



图
视
觉
中
国

《楚辞》中的夏日特饮、唐朝宴席上的甜点“冰淇淋”……

看古人如何“冰爽一夏”？

□胡雪琪

炎炎夏日，人们最想去的地方是哪儿？除了空调房之外，喜欢武侠小说的朋友，或许还会想到金庸小说《天龙八部》中描写的西夏冰窖。金庸先生借天山童姥之口点明：皇帝建冰窖，就是出于夏日祛暑的需要。

然而，在没有冰箱也没有其他制冰设备的古代，人们会怎样解暑？翻阅史籍就会发现，金庸先生小说中的情节，并不完全出于虚构。

先秦时期已开始藏冰

据《周礼》记载，早在先秦时期，就已经有“凌人”这一职业，负责在冬天凿下河湖里的冰块，并把它们储藏至夏天。藏冰的冰室也有专门的名字，叫做“凌阴”。《诗经·邶风·七月》中说：“二之日凿冰冲冲，三之日纳于凌阴。”隆冬时节凿下冰块，收藏到冰室里，等到天气热了再取用，便是古人生活的真实写照。聪明的古人还考虑到，随着天气逐渐变暖，藏在凌阴里的冰有融化之虞，所以早在冬季凿冰的时候，就会“三其凌”，即按预计用冰数量的三倍来取冰储藏。

迄今为止，考古发现的年代较早的冰窖，是1976—1977年间，在陕西凤翔秦都雍城遗址发掘的春秋时期凌阴遗址。此外，据《滑县志》《开封府志》等地方志记载，在滑县西南和

延津县西北都有冰井，传说是春秋战国时期韩襄王藏冰之所。河南新郑、河北易县、陕西咸阳等地也曾发现战国时期与藏冰有关的遗存，说明早在先秦时期，各诸侯国已经开始藏冰了。

1978年发掘的湖北随州战国曾侯乙墓，出土了两套形制、纹饰相同的大型冰酒器具——铜鉴缶，为学者们研究古代用冰的方法提供了实物资料。铜鉴缶由方鉴和方尊缶组成，方尊缶放在方鉴内部正中，缶中放酒，鉴与缶之间的空隙放冰，达到冰酒的目的。结合《楚辞·招魂》中的“挫糟冻饮，酎清凉些”，战国时期贵族的夏日生活仿佛浮现眼前：酿好的米酒过滤之后，用鉴缶冰镇饮用，清凉可口。

唐代宴席上的酥山是冰淇淋的前身

虽然夏季用冰是十分惬意的事，但凿冰、运冰、修建冰室、定期保养等一系列工序繁杂，非一般人力所能及，所以历朝历代，皇室都是藏冰的“主力军”，设有大型冰窖和专门的官员，负责取冰和相关的管理工作。冬天存下来的冰块，到了夏天，可以放在宫殿的角落，为室内增添一丝清凉，也可以用于冰冻饮料和夏季食品的保鲜等。

天气炎热的时候，皇帝也会“颁冰”，赏赐一些冰块给大臣、名士，以示恩宠。唐代文学家韦应物《冰赋》中提到的“颇颁冰之适至，喜烦暑之暂清”，便是这一制度的写照。大臣们向皇帝汇报工作的时候，如果正值暑热天气，皇帝也有可能赏赐“冰屑麻节饮”

等清凉饮料，给大臣解暑。

唐代的王公贵族们若是在夏日举办宴会，席上很有可能会出现一道与现代冰淇淋类似的甜点——酥山。“酥”是一种乳制品，与现在的黄油或奶油相似。制作酥山时，先将酥加热到极为柔软的状态，拌入甘蔗汁或蜂蜜调味，再向盘子一类的器皿中滴淋，使酥堆成山峦般的样子，最后利用大量的冰为酥山降温，让酥山定型。这类甜点一般由女性制作。有时候，人们还会在酥山上插上花朵、小彩树等作为装饰，或将酥山染成绯红、黛青等颜色。宴席上的酥山是财力和社会地位的象征，酥山的体积越大、装饰越精美，证明宴席的档次越高。

在树叶上产卵的鱼

□赵盛基

众所周知，鱼是水中生物，在水里产卵。然而，在亚马逊河流域有一种脂鲤科的鱼却与众不同，它们不是把卵产在水里，而是产到河边的树叶上。

这种鱼体型不大，大约只有6—8厘米长，样貌也不美丽，但是，由于奇特的产卵方式，它却受到了人们的喜爱。

亚马逊河流域丰沛，两岸草木葱茏。产卵季，这种脂鲤科的雌鱼和雄鱼双双游向河边的树木底下，准备产下它们的宝宝。这种鱼弹跳能力很强，雌鱼猛地跃出水面，向着能够得到的树叶上跳去，触碰到树叶后，瞬间又跌落下来。就在这短短的一瞬，树叶上已经留下了它的卵。为了多产一些卵，它会不停地重复这样的动作，直到产完为止。

鱼卵的外部是一层胶质物，一是能将鱼卵粘在树叶上，二是能给卵保湿，以免干死。即便如此，也不可能使其长久保湿，坚持不到孵化，鱼卵就会被晒干。然而，这种鱼是聪明的，不会眼看着鱼宝宝

胎死卵中。

前面提到，来此产卵的雌鱼是与雄鱼结伴而来的，此时，就该雄鱼上场了。只见雄鱼在河面上不停地甩尾，溅起的水花被高高地抛向空中，一些水花落在了树叶上，滋润了上面的鱼卵。每隔一段时间，雄鱼都会如此不遗余力地向鱼卵溅起水花，直到鱼卵孵化出小鱼，落入河里，雄鱼才会放心地离开。

正是由于雄鱼这种溅水的行为，所以人们都叫它们“溅水鱼”。

奇怪的是，溅水鱼为什么要这么费劲地跳到树上产卵，而不是像同类那样轻轻松松地在水里呢？原来，溅水鱼有个自食鱼卵的嗜好，如果把卵产在水里，那么近水楼台，它们会不自觉地吃掉鱼卵。而产到高处的树叶上，想吃就不那么容易了，便断掉了想吃鱼卵的念头。况且，这样也避免了鱼卵被河里的其他生物吃掉。

原来，溅水鱼所做的这一切，都是为了保护后代的生存。



战国 铜鉴缶 湖北省博物馆藏

宋代夏季冰饮消暑之风已然盛行

在唐代，随着制冰储冰技术的提高，夏日的冰也终于开始“飞入寻常百姓家”，成为越来越多人能够享受得起的消暑佳品。《唐摭言》便记载了一个与冰相关的有趣故事：

有个商人在盛夏卖冰于市。不一会儿，就有人来买冰。商人见状，以为抓住了商机，洋洋自得，遂把冰的价格提高几倍，想趁机大赚一笔。没想到，顾客们看

到商人坐地起价，十分生气，全都离开了。不一会儿，冰也尽数化掉。商人只能哭着回家。

这个故事虽然意在强调做事要把握好时机，但也从一个侧面证明，唐代已经有了用于商业用途的私人藏冰。到了宋代，私人藏冰、卖冰的例子更是在文献中屡见不鲜。杨万里《荔枝歌》“北人冰雪作生涯，冰雪一窖活一家……卖冰一声隔

水来，行人未吃心眼开”便是直白的描述。《东京梦华录》《武林旧事》《西湖老人繁盛录》等宋人笔记中记载的诸般冷饮，如砂糖冰雪冷圆子、雪泡豆儿水、雪泡梅花酒、乳糖真雪等，不胜枚举，间接证明了宋代夏季冰饮消暑风气之流行。现代社会喜欢喝冰镇饮料、吃雪糕的年轻人，如果穿越时空回到宋代，想必也会大饱口福。

清代皇室储冰量相当惊人

元明清时期，皇室储藏的冰，数量相当惊人。清代工部都水司管理的十八座冰窖，统称“官窖”，专门负责宫廷和官署用冰。《大清会典·工部都水清吏司·藏冰》记载，紫禁城内有五座冰窖，藏冰约两万五千块。另外，景山西门外、德胜门外、正阳门外诸冰窖，共计藏冰十六万余块。城外的海淀、热河的行宫，以及清西陵、清东陵等地，也设有官办的冰窖。各冰窖储存的冰块，都是冬天从河、湖里凿下的天然冰。每年立冬以后，要先捞去河中的水草、杂物等，并打开上游闸门，放水冲刷，谓之“涮河”，再关闭下游闸门蓄水，静待天气变冷，河水结冰。冬至之后，工部都水司的采冰差役，便可以下河采冰了。

根据原料水质、运费成本等的高低，冰的价格也出现了差别。《大清会典》记载，顺治九年，采冰、储藏的工价成本是：以每块冰一尺五寸见方（重约80

千克）计，通州冰每块三分八厘银子，紫禁城内京河冰每块七厘四毫，其他地方的冰每块四厘二毫。如果宫内的藏冰不够用，可以按照一定的价格购买民间窖冰。冰块作为商品的属性，因而显露无疑。

在民间，商业性质的藏冰、卖冰也已经不算稀罕，甚至有书籍记载了人工增加冰层厚度的方法。明人朱国祯《涌幢小品》中提到，南方由于气候温暖，冬季结的冰不如北方厚实，不耐储藏，遇到这种情况，可以用盐撒在冰上，撒一层盐，码一层冰，结成一块之后，厚度就与北方的冰差不多了。这种人工结成的厚冰，除了味道略咸，消暑的效果与天然冰块并无差异。

刘侗、于奕正《帝京景物略》记载，明代夏天的京城，出售冰镇食品的小商贩常常手持两个铜盏相互撞击，发出铿锵的声音，走街串巷，招徕百姓

购买。清人王渔洋也有“樱桃已过茶香减，铜碗声声唤卖冰”的诗句，北方夏日的的生活场景，清晰生动，宛在眼前。冰块的供应时间从农历五月初一开始，至农历七月三十为止，几乎贯穿了北方居民整个夏天。

冰块供应的充足，带来了清代冷食和冷饮的兴盛。冷酪、凉糕、冰镇莲藕等，都是清代常见的夏季小吃。而最受欢迎、流传最广的冷饮，当属冰镇酸梅汤。酸梅汤以乌梅、冰糖、桂花等为主要原料熬制而成，夏天加入冰块或冰镇饮用，酸甜可口，沁人心脾，直到现在，都是常见的消暑饮料，风靡之势，犹然未失。



好朋友

□邓笛/编译

自另一匹马。这匹马的笼头上挂着一只小铃铛。小铃铛一响，它眼盲的朋友就能知道它的位置，也就可以跟着它，不至于走错地方。

进一步观察下去，你会发现，戴着铃铛的马不时要看一眼眼盲的马，似乎在确认它是否听到了铃铛的声音。

每天晚上，回马棚时，戴着铃铛的马也会几步一回头，看一看它眼盲的朋友，以免后者跟不上而不能听到铃铛声。

好朋友就是这样，你也许见不到他们，但是你知道他们总在那儿。

感冒

□施崇伟

开了门，刚迈出一只脚，我又迟疑了，把脚收了回来。望了望妻子担心的神色：“喂，我是感冒了。”

内心直气壮，语气软弱无力，给朋友打去电话：“兄弟，恭贺升职！我感冒了，不能来敬酒了。你们好好庆祝！”

一个喷嚏让我找了个不委屈自己的理由，又不至于让别人另眼相看。

“感冒”是病，症状是打喷嚏、鼻塞、流涕等，几乎人人都有体验，遇到了也不值得大惊小怪。

“感冒”还有另一个意思，是指对某事物有感觉、有兴趣。常用到的是“不感冒”一词。话不投机的人，出其不意的事，以及不凑热闹的我面对今天的庆功宴，通通叫做“不感冒”。

当遇“不感冒”，故意让自己“感冒”一次——给了自己台阶，给了别人面子，两不伤害。

误入“庇护所”

□牧徐徐

单位开展团建活动，登一座险峻的高山，要在一条紧挨着悬崖的山路上向上攀走。

活动结束后，脚力最好的几个同事一马当先，跑在最前头，我和另外两名同事走在中间，还有数十人落在最后面。大家各得其乐。

可到了半山腰时，突然变天，接着便是一阵暴雨。一行三人中，只有我带了一把雨伞。伞下同行显然不妥，于是我们仓促地躲进身旁石壁下的一个狭窄、浅浅的内凹处，将身体紧贴着石壁上，同时撑开伞，将伞尖抵住岩壁，让伞盘一半在壁内，另一半留在壁外。

雨下得大而猛，想完全不被淋到，太难。不一会儿，我们的裤子和鞋袜都湿了。好在上衣和头部暂时还未被淋到。

看着伞外的大雨，有些庆幸，甚至有些窃喜，毕竟我们还有一把伞，而且及时找到了个内凹的“庇护所”，身上尚有未被淋到的地方。想想走到前面的那几个同事，一把伞都没有，此时定是成了狼狈不已的“落汤鸡”。

雨一直在下，啪啪凶猛地冲着伞盘，似乎有越来越大的趋势，伞盘四周水流不止，流水开始溅到内壁上去了。我们有些担心，要是这么一直下去，我们上身迟早也是要湿的。

就在我们祈祷雨快点停下小时，路中走来一名女同事，她悠闲地打着一把很小的遮阳伞，看着我们后，惊讶地问道，你们干吗要躲在出水口下淋雨？外面的雨已经很小了。

我们听后，一愣。哪小了？伞盘上的雨水分明很大很猛呀。

我疑惑地将手朝伞外一伸，发现雨好像真的小了很多，然后走出来一看，不禁哑然失笑：原来在我们头顶的石壁上，有一条长长的浅沟，大雨之后，浅沟成了水沟，雨后形成的流水正沿着那条水沟，不断下流。沟的出口正好在我们头顶上，流出的水，形成了粗壮的水柱，正不偏不倚地冲在我们的伞盘上！

原来，我们自以为找到的一处躲雨庇护所，竟然恰恰是雨水下流得最猛、最大的地方！

更让人意外的是，只要我们朝上再多走几十步，便能在拐弯处的后方看到一座小庙宇。跑在我们前面的几名同事，正悠闲地坐在庙中观雨，衣服上滴雨未沾！

由于裤鞋袜尽湿，为防止感冒，我们三人不得不匆匆下山，未能最终登顶，遗憾不已。

很多我们自以为稳定、可靠的“温室”“庇护所”，实则往往是最大的隐形陷阱，如果不及时走出来，会被蒙蔽很久，深陷其中而不知。



杨桃（水彩） □王肇民

“滑而脆，酸而甜”，鲁迅最爱的广东水果

杨桃五条棱

□谈宜斌

杨桃也写作阳桃、羊桃或洋桃，另有五棱子、五敛子、三廉、三稔等别称。大小如柠檬，上面有五条棱，横截面如同五角星，也有极少数为三棱、四棱或六棱的，且各棱的大小、厚薄、高低也不太匀称。鲁迅曾说：“广东的花果……我所最爱吃的是杨桃，滑而脆，酸而甜……我常常宣传杨桃的功德，吃的人大抵赞同。”

杨桃为何能获得鲁迅先生的独爱？又有哪些“功德”呢？

以“岭南及闽中”为主产

杨桃原产于东南亚热带、亚热带地区。在中国最早的记载中，杨桃被称为“五敛子”。晋代嵇含名著《南方草木状》记云：“五敛子大如木瓜，黄色，皮肉脆软，味极酸，上有五棱如刻出，南人呼棱为敛，故以为名。”可算是道出了五敛子这一名称的由来。明代李时珍的《本草纲目》对杨桃的叙述更是详尽：“五敛子出岭南及闽中，闽人呼为阳桃。其大如拳，其色青黄而绿，形甚诡异，状如田家碌碡，上有五棱如刻起，作剑脊形。皮肉脆软，其味初酸久甘，其核如柰。五月熟，一树可得数石，十月再熟。以蜜渍之，甘酢而美，俗亦晒干以充果食。又有三廉子，盖亦此类也……食之多汁，味甘且酸，尤宜与众果参食。”

近代，中国杨桃仍以“岭南及闽中”为主产，广西、云南、台湾也有大量出产。特别是粤地广东，全省除文昌以一线不产杨桃外，各地均有栽培，其中尤以广州市郊为多。

杨桃属酢浆草科植物，热带常绿乔木，在广东和福建为半常绿性的。树高5~6米，冠幅颇大，侧枝多，柔软而下垂。羽状复叶上的小叶，在夜间有折合下垂的习性。花瓣白色、淡紫色或萼红紫色，为复总状花穗，所结的浆果一簇簇、一串串的，煞是好看。

一年四熟产量高

李时珍说杨桃一年两熟，实际上它能一年四熟。每年第一次收获在7~8月份，收获量

最多，果实也大，被称为“头造果”；第二次收获在9~10月份，收获量较少，质量颇佳，被称为“正造果”；第三次收获在11~12月份，收获量也较少，品质近似“正造果”，被称为“三造果”；第四次收获在越冬之后，被称为“雪敛”，因果实经过霜打，皮色暗红，汁液少而甜如蜜，风味独好。不过，第四次结果对树体损伤极大，果农一般不让杨桃第四次开花结果，故挂果越冬很少见到。

根据广东对杨桃的普查情况来看，其单株产量相当可观。杨桃嫁接苗一般栽后3~4年开始结果；10~15年生，株产达50~100公斤（为年产量，下同）；20~30年生，株产达300~350公斤，最高可达600公斤；50年生树仍能结果，但产量趋于下降。

富含维生素 也可作药用

杨桃分为甜杨桃和酸杨桃两大类。前者的植株多采取嫁接繁殖，果核饱满，肉质爽脆，味甜微酸，主要作水果生吃；后者为实生繁殖，果核瘦削，肉质粗糙，味极酸，多用于加工蜜饯、果酱、果膏、罐头或调味配菜。前述《南方草木状》引文中所说的杨桃，大概就是酸杨桃。

目前市场上销售的杨桃，以广东的峇督杨桃、尖督杨桃和福建的赤口杨桃、蜜杨桃、白杨桃等甜杨桃类品种较为多见。杨桃有较高的营养价值和独特的风味，含有丰富的柠檬酸、苹果酸、果糖、蔗糖、葡萄糖和较全面的维生素。杨桃也可以作药用，有清热、生津、解毒、助消化、利小便等多种功效。《本草纲目》称其主治“风热，生津止渴”。《岭南杂记》也说：“食猪肉咽喉肿痛，食杨桃即解。”

值得注意的是，许多人把杨桃误认为是猕猴桃，连清代学者赵学敏的《本草纲目拾遗》也把杨桃与猕猴桃混为一谈。其原因恐怕出在名称上，杨桃称为羊桃或阳桃，而猕猴桃在许多地方也被称为羊桃或阳桃。但这是两种不同的水果，其生态和形态完全不一样，故必须正其误。