

□周乾

冰窖藏冰

古人藏冰，一般是头年冬季从河湖中取冰块，藏于冰窖之中，以备来年使用。紫禁城里也有藏冰用的冰窖。据《大清会典》记载，紫禁城历史上曾有五座冰窖，可藏冰两万五千块。今天的故宫博物院内存有冰窖四座，坐落在隆宗门外西南约一百米处，外表都是硬山屋顶、灰瓦面的样式，形制完全相同。冰窖内部为半地下结构，室内向地下延伸两米，内部空间不大，六十多平方米。冰窖的地面铺满大块条石，一角留有沟眼，融化的冰水可由此流入暗沟，通过附近的早井排出室外。冰窖四面无窗，墙体都是两米厚的石墙，房顶做成拱券顶棚的样式，以便更好地保持低温。我们今天看到的冰窖已被改造成了餐厅，临时增设了楼板及支撑楼板的木柱，将内部空间分为上、下两部分，但冰窖内部的原始空间并未受到扰动。

目前，关于紫禁城冰窖的建造档案并不多见，但同为皇家建筑的畅春园冰窖却有详细的档案记载。畅春园冰窖建造于康熙年间，共四排二十四间，结构与紫禁城冰窖极为相似，可藏冰三万块。研究发现，这些皇家冰窖最特殊的构造是采用了豆渣石铺墁台阶和地面。豆渣石就是我们今天俗称的麦饭石。当冰水融化，流至台阶和地面，豆渣石可起到净化水质的作用，得到富含矿物质的优质冰水。

古代冰窖里的冰均采自天然，史书中称之为“打冰”。古人一般会在“三九”时打冰，因为此时天气最冷，冰冻得最坚硬。打冰一般会在夜间进行，皇家派专人到紫禁城周围的河湖上取冰，挑选那些“明净坚厚”的部位，凿成五寸见方的冰块。冰窖的南北墙上有谪门，制备好冰块后，开谪门将冰运进城中。

运到冰窖里的冰要等到第二年夏天才会被取出。皇家有在立夏日给文武大臣赐冰消暑的传统。自暑伏日起直至立秋，各衙门按等级大小都有冰块的份例，由工部统一颁给冰票，按需自行支领。

如此大量的冰块从头年冬天入藏，直至第二年夏季才取出使用，其间冰块会不会融化？事实上，古人早已考虑到这个问题。存放期间，大约有三分之二的冰块会融化，所以在采冰时，有“三其凌”的说法，也就是需要工匠们备足所需用量三倍的冰量，以防冰块融化损耗。

掐丝珐琅冰箱

除了冰窖，故宫里有没有冰箱呢？答案是肯定的。故宫里的古代冰箱不仅制冷效果好，而且绿色环保、无噪音污染，既可以冷冻食物、冰镇饮料，又可以起到像空调一样降温制冷的作用。

故宫里的冰箱源于冰鉴。“鉴”是盒子，“冰鉴”即放冰的盒子。据《周礼》记载，早在周朝时期就有冰鉴，用于盛放祭祀用的牲肉和美味的食物，也用来冰镇美酒。故宫博物院藏有一只乾隆御制款掐丝珐琅冰箱，由箱体与底座两部分组成，箱体为木质胎底，内嵌一层铅皮，外表面采用掐丝珐琅工艺。箱体高45厘米，上下均为正方形平面，上外口边



◀ 故宫冰窖餐厅  
楼板以上空间

▼ 大清乾隆御制  
款掐丝珐琅冰箱

紫禁城的“清凉秘籍”

炎炎夏日，现代人有空调、冰箱，古人又如何应对酷暑？六百多年的紫禁城，藏着无数夏日清凉的奥秘。故宫博物院研究馆员周乾在新书《故宫生活志》中揭秘明清宫廷生活，从藏冰的冰窖到精美的掐丝珐琅冰箱，从冰镇美食到消暑茶饮，从避蚊的“天棚”到驱蚊的香薰，古人的智慧令人惊叹。

皇家特供冰品

明清时期的北京城中，民间早有“冰胡儿”“酸梅汤”“雪花酪”等冰镇消暑的美食。故宫中有当时京城最大规模的冰窖，紫禁城里的消夏冰食也有繁多的花样。

明代刘若愚在《酌中志》记载了一种叫“冰水酪”的消夏美食。明代宫廷的食品制作方法高度保密，很多已经失传。从名字来看，这种冰水酪的主要食材似乎是牛奶和冰，类似于今天的奶油冰棍或牛奶刨冰。

清代多位皇帝的御制诗中，都曾提到多种多样的消暑冰食。如嘉庆帝在诗中提到过一种叫“冰碗”的小食：“冰碗浮瓜美，欣看绛实香。翻匙流素雪，溅齿迸银霜。”冰碗也叫“冰果”，做法十分简单，即在盘中堆满冰块，再把瓜果、莲藕、菱角等各色时令鲜果堆放其上。道光帝提到过宫里的冰镇酸梅汤酸甜解渴：“冰壶荡漾移，甘酸真止渴。”

侍奉慈禧太后的宫女何荣儿对官中精致的消夏冰食“甜碗子”念念不忘。甜碗子源于冰碗，种类十分丰富，包括甜瓜果藕、百合莲子、杏仁豆腐、桂圆洋粉、葡萄干、鲜胡桃、怀山药、枣泥糕等，做法也相当讲究。例如“甜瓜果藕”的做法：把新采的果藕嫩芽切成薄片，甜瓜去籽留瓢，和果藕配在一起，冰镇后即可食用。再如“葡汁鲜桃”，主要食材是葡萄干、鲜胡桃。具体做法是把无核葡萄干先用蜜浸了，选南方的青胡桃砸开，剥去内里带涩味的一层嫩皮，浇上葡萄汁，冰镇后食用。慈禧太后还特别喜欢杏仁豆腐。正宗的杏仁豆腐，要将甜杏仁和苦杏仁按照九比一的比例混在一起，去皮加水，磨成浆水状，去渣之后加入糖和牛奶熬煮，冷却放凉后，还要在碗中加入冰糖水，浇上糖桂花、青梅丁、葡萄干或枸杞做点缀，入口即化，暑气顿消。这些甜碗子不仅清凉消暑，而且赏心悦目，“精美极了”。

驱蚊有妙招

炎炎夏日，除了高温，还免不了蚊虫之害。即使贵为天子，也难逃蚊虫的“骚扰”。梁元帝的《金楼子》中记载过一件事：春秋时期，齐桓公常在“翠纱之幘”中躲蚊子。堂堂“春秋五霸”之一，也会被小小的蚊子叮到蚊帐里去。到了明清时期，紫禁城中的人们更想出了各种各样的“驱蚊大法”。

较之齐桓公的“翠纱之幘”，紫禁城中不仅有“蚊幘”“蚊幌”，还有一种“特大蚊帐”，名唤“天棚”。何荣儿在《官女谈往录》中记载过天棚的制作方法：以颐和园乐寿堂的天棚为例，这架天棚以杉槁为骨架，支撑起巨大空间，骨架之间用帷帐相连，足以罩住整座建筑。天棚的外观被设计成飞檐鸱尾的样式，十分雅致。

天棚最大的好处是搭设得严丝合缝，将天棚与乐寿堂之间的缝隙全部牢牢堵死，连一只蚊虫也飞不进。天棚内设窗纱，四面窗户均可通风。据何荣儿回忆，每年自五月初到八月底，慈禧太后的日常起居都离不开天棚。如今，故宫博物院收藏的长春宫烫样，还保留了天棚的样式。

天棚虽好，搭建起来却是费时费力，紫禁城中最主要的驱蚊方法是熏香。熏香之法源远流长，可追溯至周代。据《周礼疏》记载：“翦氏掌除蠹物，以攻荼攻之，以莽草熏之。”当时焚香多用莽草。后来，艾草、苍术、藜芦末、干浮萍和雄黄也可用来烧烟驱蚊。

紫禁城中用到的驱蚊香薰却有不一样的配方，以珍贵的龙挂香为主。龙挂香又名“垂恩香”，有黄、黑两种，黑色的为内府佳品，价格高昂，广受追捧。明末周嘉胄《香乘》一书中记载了龙挂香的配方：

檀香六两、沉香二两、速香六两、丁香一两、黑香三两、黄胴二两、乳香一两、木香一两、山柰五两、郎苔五钱、麝香一钱、苏合五钱、片脑五分、硝二钱、炭末四两。

如今，我们用科学的眼光去分析这个配方，不难发现其中的

硝和炭末能起到助燃作用，其余香料大都能发出芬芳的香气，对缓解压力、消毒杀菌、促进睡眠有良好效果。

另一种驱蚊“利器”是避暑香珠。这种珠串香气四溢，不仅可驱蚊除秽，还具有醒脾清暑的功效，在官中广受欢迎。《乾隆三十七年各作成做活计清档》中记载了避暑香珠的十八种成分：“香薷一两、甘菊花二两、川连五钱、连翘一两、蔓荆子一两、白芷七钱、黄柏五钱、朱砂五钱、雄黄五钱、白及一两、檀香一两、花蕊石一两、川芎一两、寒水石一两、梅花片一两、苏合油一钱、巴尔撒木油一钱、玫瑰花一两。”

匠人将上述药物混合研磨成细末，掺入之前用过的药汁搅拌均匀，凝结后制成手串。如果药汁不足，还可加入鸡蛋清调和。配方中的檀香、苏合油、巴尔撒木油、玫瑰花、蔓荆子气味馨香，香薷、川连、甘菊花、川芎、寒水石、梅花片、白芷、雄黄清热祛暑，白芷、雄黄、朱砂、白及、连翘、花蕊石、黄柏可以解毒，这些药物配在一起，既可驱蚊解暑，又有暗香扑鼻。

消暑“仙茶”

到了夏季，官中流行什么样的消暑茶呢？明清宫廷中喝得比较多的是清爽的龙井、解腻的普洱等。据清官档案记载，夏季消耗得较多的贡茶中，还有一种“仙茶”。

所谓仙茶，是指产自四川雅安的蒙顶黄芽。清人赵懿《蒙顶茶说》中有云，这种茶“叶细而长，味甘而清，色黄而碧，酌杯中，香云蒙覆其上，凝结不散，以其异，谓曰仙茶”，很适合夏季饮用。进贡仙茶往往在七八月间，消耗量比较大。

清代官廷中还有一种特殊的消暑茶——代茶饮。所谓“代茶饮”，是用中药与茶叶混合冲泡，或直接用中药代茶煎泡。清代脉案中有不少实用的代茶饮方子，此处抄录两则：

慈禧太后祛暑清热代茶饮  
辨证：肝火胃火、暑邪湿热，头晕心烦、面赤气粗、自汗神倦。

药方：金银花三钱、白扁豆四钱、竹叶卷心二钱、莲子心一钱、鲜藕五片，水煎代茶。

嘉庆帝五阿哥利湿健脾代茶饮

辨证：暑湿停滞，腹胀便泻，身热神倦。

药方：苏梗叶一钱、腹皮一钱五分、猪苓一钱、泽泻一钱五分、赤茯苓二钱、桔梗一钱五分、苍术八分（炒焦）、制厚朴二钱、陈皮一钱五分、六一散二钱、灯心三十寸、薏苡仁四两。

（本文摘自《故宫生活志》，内容有删节，标题为编者所加）



《故宫生活志》  
周乾 著  
人民文学出版社