

盛夏来临,人们享受着冰激凌、冰啤酒的时候,一定在感叹现代科技给人带来的方便和舒适。或许有人感叹,古人过夏天该是多么难熬啊!不过,你不用担心,古人虽然没有现在的高科技,但是他们有自己的办法,不但有“冰箱”,还能喝冰酒、吃冷饮呢!

中国古人如何消暑

春秋时就有“冰箱”冷饮

曾侯乙墓
出土战国“冰箱”

在中国国家博物馆内,陈列着一件奇特的青铜器,这件青铜器通高61.5厘米,边长62厘米,重170公斤,像一个方盒子。国家博物馆研究员、青铜器专家于成龙先生告诉本报记者,“这就是最早的‘冰箱’鉴缶。”于成龙说,这件鉴缶为战国早期文物,属于楚系青铜器,1978年湖北随州擂鼓墩曾侯乙墓出土,同时出土两件,造型、纹饰、大小均同。两件铜鉴缶现分别藏于湖北省博物馆和中国国家博物馆。这件鉴缶是个“两件套”,由盛酒器樽缶与外面的鉴组成。

于成龙说,在古代楚地主要喝米酒,夏天存放时间一长,很容易发酵变味。鉴与樽缶之间有较大空隙,使用时在樽缶内装酒,在鉴内放入冰块,可使酒凉,防止酒发酵变味。而且,经过冰镇,酒的口味更好了。冬天则贮存热水,樽缶内盛酒,这样就可以喝到“冬暖夏凉”的酒了。该鉴缶出土时带有长柄的铜勺,是舀酒用的。

据介绍,鉴和樽缶均饰以变形蟠螭纹、勾连纹和蕉叶纹等,并均有“曾侯乙作持用终”铭文。

鉴的圈座附四兽形足,四角,四边各一个攀伏的龙形耳,方形和曲尺形的附加装饰镂空,方盖面中空,正好套住方樽缶的颈部,鉴的底部设有活动机关,牢牢地固定着樽缶。盖饰变形蟠龙纹,浮雕盘龙纹和勾连纹,鉴口沿、颈部、腹部及圈足分别饰以蟠龙纹和蕉叶纹,可以说是构思精巧,实用性 with 艺术性高度统一的盛酒器。

最早的“冰箱”
在春秋时代

于成龙说:“曾侯乙鉴缶还不是最早的‘冰箱’,最早的是安徽寿县蔡侯墓中出土的春秋时‘冰箱’,也是楚系青铜器。”

据介绍,蔡侯墓中出土的“冰箱”,名为吴王光鉴,是春秋晚期吴国铸造,因作器者为吴王光而得名,是吴王光为其女儿叔姬出嫁制作的媵器。吴王光,即著名的吴王阖闾,他于公元前515年,派专诸杀僚后自立为王,为其女叔姬做此鉴。

1955年在安徽省寿县蔡侯墓中出土共两件,分别藏于国家博物馆和安徽省博物馆,均为圆腹平底,双兽耳。器高35厘米,口径59厘米。出土时器内各有一小铜瓢。鉴上有铭文52字,说明作器原因,还记载当时吴、蔡两国间的关系。铭文证实吴国为姬姓后裔。鉴出于蔡侯之墓,表明吴、蔡关系密切。两国均为姬姓,互通婚姻,说明当时已打破了同姓不婚的禁律。

据悉,吴王光鉴出土时,鉴内配有圆形樽缶和匚形勺,三器使用时合为一体,称鉴缶。樽缶盛酒,匚形勺挹注,樽缶与鉴的间隙置冰用以冰酒。腹内有四小环对生,采用镶嵌铸法。根据推断,此四小环应该是用来架冰用的,下面留有空隙则是为了冰化

成水后盛水用。根据《周礼·天官·凌人》“祭祀共冰鉴”的文字记录,说明此器不仅可容水,亦可放置冰做降温使用,因此有“最古老的冰箱”之称。

古代夏天
冰从哪里来?

于成龙说,在古代关于采冰的记载很多,在《周礼》等典籍中就有很多,早在周朝时期,官府内设有专门负责取冰、用冰的官员——“凌人”,还设立冰制。

其实,早在3000多年前,我国古人就已经懂得在夏天利用冰来消暑了。他们把冬天的冰保存下来留到夏天用,或者自己制冰来消暑。《礼记·月令》记载了上古天子之礼:每年隆冬时节,天子便命人凿冰窖藏;来年仲春,又命人开窖取冰,同羔羊一起,拿到宗庙作为祭品参加祭祀,被称为冰祭。《周礼·天官·凌人》记有:“凌人,掌冰。正岁十有二月,令斩冰,三其凌。”并记载“祭祀共冰鉴”。

《诗经》中就有奴隶冬日凿冰储藏,供贵族夏季饮用的记载。到了春秋末期,冰的用途就更广泛了。诸侯贵族喜欢饮冰镇米酒,估计就是用这种“鉴缶”冰镇的。古书《吴越春秋》上也曾记载:“勾践之出游也,休息食宿于冰厨。”《楚辞·招魂》中有记述,赞赏冰镇过的糯米酒,喝起来既醇香又清凉,估计口味不比冰镇啤酒差,这可以算是当时的消暑冷饮了。这种习俗一直延续到了清代和民国。

清代时期,每到隆冬,即有伐冰、藏冰之举。清《会典》“工部都水清吏司藏冰”条云:“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……设暑汤之用。”可见当时藏冰用冰之盛。不止北京,在济南等一些城市同样有着采冰藏冰的历史,不少老辈的济南人都记得,在解放前,每到天寒地冻之时,在大明湖上就有工人采冰,在大明湖畔还有储冰的冰窖。

除了采、藏天然冰,中国古人还会用人工方法制冰。有资料记载,到了唐朝末年,人们在生产火药时开采出大量硝石,发现硝石溶于水时会吸收大量的热量从而使水结成冰。根据这一发现,人们便开始在夏天制冰了。在唐代段成式所著的《酉阳杂俎》中就详细记载了当时制作冷饮的方法。

宋太祖建隆三年(962年),专门设置冰井务一职掌管此事。宋代时期,市场上冷食的花样更为丰富繁多了,商人还在里面加上水果或果汁,这些饮品叫“冰酪”。

元朝时期,蒙古人喜爱奶食,他们把果浆、牛奶加入冰中,这种冷饮应该就是现代冰激凌的雏形。马可·波罗在《东方见

闻》一书中说:“东方的黄金国里,居民们喜欢吃奶冰。”后来,他把这种冷饮制作方法带到了欧洲。

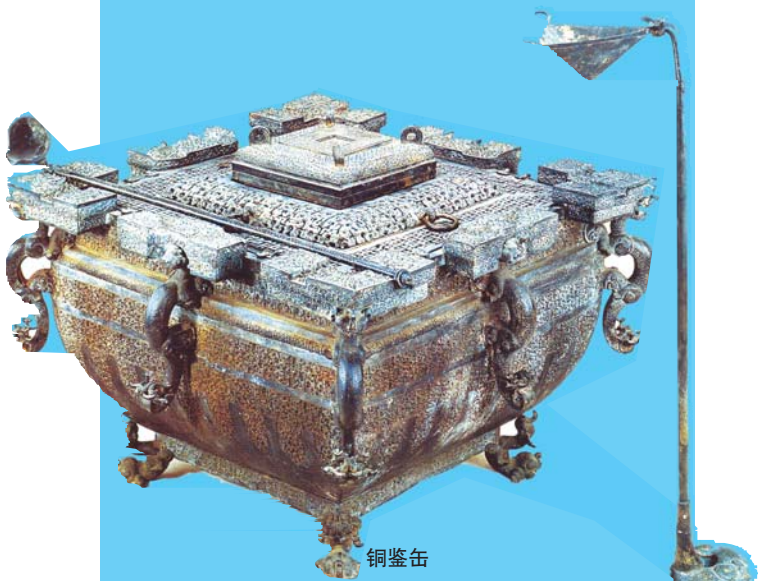
明清时的“冰箱”
也很拉风

明朝时,已经有了颁冰制度,并设立多处官办的冰窖。北京城的皇公贵族已把冰箱作为重要的祛暑器具,制作方法更简单,就是用黄花梨木或红木制成口大底小呈方斗形的箱子,箱体内部挂锡裹,既保温又防止水浸泡箱体,冰箱箱底有小孔,以便于冰溶化后流出水。两块盖板其中一块固定在箱口上,另一块是活板。每当暑热来临,可将活板取下,箱内放冰块并将时令瓜果饮料镇于冰上,随时取用。

在清代,天然冰的应用更为普遍。故宫博物院里收藏有两件清代乾隆掐丝珐琅冰箱,为宫廷御用之物,它们从清宫流失,再回到故宫博物院。

大清乾隆御制掐丝珐琅冰箱,通高76厘米,分箱底和箱座两部分。箱体高45厘米,重102公斤,口大底小呈斗形。冰箱为木胎、铅里,底部一角有一小圆孔,为冰化时泄水之用。箱体外部为掐丝珐琅,遍饰缠枝宝相花纹,艳丽多彩。盖的边缘饰以鎏金,阳刻楷书“大清乾隆御制”六字款。箱座为红木,高31厘米,重21公斤。四角包镶掐丝珐琅并饰以兽面纹。这对冰箱,做工精细,庄重典雅,原是宫廷之物。后被溥仪盗运出宫运往天津寓所,终因体重器大,就地拍卖了。冰箱被著名中医陆观虎先生购得,他的女儿陆仪女士在1985年将其捐献给故宫,使流失了半个多世纪的国宝终于回到了紫禁城。

与今天的电冰箱相比,这些古代“冰箱”确实有一定的局限性,但在当时的环境下能产生这样的精美器物,有着如此丰富想象力的制冷措施,也反映出古人高超的智慧和巧夺天工的制作工艺。 本报记者 张向阳



铜鉴缶



吴王光鉴



清代柏木冰箱



清代乾隆掐丝珐琅冰箱

编辑:张向阳

美编:宫照阳 组版:刘燕