



孟 晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

如今往往把各种冰冻甜食统称“冰点”，须知，宋代不仅有“冰点”，还有“雪点”呢。

据文献记载可知，在冬天去河上截取天然冰块藏入地下冰窖，夏天时取出来用于镇凉，在我国历史上确乎是“自古以来”，最晚也上溯到诗经时代。到了唐代，又增加了藏雪这项内容，冬天大雪之时，从郊外收集洁净的白雪，用牛车一车车地运到皇家雪窖、官署雪窖或者民间的商业性雪窖里，密封藏贮，到了夏天再取出来，实现反季节利用。

于是，南宋时，宫廷入夏后依靠冬雪降温，在杭州（临安）的皇家园林深处，天子避暑的殿堂内，御座周围总是架设着几十只巨大金盆，盆内堆满从皇家雪窖内取出的冬储白雪，借雪散发的凉气来制造局部的清凉环境。

由于各处雪窖贮雪量大，供给充足，宋人便发明了一项富有时代特色的享受，在调配夏日冰食时，将碎冰与白雪混合使用。据《东京梦华录》记载，农历六月，汴梁城（开封）最常见的街头解暑小吃当中包括一款“沙糖冰雪冷元（圆）子”，是把冰块敲成碎碴，盛在碗内，其上堆些白雪，雪上再放些糯米小汤圆，并浇以糖浆。今天，广式糖水水中的“多芒小丸子”之类也是把糯米粉小丸子加入冰镇的甜品中，看来，这类甜品的历史可以一直上溯到九百年前的北宋时代！

北宋汴梁常见的夏日冷食中还有一种“冰雪细料餠飰儿”。所谓餠飰儿，有点类似今日的串烧或者关东煮，是把各式荤素食材做成栗

宋人品雪消夏

子大小，制熟以后，一般是用竹签扎起，串成一串。在碗里放上碎冰与白雪，然后将这些熟餠飰堆在上面，让食客连餠飰带冰雪一起享用。餠飰均为咸味熟食，因此，冰雪细料餠飰儿乃是一道咸味冷食，适合不喜欢甜食的人，与甜味的冰雪冷元子形成并存之势，正好分别满足北宋时代“咸党”与“甜党”的各自偏好。

另外，《西湖老人繁盛录》一书提到，南宋临安有一种“乳糖真雪”，属于当时街市上的夏日畅销冷食之一。乳糖乃是由牛奶

与蔗糖浆匀混而成的奶味糖稀，将其浇在天然雪上，这简直就是冰淇淋的初级版啊！

宋人还流行向饮料内加入白雪，北宋汴梁有绿豆冰雪凉水、甘草冰雪凉水，南宋临安夏日的饮料摊上会出售“雪泡豆儿水”“雪泡缩

脾饮”，茶肆则卖“雪泡梅花酒”，而宋高宗喜欢“雪浸白酒”，即兑入白雪的米酒。

或许是干净冬雪的采集与贮存不易完成，藏雪与吃雪的喜好在后世没能得到广泛的延续。不过，在云南的大理，大概是因为自然条件得天独厚，一碗甜雪始终是夏季的迷人风物。大理的苍山上积雪深厚，直到春天都不融化，当地人便上山采集洁雪，贮藏到岩石间的洞窖里，待到六月骄阳似火之时，在街市上作为消暑小吃出售。在明代，卖雪人将冬日的雪盛到一只只碗里，洒上些糖粉，十文铜钱就可以买到一碗。这一古风至今余韵不绝，成了大理的一道人文风景。■

**或许是干净
冬雪的采集与贮存
不易完成，藏雪
与吃雪的喜好
在后世没能延续。**