

时值盛夏，骄阳似火、暑热逼人，身处热带岛屿的都市里，似乎每天都离不开空调、电扇。人们不由得会遥想古时，没有电、更没有电器的年代，他们难道就只能面对蒸笼般的酷暑束手无策么？

其实不然，纵览古代书籍，古人在应对夏季高温时，充分借鉴各种自然条件，发挥奇思妙想，吹“电扇”、住“空调房”、用“冰箱”、吃冷饮，把炎炎夏日过得似乎比现代人更清凉、更有滋味。



古人“空调器”——瓷枕



承德避暑山庄是古代帝王消暑胜地

古人消暑智慧足

文／海南日报记者 单憬岗

手摇扇、“电”风扇

仲夏时节，手持一柄扇子，轻轻摇动，凉风习习。这早已成为人们心中深深定格的一幕夏日图景。

扇子发明的时间应该很早，最早有可能就是一片大树叶，摇烂了再摘，爬上爬下估计比较费事。后来就慢慢有了蒲葵扇、纸扇、绢扇、羽扇和竹扇，各种扇子形式多样。

在晋代学者崔豹的《古今注》中已有扇子的记载，唐代雍裕之《题蒲葵扇》中曾写道：“倾心曾向日，在手幸摇风，羨尔逢提握，知名自谢公。”李时珍在《本草纲目》中也对扇子进行描述：“上古以羽为扇，故字从羽”，从中看见古人造字的良苦用心。

虽然扇子比树叶好用多了；但毕竟做功的是自己，到头来不过是将额头上的汗转移到了胳膊上，吃力的同时也凉快不到哪里去。

于是，达官贵人们就用上了不用自己出力的“人工电风扇”。

最早的人工风扇出自西汉时期。东晋葛洪《西京杂记》载，“丁缓（西汉）长安巧工……又作七轮扇，七轮大皆径尺，递相连续，一人运之，满堂寒颤”。就是说，这位能工巧匠把七个一丈长的大轮连在一起，做成一个七轮扇，一个人就可以扇起让满屋子人打寒战的大风来。

如果仅从人工风扇的角度来看科技进步，中国古代显然要高出其他文明很多。据历史学家考证，西方的人工动力扇最早出现比中国晚八九个世纪，在两河流域的阿拔斯王朝哈里发哈伦·拉希德时期。这位君主下令让人在他的座位处安装一个由粗布制成的大扇子，形似船帆，悬挂在天花板上，由一根连接它的绳子牵动。倘若有人要午睡，可用力拉绳，使扇子在屋里来回晃动，产生一股股凉风，热气便会被驱走。

而同一时期的唐朝，风扇早已进化到了水力驱动阶段。此时，有民间能工巧匠设计出一种木制器具，将水抽引上屋喷淋屋顶；再采用水循环的方法驱动扇轮转摇，将水雾带来的凉气吹入屋内，冷气袭人。对此，《唐语林》有记载：“玄宗起殿……时毒方甚……座后水激扇车，风猎衣襟……四隅积水帘飞洒，座内含冻。”由此可见，这种制冷设备利用自然水冷，具有较高的降温能力。

随着时代进步，到了清朝中期，能工巧匠为皇家在圆明园内设计安装了一套叫“水上明瑟”的机械设备，用水力作动力鼓风降温，其性能已经非常接近当今的电风扇。



《荷塘纳凉图》清·金廷标

“空调器”、“空调房”

在 21 世纪的今天，空调早已普及到千家万户。而在古时候，普通人家往往也有自己的“空调”。

《红楼梦》中，薛宝钗曾经出过一个谜语：“有眼无珠腹中空，荷花出来喜相逢。梧桐叶落分离别，恩爱夫妻不到冬。”这个谜语的谜底叫“竹夫人”，是古代的一种消暑器具，一种假“空调”。

这种竹夫人长约一米，是用竹篾编成的圆柱形物，中间通空，四周有许多洞孔。根据“弄堂穿风”的原理，能收风甯散，供人取凉，可谓巧妙，常用在床上。陆游《初夏幽居》中就曾提及：“瓶竭重招曲道士，床空新聘竹夫人。”

长夜漫漫，酷暑难耐，不得入眠，于是古人发明了另一种“空调器”：瓷枕。

李清照曾在《醉花阴》中云：“佳节又重阳，玉枕纱厨，半夜凉初透。”词中提及的“玉枕”，其实是一种青白釉瓷枕，因其瓷青如玉，故称“玉枕”。瓷枕之所以能够取凉，就是因为瓷枕一般内部中空，下端有孔穴可透风，而瓷本身有清凉，所以成为古人夏日纳凉必备。

但是，皇家和达官贵人们，则有更先进的“空调房”。南宋时，临安皇宫内建有专供帝王嫔妃纳凉的翠寒堂。对此，元初成书的《武林旧事》中曾追记道：“翠寒堂畔，长松修竹，浓翠蔽日，层峦奇岫……寒瀑飞空而下，又置茉莉、素馨、剑兰等南花数百盆于广庭，鼓以风轮，清芬满殿。御第两旁，各设金盆数十架，积雪如山。……初不知人间有尘暑也。”

与此同时，高官显贵们也纷纷建立起私家避暑的“凉屋”，不但以风轮送冷凉水气，而且还效仿皇宫，在蓄水池上和大厅四周摆设各种花卉，在享受清凉的同时，更能带来精神上的愉悦。

到了明朝，这种“空调房”开始走向民间大户人家。明代高濂在《遵生八笺》里就介绍了当时的一种独特的消暑建筑——霍都别墅：“一室之中开七井，皆以镂刻之，盘复之，夏日坐其上，七井生凉，不知暑气。”不难看出，此时的“凉屋”已经开始巧妙地利用地理环境。

假冰箱、真冷饮

中国有句古话叫“夏虫不可以语冰”，说的是夏天的虫儿无法想象

冰是什么样的。然而，在古代，人们在夏天不仅可以享受到冰块带来的清凉，而且还有假“冰箱”，甚至还有冰镇饮料。

其实，世界上最早发明冷藏和冷饮的是中国人。

《诗经·邶风·七月》是一篇著名的农事诗，同时也反映了当时的一些生活习俗和礼仪。其中记载，“二之日纳于凌阴，三之日凿冰冲冲”。这是两句互文，就是说，在天寒地冻的农历腊月 and 正月将冰采集起来放到冰窖（凌阴）中，以待天热的时候使用。

夏天有了冰，就可以制造土冰箱了。

早在两千多年前的周朝，我国祖先就发明了储藏食品的“冰鉴”，这种冰鉴最先是陶制的，后来演进为青铜制品。1978 年湖北随州擂鼓墩战国早期 1 号墓出土的“曾侯乙铜冰鉴”，就是其代表物。

冰鉴是宴饮时盛放冰的器具，《周礼》中就有冰鉴储存食品的记载：“祭祀供冰鉴。”这样说来，冰鉴就是世界上最早的“冰箱”了。那这种冰鉴长什么样子呢？《周礼·天官·凌人》郑玄注：“鉴如甗，大口，以盛冰，置食物中，以御温气。”贾公彦疏，鉴如甗者，汉时名为甗，即今之瓮也。”

有了“冰箱”，自然可制冰镇食品了。春秋末期，已开始诸侯宴席上出现了冰镇甜酒。屈原在《楚辞·招魂》中称：“挫糟冻饮，酌清凉兮”，大意是“喝了冷冻甜酒，口中好清凉啊”。

到了宋代，冷饮开始大量进入市场，享用者由官宦贵族扩展到平民百姓。人们把果汁、牛奶、药菊、冰块等混合调制成品种繁多的饮品。南宋诗人杨万里曾赋诗一首，称“似腻还成爽，才凝又欲飘。玉米盘底碎，雪到口边消。”就是对一种名为“冰酪”的冷饮的赞赏。北宋汴京还有“沙糖冰雪冷元子”、南宋临安也有“雪泡豆儿水”、“雪泡梅花酒”等，也都属于此类。

随着时代的发展，冷饮的水准越来越高。元代商人在冰中加蜜糖和珍珠粉，使冷饮质量有进一步提高。元世祖忽必烈更用牛奶和冰水制成冰雪状食品。不过，这种制冰酪的技术在中国未能发展，被马可·波罗带回国，后来渐渐演变成今天的冰淇淋。

明清时代，不仅冷饮花样更为繁多，且质量也越来越高，当时以北京的“冰镇酸梅汤”最负盛名。“铜碗声声街里唤，一瓯冰水和梅汤”，郝懿行《都门竹枝词》描绘的正是这样一幅市井消暑图！



曾侯乙铜冰鉴