品一定要清洁新鲜,否则就是不敬。祭献之后,还要把祭肉分给亲贵们食用,名曰“散胙”,使他们都分享福佑。王者还常常将冰颁赐给群臣,用来防暑降温、制作冷饮及食品保鲜。宫廷夏季设宴时用

# 冰鉴·冰窖·冰箱

◆ 仲富兰

的冷饮,在周朝已经是常事。古代的官员与今天的官员一样,时不时地也要聚在一起喝酒,各种名目的宴会,好在用的都是官府的银子,只不过那会儿的酒,酒精度都很低,遇到夏天高温,酒会继续发酵进而变酸,所以王公大臣在夏天设宴都要饮冰酒。唐玄宗时代,国舅杨国忠得势,权倾天下,夏天在家里设家宴,曾用大块的冰雕成山,围于宴席四周,结果大伏天在里面喝酒都还要穿件薄棉衣,在冰室里喝酒,那个气派真是没得说的。

唐代以前私人藏冰为数甚少,即使有私人藏冰出售,也是价格惊人,贵得要命。据《云仙杂记》记载,唐代“长安冰雪,至夏日则价等金璧。”也就是说,那个时候的冰和黄金等价。藏冰,对于平民实在是望而却步,高不可攀的事情。即使冰贵如金,但还是有人消费,唐代一掷千金的富豪们,在三伏天吃冰,就如同今天的土豪吃山珍海味一样,花色品种很是丰富,长安有“冰盘”、“冰瓜”等,甚至在他们的住所、会所举行“冰宴”。《天宝遗事》记载:“杨家(杨贵妃家)直弟每至伏中,取大冰使匠琢成山,周围于宴席间。”杨国忠一族,就在夏天命匠人用大块冰琢成冰山,放在宴席周围,人们虽酒酣而有寒色,甚至要添衣挡寒,虽是盛夏,但赴宴者都冷得面露寒色。

宫廷内还按地位高低赐冰镇食物。唐代开始出现“冰商”,唐代市场出现了卖冰商贩。《唐摭言》载:“削

人为商,卖冰于市。”杜甫《陪诸公子丈八沟》诗有“公子调冰水,佳人雪藕丝”的诗句,称在长安丈八沟饮贵公子调制的“冰水”,吃美女做的雪白冰凉的藕丝羹。那个年代夏天饮冰,代价也是极其昂贵的,由于藏冰不易,夏天的冰都是奇货可居,价格不菲。《云仙杂记》云:“长安冰雪,至夏日则价等金璧。”到唐代末年,人们发现开采硝石在溶于水时会大量吸热,可使水降温结冰。由此,开启了夏天制冰的先河。

商人的特点就是利润最大化,冰商就是商业性的藏冰户。冬天藏冰,入夏拿出来卖。有的“冰商”铜钹眼里翻跟头,认钱不认人,高估了人们的“渴望”,反而弄巧成拙。《唐摭言》上记载过的一个故事说,有人盛夏在街头卖冰,过路人热不可耐,都想一食冷饮为快。没想到卖冰者却奇货可居,故意把价格抬得很高,路人一气之下都忍热走开了。不一会儿,冰都融化了,卖冰人赔了本。

到了宋代,宋代冷饮更为发展,人们把果汁、牛奶、药菊、冰块等混合调制成冰冻的饮品,名叫“冰酪”,大约与今天的刨冰相近。南宋诗人杨万里曾对一种叫“冰酪”的冷饮大加赞赏:“似赋还成赋,才疑又欲飘;玉来盘底碎,雪到口边消。”仅从字面上看,北宋汴京的“沙糖冰雪冷元子”、南宋临安“的雪泡豆儿水,雪泡梅花酒”等,也都属于此类。这时的冷饮不仅品种繁多,而且享用者也由官宦贵族扩展到了庶民百姓。到13世纪,那个威尼斯的旅行家和商人马可·波罗来中国时,受到元世祖的赏赐,幸福地品尝到了当时的皇家冷饮“冰酪”(它由果汁、牛奶、冰块等调制而成)。其实,元代的“冰酪”就类似冰淇淋的冻奶酪。后来,马可·波罗把制作“冰酪”的技术带回了他的祖国。意大利对这一技术严加保密三百年后,被法国人出高价买走,此后不知怎么又传到了英国。英国人改造后,制出了我们今天常吃的“冰淇淋”。

清人王渔洋诗云:“樱桃已过茶香减,铜碗声声唤卖冰”。说的是当时北京街市的卖冰者,以铜碗碰击作响以招徕顾客。清代冷饮花色更多,“冰镇酸梅汤”最负盛名。当时北京街巷,在干鲜果铺门口,卖酸梅汤的摊贩随处可见。郝懿行《都门竹枝词》云:“铜碗声声街里唤,一瓯冰水和梅汤”,活脱脱给我们画了一幅清代北京市井民俗消夏图。

## 藏冰、祭祀与冰箱

明代宫廷有个规矩,每年立夏时节开始启用冰窖,并且赐冰给文武大臣;清代是中国藏冰、饮冰的一个高峰期。

在明、清时代,冰是一种宝贵的自然资源,只许官采,不许民采。冰窖分为官窖、府窖,直到清末民初才逐渐允许普通平民百姓开采冰,是为民窖。采冰人称为冰户,卖冰的店铺称为冰局,采冰作业一般都是在北海、中南海、筒子河、护城河上进行。官窖和府窖指的是官方建立

和管理的冰窖,主要向皇室、衙署、祭祀坛庙等提供藏冰。能够享受用冰待遇的王公贵族条件很严格,尤其是冰窖不得随意建立,必须是立过很大军功或祖上立过大功的“铁帽子王”,经过皇帝亲自批准方可设立府窖。清王朝时期的府窖只有6处,而民窖直到清末才被允许开办,许多只是设施简陋的土窖。

据说冰窖设立全盛时期,整个北京城共有20余处冰窖。如紫禁城内靠北城墙一侧的隆宗门西冰窖、北海雪池冰窖、什刹海前海南沿的恭王府冰窖等等。这些冰窖冬季储冰,暑期出冰,春秋两季也少量地储存肉类、果蔬,而且它的保鲜效果甚至优于现代机器制冷的冰箱和冷库,可谓一年四季不得闲。

古代藏冰、取冰和颁冰的过程,都是很神圣的,要举行所谓“颁冰之礼”。藏冰时,要用黑色的牲畜和黑色的黍祭拜司寒。司寒就是水神,民间传说他所用的东西都是黑色的。取冰时,要在冰室内设桃木做的弓和棘做的箭。“桃”、“逃”谐音,寓意逢凶化吉;“棘”有刺,是古人避邪之物。颁冰仪式上,朝廷按照官员级别,把不同分量的冰分给王族、臣僚,分到冰的人都把这当做一种荣耀。采得之冰,先由短工运至冰窖,再由技术熟练的差役由里向外、由下到上,一直码放到窖顶。然后便封闭窖门,直到次年夏天取用。夏季供冰时间也有明确规定,即从旧历五月初一开始,至七月三十截止。清代沿袭明制,每年从农历五月一日起到七月三十日止,凡文武大臣均能每天每人获得皇帝的赐冰两块。不过冰块储藏的成本很高,一般只有皇官贵族或者富商才能自备冰窖。平民百姓大多是把水果以及一些食物放到井水中浸泡降温,还会煎酸梅汤、绿豆汤等来解暑。这一套仪式在西周形成以后,历代多有沿袭仿效。

古代皇室冬天采冰贮存在冰窖里,夏天使用冰来降温、冰镇、保鲜。宫廷中盛冰的器皿有很多种叫法,如冰鉴、冰盘、冰酒器、冰桶、木冰箱等等,叫法虽多,但它们的功外外观大同小异,有些只是大小形状的差异。冰鉴、冰盘差不多,都是盘状的,将冰放在其中,降温或冰镇。冰桶或木冰箱的容积则要更大些,最大的大概可以盛十几公斤冰,它们都是锡皮木胎,锡的导热性弱,能起到隔热的效果,延长冰的使用时间。冰桶一般肚大口小,顶部有的有盖子,有的没有,底部有孔,可以排放冰融化后的水。冰桶、木冰箱也是冰盘、冰鉴发展而来的。总体来说,宫廷中盛冰器皿的主要功能是降温。

清代宫廷已经普遍使用以天然冰制冷的木质冰箱,这种器具当时被称作“冰桶”,“洋桶”,是由古代的盛冰容器——“冰鉴”演变而来的。它们一般为木胎,多用红木、花梨木、柏木等材料制成。外形口大底小呈斗状,上面以厚木板为盖,腰部上下箍铜两周,箱的两侧设置便于搬运的铜环,四条腿足为硬木活中的鼗腿膨牙做法。足下安托泥,用以隔湿防潮。由于木冰箱的成本较高,使用场合主要限于宫廷和上层权贵之家,因此流传至今的实物并不多见。目前,故宫博物院收藏的冰箱同样为数不多,但其中一对清代乾隆年间的掐丝珐琅制品,却独具特色。与其他质地的古代文物相比,珐琅工艺品数量较少,且多用于制作瓶、碗、炉、盘等小型案头摆设,而与这对冰箱类似的大件生活用具则十分罕见。然而如此珍贵的清官旧物,却曾在清朝灭亡后流失出宫,在痛苦的流离中见证着中国社会的变迁。



清掐丝珐琅蟠龙透雕宝相花兽耳方冰箱



曾侯乙墓出土的青铜冰鉴