

冰淇淋起源于中国古代的造冰技术

中国是古代科技最发达的国家之一，其冷冻和冷饮制作技术也源远流长。冰淇淋（ice cream）乍一听像个外国名字，会让大家普遍认为这是外国人发明的。但其实早在我国的唐朝就诞生了历史上最早的冰淇淋。



中国智慧——古代人工造冰技术

在唐代，人工造冰开始出现，人们开采硝石时发现，硝石溶于水时会吸收大量的热量从而使水结冰，这一发现被用到夏天制冰上。根据史料《杜阳杂编》记载：“盛夏安瓯，用水晶如掌者汲水煮沸，取越瓶盛汤，油帛密封，复煮千沸，急沉润底，平旦冰结矣，名寒筵冰。”可见，当时已实现人工造冰，这在古代科技史上是一个奇迹。

到了宋代，夏季冰冻食品更为普及。在公元 962 年，成立了“冰井务”，专门负责制造研制解暑降温的冷食品工作。吃冰是官员们的工作福利之一。《宋史·礼志》中规定，达到一定级别的官员，在伏日这天会被赏赐“蜜沙冰”。据推测，“蜜沙冰”，就是浇上蜜、放上豆沙的冰，也就是刨冰，是一种皇宫中特制的御用食品。在当时，还有一种“乳糖真雪”，即在碎冰之上撒上炼乳，非常香甜。

王公贵族有冰吃，寻常百姓怎么办？

当时的汴京是一座国际大都市，这里什么都有。南宋周密的《武林旧事》与吴自牧的《梦粱录》及西湖老人的《西湖老人繁胜录》记载了一些宋朝的解暑冷饮料，有雪泡豆儿水、漉梨浆、姜蜜水、木瓜汁、沉香水、荔枝膏水、苦水、金橘团等等。花样这么多，听着就诱人。“帝城六月日卓午，市人如炊汗如雨。卖冰一声隔水来，行人未吃心眼开。”（杨万里《荔枝歌》）在酷暑之日听到卖雪糕的叫声，还没吃上就很开心。人们还把果汁、牛奶、药菊、冰块等混合调制成冰冻的饮品，取名叫冰酪，也被称作宋代版的“冰激凌”。杨万里《咏冰酪》中形象地描绘了冰酪的样子：“似膩还成爽，如凝又似飘。玉米盘底碎，雪向日冰消。”

由于藏冰制冰技术的普及，宋代民间的冰雪买卖很活跃。孟元老《东京梦华录》记载，当时开封府内经常可见“当街列床凳，堆垛冰雪”的商贩。《清明上河图》中，一些摊位就是卖凉饮的，其中一个摊位上方还有“饮子”招牌。杨万里写到：“北人冰雪作生涯，冰雪一窖活一家。”

可以说，在宋朝卖冰棍利润丰厚，能养活全家了。到了元代，冷饮的发展又迈上了新台阶。这与元世祖忽必烈有着极大的关系。蒙古族是游牧民族，他们酷爱喝牛奶，但是元大都（今北京）的夏天炎热，牛奶保存有难度。忽必烈想到一个办法，就是将牛奶放在冰块中保鲜，意想不到的是此牛奶味道反而更佳，当时被称为“奶冰”。忽必烈又尝试加入蜜糖、果酱等，结果制成了看起来就像冰雪状的奶制品。这样，凝成的冰像沙泥一样，加上浓香的奶味，既好吃又解暑。但忽必烈执政时

期，为了保守制作工艺的秘密，颁布了一道“除皇室外禁止制造冰激凌”的敕令，于是这种美食只能出现在宫廷宴席上。

明清时期，北京出现了雪花酪的雏形，相当于今天的刨冰、冰沙等。但明清时期，官府对藏冰和制冰流程都有严格的制度。到了清朝，要吃冰得凭票，冰票的数量也有严格规定。



酥山——中国最早的冰淇淋

中国人藏冰的历史非常悠久，《诗经·豳风·七月》云：“二之日凿冰冲冲，三之日藏之凌阴”。这里面所写的“凌阴”，就是古代用来藏冰的冰窖，说明了在遥远的古代，人们就开始学会用冰来解暑。

周朝时，已经专设掌管“冰”的职位“凌人”，每年十二月，凌人要“斩冰”，储藏在冰室，到夏天使用冰时，取出来放在冰鉴里。最著名的冰鉴是 1977 年出土于湖北省随州市擂鼓墩曾侯乙墓的战国青铜冰鉴，被称为“世界上最早的冰箱”，现藏于中国国家博物馆。到了春秋时期，冰的用途更加广泛，屈原所著的《楚辞·招魂》中就有“挫糟冻饮，酎清凉些”，当时的诸侯们喜爱在宴席上饮醇香清凉的冰镇糯米酒，但多数情况都是在宫廷宴会和大型的祭祀活动中。

秦汉时期，皇宫中建造了专用贮藏冰屋的“凌室”。汉代朝廷每年盛夏举行隆重的赐冰仪式，把凌室中的藏冰赐给文武大臣消暑。据考古发现，陕西曾挖掘了秦汉时期的凌阴冰窖，当时是借助草木为保温层，深挖地下数十米形成较低温的冰窖，这样贮存，即使经过高温的夏天，冰块也不会融化。到了魏晋南北朝以后，挖井藏冰更为普遍，“冰井”规模越来越大。

隋朝初年，以牛、羊、马等乳制品制成的“酪饮”开始作为夏日冷饮流行。这种冷饮在唐朝得到了进一步发展，一种名为“酥山”的冷冻奶制品糕点诞生了。

“酥山”被许多人看作今日冰激凌的雏形，它主要由山羊奶、牛奶发酵后添加面粉、樟脑等制成。在当时的唐朝贵族宴会中，一定不能没

有精美的“酥山”，因为这代表了有钱人最后的体面，“酥山”的体积越大，便显得这场筵席的档次越高。

“酥”是从北方游牧民族传来的一种乳制品。制作“酥山”要先将“酥”（乳酪）加热到近乎融化的状态，然后滴淋在器皿里，一边淋一边做出山峦的造型，做好之后再将其放到冰窖中冷冻，最后还会插上花朵、彩树等装饰品点缀。除了白色的“酥山”，还有“贵妃红”或“眉黛青”染出来的红色或绿色的“酥山”。

唐代章怀太子墓“仕女图”和唐代壁画“野宴图”中都有酥山的出现，在“仕女图”中，两个女子手捧酥山。在五代诗人和凝的《宫词百首》中，有不少记载唐代夏季冷饮的诗歌，其中一首写道：“暖金盘里点酥山，拟望君王仔细看。更向眉中分晓黛，岩边染出碧琅玕。”刻画了一位制作“酥山”的灵巧的宫女形象。



除了“酥山”，唐代的冷饮、冷食发展迅速，花色日趋繁多。这和当时的经济文化的开放有着很大的关系。在唐代长安街头，更有做“冰凌”买卖的商人。唐代的冯贽在《云仙杂记》里写道：“长安冰雪，至

夏日则价等金璧。”可见，当时的冷饮价格极其昂贵，除了富贵人家，老百姓难以与之结缘。



文章来源：四川成都日报《锦观新闻》官方账号 2022 年 7 月 13 日