

# 古代的“冷饮”出现于何时

冷饮,在我国已有近3000年的历史。但“冷饮”一词其实是现代的流行说法,古人多称为“凉饮”。古时候没有制冷设备,“饮”“冰酪”“冰鲜”等都是怎么制作出来的呢?

## 壹

### “冷饮”的发明人是谁?

先秦《周礼·天官》“浆人”条称:“浆人掌共王之六饮”



河北宣化下八里出土的辽代张世古墓壁画“备饮图”

制作冷饮的关键是冷源,古代没有制冷设备,冷源从何而来?古人想到了利用四季恒温的井水和天然冰。其中利用天然冰是较讲究的一种手法。

但天然冰如何能保存到高温季节?古人想到了保温和热阻隔方法,发明了冰鉴、冰井、冰窖(凌阴、凌室)等用于专门存储冰块和饮食的装置与设施,从而解决了制作冷饮时所需的冷源问题。

冷饮最早是谁发明的?据《周礼·天官》“浆人”条,“浆人掌共王之六饮”“凡饮共之”,意思是浆人负责制作和供应周天子所用的六种饮料,凡是饮料,均有浆人供应。

周天子冬饮六浆、夏饮六清。东汉郑玄认为,“六清”即水、浆、

醴、凉、鬻、飮,这些都是夏天流行的低温饮品,其中的“水”是薄荷水,而“凉”是一种用干梅或炒米或饭制作的冰镇饮品,又称为“寒粥”,可见先秦时人们夏天已食用冷饮了。由此可见,冷饮的发明人应为先秦时周王室的“浆人”。实际上,冷饮制作技术的发明人应该更早,可惜无文字记载。

到了汉朝,人们对天然冰的利用更加广泛,皇宫里建的凌室不止一处,以供制作包括冷饮在内的低温食品时使用。西汉时,制作冷饮的手法和利用冷源的技术同步提高。当时,宫廷中有一种很高档的冷饮是用“走兽泉英”(乳汁)、水果、蜂蜜等与雪混在一起制成的“雪糕”。

## 贰

### “酸梅汤”是朱元璋发明的?

明《英列传》记载:“金陵地方,遍行瘟疫,乌梅汤服之即愈”

古代冷饮品种丰富,但最受青睐的是“乌梅汤”,这款冷饮至今都是重要的一款夏天饮品。乌梅汤现代多称“酸梅汤”,明清时曾风靡城乡,贫富皆饮。据清末崇彝《道咸以来朝野杂记》,酸梅汤是京城市民最受欢迎的冷饮:“北京夏季凉饮,以酸梅汤为佳品。系以乌梅和冰糖水熬成,外用冰围之,久而自凉,不伤人,且祛暑也。”

因为酸梅汤受欢迎,制作酸梅汤也成了一个行业。据刘佳崇璋《北京各行祖师调查记略》所记,当时卖酸梅汤小贩供奉的“祖师爷”是明太祖朱元璋,因为他们认为酸梅汤的发明人是朱元璋。

相传,朱元璋当年一度以贩卖乌梅为生,有一年他贩梅到湖北荆襄一带,时闹瘟疫,朱元璋也病倒了。病中朱元璋喝了酸梅汤,病很快好了。朱元璋意识到梅汤能治病,于是制作梅汤、梅丸售卖。但这只是民间传说,史料上并无朱元璋贩卖乌梅的记载。

有关朱元璋贩卖乌梅的说法,最早见于明代小说《英列传》。书中第七回“贩乌梅风留龙驾”中记述:朱元璋十八岁那年,曾跟着郭光卿一起贩梅子到金陵(今南京),“金陵地方,遍行瘟疫,乌梅汤服之即愈,因此梅子大贵,不多时都尽行发完,已获大利。”由于《英列传》的素材多源于民



民国初年的“卖冰镇酸梅汤”风俗画

间传说,故不足为凭。但后人仍以讹传讹,把朱元璋传成了酸梅汤的发明人,当行业祖师爷供奉。

乌梅和梅汤入药医疾,中医古籍上早有记载,不可能是朱元璋的发明。如中国第一部临床急救医书、东晋葛洪的《肘后急方》“治时气病起诸劳复方第十四”条中,就有煮乌梅汤治病愈后复发,虚烦难眠的方子。

事实上,《周礼》中所说的“六饮”中已有用于梅子制作的冷饮,也就是说,酸梅汤其实在先秦时已出现;北朝时也有乌梅浸汁制作饮料的记载。到北宋时,酸梅汤已很常见,宋人孟元老《东京梦华录》“饮食果子”条便提到了东京汴梁街头出售“梅汁”等夏令冷饮的情况。

## 叁

### “冰酪”最早出现在元代?

北宋梅尧臣诗云:“朝供酪粥冰生碗,夜卧氍毹月照沙”

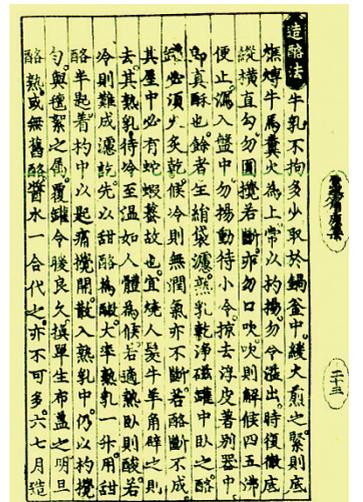
古代还有一种高档的冷食叫冰酪。元初,冰酪已是宫廷夏日必备之物,有御赐冰酪的风俗,意大利人马可·波罗在元大都时就曾吃过冰酪。

所谓冰酪,即现代品种和口味都十分丰富的“冰激凌”的前身。有一种说法是,“冰激凌”是意大利人邦塔·伦蒂在14世纪初发明的,也有观点称是古罗马奴隶的发明。实际上,最晚在13世纪初,中国人已开始食用冰激凌,即冰酪了。

《中国制冰史》引用日本医学杂志《日新治疗》上的文章称:“冰激凌原是元朝的宫廷冷饮,他人不得制作。马可·波罗离开中国时,元世祖忽必烈把它的制法透露给了他。马可·波罗回到家乡,又把它献给了意大利王室,从而传入了欧洲。”

冰酪是元朝宫廷美食应该是不争的事实。元末人陈基曾在大都(今北京)宫廷供职,他在《寄葛子熙杨季民》诗中称:“去年京国樱桃熟,公子亲沾荐庙余。色映金盘分处近,恩兼冰酪赐来初。”诗中便提到夏季宫廷赏赐冰酪的事情。元朝著名医家王好古在《阴证略例》中还记载了一个因为贪吃冰酪而染疾的病例,当时有一贵族公子“饮冰酪水一大碗”,结果引发伤寒。

但若溯其源,冰酪其实并不是元朝宫廷厨房的发明。早在宋朝,宫廷就已经有了这种冷食。生于十一世纪初、宋



全集》中记载的冰酪制作方法  
元朝人《生活手册》《居家必用事类

仁宗皇祐三年赐同进士出身的诗人梅尧臣曾在《送刁景纯学士使北》一诗中写道:“朝供酪粥冰生碗,夜卧氍毹月照沙。”其中的“酪粥冰生碗”,所描写的就应该是“冰酪”。南宋诗人杨万里也提到了“冰酪”,只是没有直呼其名,而是以《咏酥》为诗名,描写食用冰酪的爽快感觉:“似赋还成爽,才凝又欲飘。玉来盘底碎,雪到口边销。”

据此分析,冰酪应该是饮食风气大盛的宋朝人的发明。

## 肆

### “冰鲜”是何时出现的?

南宋范成大《吴郡志》记载:“悉以冰养,鱼遂不败”

盛夏时节,古人能吃到冰鲜的水产、海鲜,靠的是“冰养”。那么,何谓“冰养”?其实就是古人使用天然冰块保鲜的一门技术。靠“冰养”技术保鲜的海鲜、江鲜等食材,古人称为“冰鲜”。

冰养技术何时出现的?从史料所记来看,宋朝已有了。据宋范成大《吴郡志》,在赵昀(宋孝宗)当皇帝的乾道、淳熙年间(公元1165年~1189年),中国的江浙沪等地便流行藏冰。藏冰做什么?“悉以冰养,鱼遂不败。”

冰养技术到元朝时,有了进一步的发展,渔民发明了一种“冰船”,用来冷藏鱼类海鲜。冰船又称“冰鲜船”,船上会储藏足够用的冰块,用于收购、运输海鲜。这种船甫一出现,很快流行。如在明朝时,在捕捞鲟鱼季节,渔民或鱼商都会带着冰鲜船,以延长鲟鱼的保鲜时间。

到清初,冰养技术已在渔业生产和销售中普遍使用。如在黄鱼汛期,天津一带的鱼贩子便会带着冰鲜船出海,到海上收鲜鱼,俗称“贩冰鲜”。这些鱼贩子在出海前都会先去专门出售冰块的冰窖买冰块,然后再去海上或港口收海鲜。

清朝时,贩冰鲜在中国南北都很常见。清人张燕昌《鸳鸯湖棹歌》中称:“熟梅时节雨连绵,石首鱼腥正上筵。一路冰鲜齐入市,海滨新到贩鱼船。”诗中所描写的,是清朝时浙江嘉兴人贩冰鲜的情况。

古代冰养技术的使用并不限于水产,还被运用于果蔬的保鲜保质。明朝



元代山西洪洞广胜寺壁画“卖鱼图”(局部)

时,在京杭大运河沿岸便修建了许多冰库,为送往鲜果时蔬去京城的船只加冰,以保证贡品不变质。

需要说明的是,英国人一直到18世纪才开始使用天然冰对海鱼进行保鲜,并且承认,这是一位来自印度的船长受中国人“冰养”技术启发才使用的。

据《北京晚报》