古人如何以冰消暑?

核心提示:“冷在三九,热在中伏”。大暑正值“三伏天”里的“中伏”。古籍中说:“大者,乃炎热之极也。”足见大暑的炎热程度。那么,在炎热而没有空调的古代,人们用什么办法来消暑呢?

除了扇子,也有今人常用的冰。这让人不得不佩服古人的智慧。

冬天里,老北京的冰窖采冰人在冰面上凿采冰块。

冰开始的地方

冰,很早就被人们用来消暑纳凉了。

商周时期,人们便开始利用天然冰来制冷。周王室为保证夏天有冰块用,成立了相应的机构管理“冰政”,专门负责“掌冰”,负责人被称为“凌人”。《周礼》载:“凌人掌冰,正岁,十有二月,令斩冰,三其凌。”《礼记》也说:“季冬之月,冰方盛,水泽腹坚,命取冰。”周以后的各个王朝,都设有专门的官吏管理冰政。

每年寒冬腊月,凌人会命人到水质好的江湖面上凿采冰块,这时的冰块最坚硬,不易融化,方便采用和搬运。采好的冰会被储藏到预先准备好的地下冰窖里,《诗经·豳风·七月》“二之日凿冰冲冲,三之日纳于凌阴”中的“凌阴”就是山阴处的藏冰地窖,“二之日”“三之日”是周历的二月和三月。地下冰窖内铺满了干净稻草和芦席,设置了专门搬运冰块的冰板,待冰到了窖口,冰板一头支在窖口,一头支在窖底,形成一个斜面,让冰块滑下去,再由窖里的人码放整齐,在冰上覆盖稻糠、树叶等隔热材料,最后将整个冰窖密封,等来年使用。由于储存环境和方法的限制,最终都免不了会有约2/3的冰在使用前自行融化,因此古人常常将藏冰量提高到所需使用冰量的至少3倍,以满足宫廷需求。冰窖也慢慢增多,到了清代,北方的官方冰窖有20余座,存冰量大概有20万块以上,北京的冰窖口胡同、西安的冰窖巷就得名于此。

由于夏日用冰量大,官方藏冰常常不足,因此出现了私家藏冰的“冰商”。据宋人所作《迷楼记》记载,宫中“美人各市冰为盘,以望(隋炀帝)行幸。京师冰为之踊贵,藏冰之家皆获千金。”这说明隋代就能在市场上买到冰。到了清代,《大清会典》明文规定:各级官府“如藏冰不敷用,从市采买”。清代的冰窖分为官窖、府窖和民窖3种,民窖由商民设立,专门用于商业经营。

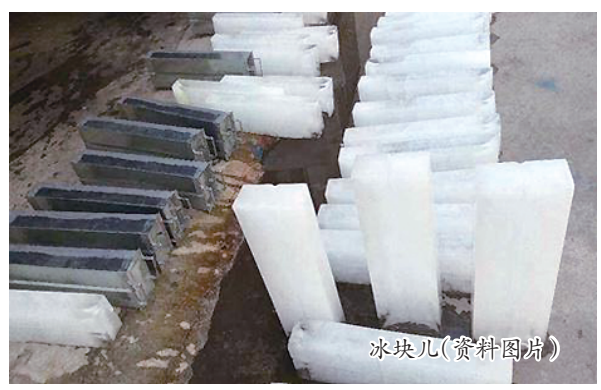
有了冰之后,古人的夏天就凉爽起来,他们把冰块放在盛冰的容器冰鉴里。《周礼》中有在容器“冰鉴”中保存冰块的记录。冰鉴最先是陶制的,后有木制的,春秋中期以后流行青铜鉴,大口小底,底部有直径很小的排水口,可在冰融化后直接排出冷水。冰鉴可以散发冷气,还可以保存食品,将盛满饮料或食物的器皿放进去,四周围满冰块,合上盖子,“冷饮”就可制成。《楚辞》中记录的“挫糟冻饮,酎清凉些”“清馨冻饮”,都展示了夏天饮冰镇酒水的舒适和快乐。

进入汉代,古人用冰就更讲究了。汉代皇宫设有夏季用房“清凉殿”,殿内有多重降温装置,以石头为床,用玉晶盘盛装冰块,仆人站在一旁对着扇竹扇。清凉殿内清凉无比,汉武帝刘彻常常带着自己宠幸的嫔妃宦臣“卧延清之室”,吟唱辞赋歌谣,品尝果品佳肴,不亦乐乎。

唐宋以后,“清凉殿”之类的“空调房”越建越高级,殿内除了放冰块,还放有“扇车”,借水的作用转动扇叶,扇带凉水吹更凉。宋代还注重空气净化,在厅堂里摆几百盆鲜花,“鼓以风轮”,既凉快,又“清芬满殿”,宋代的“空调”设备已在民间普及。

这次第,怎一个凉字了得。冰开始的地方,也是梦开始的地方。

快乐的冰窖采冰人


冰块儿(资料图片)

冰有趣的时候

冰,还被古人用出趣味。

有用冰来装病的。据《左传》记载,公元前552年,楚国的令尹(即主持国事的大臣)子庚去世,楚国国君楚康王指派楚国士大夫▮子冯继任。▮子冯征求好友申叔豫意见,申叔豫说:“朝廷内宠臣很多,君王年轻弱势,治理国家的难度很大啊。”于是▮子冯就用装病来推辞。当时正值盛夏,▮子冯在家里挖了个地窖,放上冰,用冷水浇身,把自己弄成重感冒,然后身穿厚棉衣和皮袍子,躺在床上好几天不吃东西。楚康王派御医前往诊视,御医发现▮子冯“瘦弱到了极点”。楚康王无奈,只好改任子南为令尹。

▮子冯也堪称“开空调盖棉被”的古代先驱。只是,我们始终不明白,装病的方式有多种,为什么要躺冰块上呢?花费的成本太大了。要知道,唐代以前,冰块非常珍贵,不仅数量有限,还价格昂贵,到了“长安冰雪至夏日则价等金璧”的地步,大臣在蒙皇帝赏赐冰块时都会深感为荣,如唐代诗人白居易某日得到几块小冰的赏赐,就高兴得很,还记录下来:“圣旨赐臣等冰者,伏以颁冰之仪,朝廷盛典,以其非常之物,用表特异之恩。”所以,对于楚国士大夫▮子冯,我们只好感叹一声:真土豪也。

有因冰生病的,也有用冰治病的。《盱眙旧志辑要》介绍,宋徽宗赵佶在某年夏天,“食冰太过,病脾疾”,御医按照常规治疗方法,让他服用大理中丸,但服用多日,均不见效果。宋徽宗寝食难安,后来听说民间医生杨介医术高明,便召杨介为他诊疗。杨介查明病因,仍使用大理中丸,只是改用冰煎服,宋徽宗服后立马痊愈了。

甘、冷、无毒的冰真如明代医药学家李时珍所说,“冰者,太阴之精,水极似土,变柔为刚,所谓物极反兼化也。”冰可以去热烦、解烦渴、消暑毒,“伤寒阳毒,热盛昏迷者,以冰一块置于膻中,良。亦解烧酒毒。”杨介的治法算是“从因治病”,妙手仁心。当时,宋徽宗和杨介的对话也简单有趣:“介用大理中丸。上曰:服之屡矣。介曰:病因食冰,臣因以冰煎此药,是治受病之原也。”还好,宋徽宗遵了医嘱。

说到底,都是吃惹的祸。宋代的冰制食品简直不要太好吃哦,“冰糖冰雪冰元子”“冰雪甘草汤”“冰雪凉水荔枝膏”“雪泡豆儿水”“雪泡梅花酒”等,光听名字,心里就舒坦,怎么不想让它们“一步到胃”呢?南宋诗人杨万里早用《荔枝歌》道出了这份心花怒放:“市人如炊汗如雨,卖冰一声隔水来。行人未吃心眼开,甘霜甜雪如压蔗。”元代的商人又在冰中加上果浆和牛奶,开创了冰淇淋的先河。市场中还出现了“冰鲜”,人们把打捞的海产品,通过冰的冷冻后,运输得更远、保存得更久。

冰深情的日子

冰,也在被人们赋予深情。

在冰特别难得的时代,皇帝用冰靠事先储存,大臣用冰或靠皇帝赏赐、或凭官阶和“冰票”领取,级别低的官员可能得不到冰,可能靠级别高的官员赏赐。这种“颁冰”的做法始于周朝,一直延续到清代。所以,若是将冰作为礼物来馈赠他人,那真是可贵的。

北宋文学家欧阳修就常常送冰给同僚梅尧臣,他的馈赠是出于朋友之间的情谊。欧阳修在25岁至洛阳任钱惟演幕府推官时,与年长自己5岁的任主簿的梅尧臣相识,开始了长达30年的友情,直至梅尧臣去世、欧阳修54岁。流金岁月中,俩人心心相印,不离不弃,聚则乐而游,别则思而梦,于道义、事业上互相支持。梅尧臣还是欧阳修古文运动的坚定支持者。

随着为官级别的增高,欧阳修送给梅尧臣的冰块也增多,使得仕途坎坷、级别很低的梅尧臣能长年享受较好的以冰消暑之待遇,安然度炎夏。为了让梅尧臣安心接受,欧阳修还曾以自己不怕热为借口。其实,即使是真的不怕热,也不会嫌冰多。梅尧臣心中明白,便常把自己舍不得吃的冰镇果品回赠欧阳修。

冰,就这样透亮着。怪不得会有冰心玉壶、冰雪聪明这样的妙词儿。饱含纯粹情谊的心,就像唐代诗人王昌龄《芙蓉楼送辛渐》里的“洛阳亲友如相问,一片冰心在玉壶”,焕发玉一般的晶莹和澈亮;也像唐代诗人杜甫《送樊二十三侍御赴汉中判官》中的“冰雪净聪明,雷霆走精锐”,透出雪洗净过的细腻和敏捷。

想那洛阳的初识,是多么令人开怀,欧阳修后来还作诗《书怀感事寄梅圣俞》(梅尧臣,字圣俞)来表达:“三月入洛阳,春深花未残……逢君饮水畔,一见已开颜”,梅尧臣也欣然记下:“春风午桥上,始迎欧阳公”。俩人一见如故,相见恨晚,欧阳修当即写了《七交》七首,分述同游的几个人,写到梅尧臣《梅主簿》时,颇多揄扬之辞:“圣俞翘楚才,乃是东南秀。玉山高岑岑,映我觉形陋。”梅尧臣则说:“欧阳修与为诗文,自以为不及。尧臣益刻厉,静思苦学。”

这样的相识,是人生中最美好的遇见。宛若冰一样,闪耀着清润明洁的光辉。 **(据《北京晚报》)**