

热历史

生活史

百年前街头常见的消暑饮

古代“空调”与“冰箱”

杭美

古人同我们一样也享受“空调房”，他们的“空调房”其实是“凉屋”。“凉屋”通常傍水而建，人们用水车将水引到屋顶，让水沿屋檐而下，或在室内建一个水池，让水流进池里，形成瀑布，在美化室内环境的同时，还带来凉爽与清新湿润的空气。

唐代的含凉殿就是这样的“空调房”。含凉殿傍水而建，利用水车将水送到屋顶，然后水就会沿着屋檐流下来形成水帘，凉水沿着屋子上下循环，带走热气，从而达到降温的效果，屋里自然就凉快了。

古时候，人们没有电冰箱冰镇食品、制作冰块，但这难不倒我们勤劳智慧的老祖宗，他们会在冬天时大量采集天然冰块，将冰块贮存在冰窖中，到了夏天，便将冰块取出来摆放在室内，冰块在融化时不断散发凉气，其制冷效果丝毫不逊于今天的空调。除了用来降温外，人们还会用冰块加上果汁与牛奶一起食用。

古人其实也是有“冰箱”的。我们老祖宗在炎热的环境下充分发挥着他们的聪明才智，发明了冰鉴。冰鉴是古代用来盛冰的容器，形状像一个盒子，内部是空的，将冰块放在其中，再把食物放在冰中间。冰鉴上还有冷气散发口，既能保存食品，又可散发冷气，使室内凉爽。

《老年生活报》

文史小考



▲“鲁智深倒拔垂杨柳”雕塑(资料图)

鲁智深为何自称“酒家”

郑言

《水浒传》里的和尚鲁智深，喜欢自称“酒家”。“酒家”至少含有三层意思——

一是关西方言。《辞海》修订本注释说：酒(音sǎ)是宋元时关西方言“酒家”的略语，犹咱。《辞源》修订本注释说：酒(音zá)，与咱、咱同，酒家即咱家。关西之“关”，指的是函谷关，关西就是指函谷关以西的地方。战国时期，函谷关以西基本为秦国领地，以此划分关西秦国和关东六国。因函谷关地处晋、豫、秦三省交界，有“鸡鸣闻三省，关门扼九州”之说。酒家就是这一地区的方言。水浒好汉大多为山东人，他们多自称“俺”或“咱”，唯独鲁智深和杨志称“酒家”。鲁智深出生在渭州，也就是今天的甘肃平凉一带，又长期在经略府任提辖，所以他出口必称“酒家”；而杨志尽管生在东京汴梁，但是因杨家败落，他自幼流落关西，所以有时也自称“酒家”。

二是通用的自称。在中国古代，因等级森严，人们在自称上也颇有讲究。老百姓自称“草民”，下级对上级自称“下官”，上级对下级自称“本官”等。而“酒家”呢，其应用范围则宽泛得多，对上对下以及平级均可通称。如鲁智深与史进见面时，鲁智深说：“酒家是经略府提辖，姓鲁，讳个达字。”鲁智深比史进年长，且在府中为官，可以说是上对下的自我介绍。智深进五台山当和尚，长老赐法号，并说“三归五戒”与他，问他是否记得？智深回话是下对上，他答曰：“酒家记得。”平级之间也可自称酒家。鲁智深在菜园与林冲首次相见，自我介绍道：“酒家是关西鲁达的便是。只为杀的人多，情愿为僧。”

三是含有江湖豪气。“家”是指一类人或人群，用于谦称。如武官自称“某家”，女人自称“奴家”，死去丈夫的皇后或太后自称“哀家”。在关西一带，一些混迹江湖的绿林好汉和打打杀杀之人喜欢自称“酒家”，因为“酒”还有无拘无束、洒脱、痛快的意思。“酒家”出自梁山好汉鲁智深之口，如同孙悟空嘴中的“俺老孙”，粗犷奔放、义薄云天，既不卑不亢，又藐视一切，何等豪迈！

《西安晚报》

该文还提到，当时也有店家“把煮好了的冬瓜荷叶水，一瓶瓶地装起来，冰在冰箱里”。这些尝试使得普通凉茶之外的其他老广夏日饮品渐渐进入上海人视线。

1947年，松江发行的《茸报》就盛赞：“粤人所制售之茅根水、冬瓜水等，尤为夏令无上饮品也。”

多数老上海都经历了一段“苦尽甘来”的挣扎，渐渐爱上了清爽提神的凉茶。1942年，《新申报》刊载了一位上海凉茶品尝者的体验感受：“初喝时，往往使尝试者皱眉，说不出有一种抱怨的样子，好像花了钱喝苦水似地没趣。等到一杯到肚，才感到有一种甘味滞留在唇舌间，余味不尽，同时满身的热气也似乎淡忘了。”

1940年，上海的广式凉茶市场发生显著变化——代售的店铺偃旗息鼓，遍地开花的小贩却异军突起。1946年，上海《风光》周刊就此描绘道：“卖凉茶的也是随着暑天而出现的一种行业。你看，只要是比较热闹些的十字街头、电车站旁，哪一处找不到三个五个卖凉茶的人？嘴里不断嚷着‘喂！一个铜板一杯，茶吃伐茶！’，可以说是风光大不同了。”

酸梅汤



▲1934年《时报》发表的上海酸梅汤摊位漫画

要说“酸梅汤”，故事起点就必须落到古都北京，那不一定是酸梅汤的故乡，但无疑是它的认同根源。卖酸梅汤的景象，可是老北京夏日里的民俗一绝。1939年《南京新报》给北京的酸梅汤摊来了个传神速写：“又凉又甜又好喝，两大子儿一碗！”这是小贩们吆喝的号子。而酸梅汤卖主们招徕顾客的手段可不止于此：“卖酸梅汤的小贩，和各大南货店门前售卖的，都有两个铜盞形的‘冰碴’，它的形状如泡盖碗茶的茶碗托，两个相叠地碰着叮叮当当的声音，以作号召。”

在老北京，打酸梅汤也有许多讲究。1936年，《南京日报》记录了北平干果铺售卖酸梅汤的情景：“门面甚矮小，里面除柜台、货架外，别无桌椅供客人坐息。靠墙有两个大坛子，一个伙计手持竹罐(如普通打酱油所用者)，客来饮，立取一罐倾碗内。”一点不多，一点也不缺。有心的店家还把酸梅汤“制成卤，注于小瓶”，主顾“归家以冷开水和之即得”。

对于老上海的民众而言，酸梅汤也是夏日里不可或缺的一款解暑饮品。1937年7月15日，《世界晨报》报道了夏日里上海酸梅汤市场的壮观场面：“爱多亚路的郑福斋，

成天成夜拥挤着喝酸梅汤的主顾。还有马路上、弄堂口，到处都是酸梅汤的摊头。那椭圆形的白色木桶上，漆着鲜血似的‘北平或天津酸梅汤’字样，于是我们知道：酸梅汤是北京和天津的最好”。旺盛的市场需求也成就了一批扎根上海本地的酸梅汤制造商。据1936年市卫生试验所职员程树榛发表于《新医药杂志》的调查，上海共有四海通、新福斋、老淞盛、袁锦记等13家注册在案的酸梅汤工坊。

成批配制的酸梅汤工艺较简便。1935年一期《上海报》揭开了秘密：“先将酸梅去核，拌白糖，把它蒸烂，然后入热水中搅和，经过一个相当的时候，便成了一种黄澄澄的颜色。待热水凉了以后，便算成功。放在那白漆、盛有冰的冰桶里，即可售卖。”

尤为让人惊奇的是，1930年代很是僻远的海南岛竟然也掀起了饮酸梅汤的潮流。1936年《琼崖民国日报》称“酸梅汤这种夏令食品，是从北方来的，因为它味道很好，价格公道，一般中下级平民，都很喜欢尝试”。

绿豆汤

绿豆源起中国，在我国至少有2000余年的栽培史。夏天食用绿豆能止渴消暑、清热解毒，以之熬成的绿豆汤，是“药食同源”的一味佳饮。

百年前，先民们熬制绿豆汤的精细程度远胜今天。当时的人们更愿意将绿豆汤做成一道较稀的甜品，而不是我们熟悉的汤水。1940年，中华书局发行的《清凉饮料制造法》记载了绿豆汤的食谱：“先将绿豆洗净，加水入锅中煮之，至糜烂



▲绿豆汤

为度。次将扁豆及去衣莲子，分别煮烂、放冷。食时取闷熟绿豆八份、扁豆及莲子各一份置小碗中，注入白糖及凉开水，滴入薄荷油数滴，或薄荷叶与清水煮熬，加入亦可。上铺以樱桃五六枚，如加入碎冰数块，尤觉清凉可口。”

绿豆汤也曾被选为警员的高温执勤福利。1932年版《首都警察一览》称当时南京警务部门会在盛夏时节给户外岗警、巡警供应荷叶绿豆汤解暑。当然，绿豆汤在市场上也是“抢手货”。1942年《新申报》记叙了一位食客服用“荫凉绿豆汤”后的美好遐想：“买来吃的人，一边喝豆汁，一边咀嚼什物，感到有一种江南，尤其是苏州的风味。因为绿豆汤中往往掺有一二滴薄荷汁，所以喝的时候，喝了以后，嘴里总有点凉飕飕的。”

解暑茶水



▲丰子恺1934年创作漫画《施茶》

百年前的先民们在烈日灼烧下会“咣当咣当”灌下一肚子水。他们所爱的，不是寡淡的白开水，而是各色解暑茶。

暑天施茶是中国历史悠久的慈善传统。在近代上海的街边，随处可见大德善士捐助的公益茶摊。1923年《新医人》半月刊介绍施茶的茶水一般是“茶末茶或是大麦汤”，都能起到一定的解暑提神效果。遗憾的是，近代上海施茶点、茶亭的卫生情况不甚理想。

有送茶的，也有卖茶的。不过近代上海街头的茶水贩夫群体兴起较晚，约莫是19、20世纪之交的事情。1901年，上海《同文消闲报》记载了一段见闻：“天来渐热，行人口渴，故暑天有施茶之举。昨道出劳合路，见贫孩二人，在就近设有茶具。凡车夫至此停驻，则饷以一碗，得钱一二文不等。是亦见所未见之事也。”可见此前施茶者多，卖茶水则是新起之业。

那么老上海的茶水贩子怎么出售茶水呢？1938年《新闻报》留有形象记述：“在路旁摆设茶摊，用一只铅桶，几只饭碗，一碗一碗地乘着，一碗的代价是铜元一枚。一般劳动阶级在口渴无法的当儿，都向他们交易。”

谈及解暑茶，妙用草药的广式凉茶是当之无愧的“王者”。在百年前的上海，想来一杯广式凉茶并非难事——大量粤籍移民早已将凉茶文化植入海派餐桌。

1924年，上海《时事新报》刊出了一篇杂文《谈凉茶》，文章写道：“在武昌路和北四川路一带，有几片广东食品店，它们有凉茶出售，广东人多喜欢去喝几杯。”其中就包括“解暑消热的‘黄老吉’”。

1932年《社会日报》的介绍表明，当时上海的广式凉茶大多依附于广帮商人的其他产业：“凉茶店，虽然都是团聚在四川北路一带，但是它们并不是独立的营业。广东药材店兼卖得最多，附属于小吃店的也有，总之没有一家专卖凉茶的。”