

冬季储纳冰块于冰窖以供来年夏天使用的习俗，从先秦传至明清，并且越来越规范化、制度化。

另据《大清会典》记载，清代的藏冰规模也是数一数二的，称当时紫禁城内有5口窖，藏冰25000块；景山西门有6口窖，藏冰54000块；德胜门外3口窖，藏冰26700块。有学者根据这些记载推算，5000块藏冰窖的容积，相当于现在一幢五层四单元的住宅楼的体积。

说起制冰，在我国可以追溯到唐朝末年。生产火药的工匠们在开采硝石时发现，硝石溶于水时会吸收大量的热，从而使水迅速降温直至结冰，这就叫降温结晶法或蒸发结晶法，于是一些能工巧匠便开始利用硝石制作人工冰块。该技术大大促进了古代制冷市场的繁荣。

吃“冰”快乐

民以食为天，有了充足的冰，古人自然拥有了夏日吃“冰”消暑的快乐。

春秋时期就出现了“冰镇米酒”。《楚辞·招魂》中有一句“挫糟冻饮，耐清凉些”，是说滤去酒糟的米酒冰镇后喝起来清凉又美味。不过，当时的冰镇饮品，并不是把冰块切小以后直接放进酒水里，而是需要用到“冰鉴”来“湃”上一段时间。“冰鉴”可以视作是当时的冰箱。使用时，将冰块置入鉴内，再将盛装了酒水或瓜果的铜缶放入其中。

唐代出现了一种非常流行的冰



左图：冰鉴，可以看作是最早的“冰箱”。

食，名为“酥山”。其中，“酥”是一种奶制品。“酥山”的具体制作方法，是将蜜糖淋到碎冰上，冷凝成小山的样子。

到了宋朝，冰食的普及度更甚从前，市井中出现了相当数量的饮品铺子，名为“饮子”。根据《东京梦华录》中“州桥夜市”一节的记载，当时北宋的都城汴梁就有“冰雪冷元子”跟“甘草冰雪凉水”，一听名字就知道是清凉的冰食。从某种意义上讲，“饮子”跟如今市面上琳琅满目的奶茶店倒是异曲同工。

到了元代，出现了一种跟现在的冰淇淋非常相似的冰食，是用冰与牛奶、果汁调制而成的，叫做“冰酪”。

除了吃，冰，还被古人用出了众多花样。

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。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。

而南方的各类时鲜则通过冰镇保鲜运到北京。如明成祖朱棣迁都北京后，南方进贡的荔枝等时鲜主要通过大运河运输，大多在运河水量充沛的夏季，为保证新鲜，必须将荔枝等时鲜放在冰里，沿途的一些停泊点，设置巨大的冰库，便于及时取冰。

竟然还有人用冰来装病的。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鬬子冯继任。鬬子冯就用装病来推辞。当时正值盛夏，鬬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。楚康王无奈，只好改任子南为令尹。

鬬子冯因此堪称“开空调盖棉被”的古代先驱。但装病的方式有多种，为什么要躺冰块上呢？要知道，唐代以前，冰块非常珍贵，不仅数量有限，还价格昂贵，甚至到了“长安冰雪，至夏日则价等金璧”的地步。

因此，古时大臣们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，就高兴得记录了下来：“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。”

由此，对于古人来说，同样有冰块的夏天，就是美好的夏天……