

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！

中国古人如何消夏

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的空隙，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、实用性与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匜形勺，三器使用时合为一体，称鉴缶。樽缶盛酒，匜形勺挹注，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夏冷饮了。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……设署汤之用。”

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。

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。

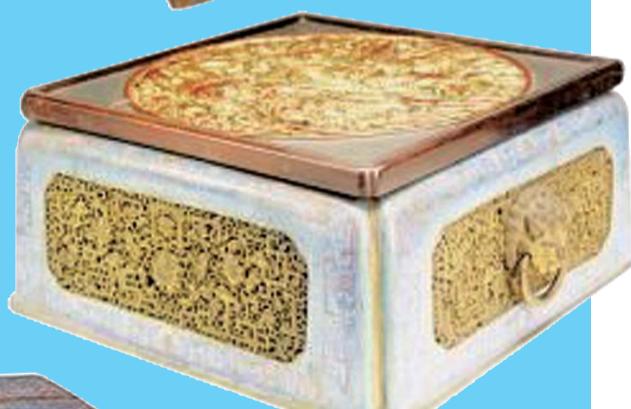
**明朝时的“冰箱”
也很拉风**

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**



编辑：张向阳

美编：宫照阳 组版：刘燕

清代乾隆掐丝珐琅冰箱