



谚语说:“小暑大暑,上蒸下煮。”陆游说:“坐觉蒸炊釜甑中。”韩愈说:“如坐深甑遭蒸炊。”甑是古代蒸饭的一种瓦器,可见小暑与大暑之间天气的炎热。

如何消暑、应对苦夏是一个大课题。在现代,被“蒸煮”的泉州人利用冰箱、空调、电扇等现代科技来消暑,让人不禁产生疑问,古代夏天也很热,当时的人都是怎么消暑的?

泉州古人消暑纳凉同样有妙招,他们拥有许多至今仍不过时的消暑“神器”,比如清凉古井、纳凉古厝、蒲葵扇和竹具等等。泉州人巧用“神器”解暑降温,在休憩的同时,也获得心中的“清凉”。

■融媒体记者 邱丰/文 王柏峰/图

## 古代冰鉴 ——既是冰箱 也是空调

消暑最直接的方法是利用冰块,唐代末年,我国古人就掌握了硝石制冰技术,但由于成本太高,所以冬季储冰仍是冰块的主要来源。

早在商代,时人就用天然冰来保存食物和防暑降温,到了周代,更是形成一个以“凌人”为首的专门的冰块管理机构,还有一套完整的冰块管理制度“冰政”。《周礼·天官·凌人》中写道:“凌人掌冰正(通‘政’)。岁有十二月,令斩冰,三其凌。”这里提到的“凌人”,就是专门掌管取冰、藏冰、出冰事务的官员,在每年农历十二月,“凌人”就监督属下敲取、采伐冰块,存入称为“凌阴”的冰窖中,因为冰块入春会逐渐融化,所以储存的冰块一般是实际需求量的三倍。

从冰窖取出藏冰后,除了直接使用,还可以利用冰鉴实现储食、降温双重效果。1977年,曾侯乙墓出土了一只战国青铜冰鉴,由外层的铜鉴和内层的铜缶组合而成,学界普遍认为,先秦时代的冰鉴乃是一种酒具,其主要作用是制作“冰镇饮料”,鉴内存冰,缶中放酒。冰鉴的盖子有镂空

花纹,冰块融化时向屋内排放冷气,也起到室内降温的作用,堪称古代集冰箱、空调于一体的消暑“神器”。

在唐代,出现了商业性的民间冰窖,这一时期,民间也渐渐开始使用天然冰,虽然市场上有售,但价格并不便宜。冯贽在《云仙杂记》中记载:“长安冰雪至夏月,则价等金璧。白少傅诗名动于闾阎,每需冰雪,论筐取之,不复偿价,日日如是。”夏天长安城的冰块价格非常高,堪比黄金和碧玉,写出名后的白居易却每天论筐买,可见其出手阔绰。唐代末年,工匠们在生产火药时开采了大量硝石,他们偶然发现硝石溶于水时会吸收大量的热,能使周围的水降温直至结冰,于是一些能工巧匠便开始利用硝石制冰。

冰块除了能冰酒和降温,也可用于美食,现在闽南人喜爱的夏季冰品——四果汤,就习惯用冰镇的吃法。传统的四果汤是由莲子、薏米、绿豆、银耳组成,相传是唐代的一名女将军魏敬为了治疗当时行军打仗流行的“闽南热病症”而首创的,不知当时是否有人吃到过加冰的四果汤。

每个朝代都有不少流行冰食,比如唐代将蜜糖淋到碎冰上的“酥山”;宋代将冰块与牛奶奶、果汁调制的“冰酪”;到了明清时期,最负盛名的冰品要数“冰镇酸梅汤”,《红楼梦》第33回写道:贾宝玉遭到贾政的毒打后既深感疼痛又觉得热如火烤,“只嚷口渴,要喝酸梅汤”。



传统的四果汤是由莲子、薏米、绿豆、银耳组成,相传是唐代的一名女将军魏敬为了治疗当时行军打仗流行的“闽南热病症”而首创的。(泉州文旅)

# 泉州古代消暑神器



闽南古厝天井设计,非常有利于夏天防暑降温。(资料图)



冰鉴可以起到储食、降温双重效果,图为战国青铜冰鉴。(视觉中国)



战国时期竹席(资料图)



闽南古厝屋檐下的小窗有利于夏季屋内通风

## 古代水井 ——既可直饮 也可冰镇水果

硝石制冰技术虽然在唐代以后逐渐普及,但因为掌握这门技术的工匠稀少,冰块依然是夏季难得的“珍品”,大多数普通老百姓用不起“冰鉴”,也消费不起冰块,但古人有古人的智慧,他们用井水来“替代”冰块。

“云山百越路,市井十洲人”,泉州自唐代建城开始,老百姓“因井为市”,“市井”就成了最基本的群居形态。“至若眺四维之云物,临万井之烟景,遐象佳致,畴莫胜观。”这是泉州历史上第一位进士欧阳詹为泉州地标建筑北楼撰写的碑文《泉州北楼记》中的内容,其中提到泉州拥有“万井烟景”,古城内水井的数量可见一斑。泉州文史界前辈陈允敦教授在其著作《泉州名井揽胜》中也提及:“自中古以来,泉州城内民用食水,大多掘土出水汲用,故水井繁多,数以千计。”

据海丝泉州推荐官洪泓介绍,古人围井而居,井字又有乡里、人口聚集之意,所以家乡也称“乡井”,离开家乡,则称“背井离乡”,一般世俗生活总离不开市井,所以有井才有生活。古时候的大户人家建宅,一般要打三口井,一口是共享井,一般设在门口,左邻右舍都可以来挑水;一口是自用井,在厨房旁边打井,既可以直接饮用也方便厨房烧火做饭;还有一口是花园井,在后花园用于浇花养草。

对于普通老百姓而言,解暑饮料就是井水,因为取之地下而清凉,饮之可消暑。一般的水井会打到地表土壤10米以下的含水层,夏季虽然光照强烈,却不能穿透土壤,井水处于地下深处,只有很少的热量才能传递下去,所以夏天从水井中打上的井水清冽可口。

除了直接饮用,富有智慧的泉州人也用井水来冰镇水果。在晋江池店,“荔枝井”的故事可谓家喻户晓,讲的是明朝年间晋江有一位姓李的善良富豪,



古城小巷里的古井,夏日里的清凉记忆。

因家族中排行第五,故人称“李五”。他的夫人吴氏的娘家位于盛产荔枝的泉州浮桥外黄龙乡(今鲤城延陵社区),黄龙乡盛产荔枝,每年荔枝成熟时,黄龙吴氏都会送给李家很多新鲜的荔枝。在李五的家风熏陶下,李五的三儿媳秦氏乐善好施,经常将吴氏送来的荔枝转送乡邻。殊不知荔枝虽好吃,但大量食用易上火,秦氏便请教医生,得知只要将荔枝在食用前放在水井中浸泡一段时间,就不易上火。于是,秦氏在大厝旁开凿了一个井径较大、内壁砌砖、深9米余的水井,每次收到或购买荔枝后先将其装入竹篮吊进井中浸泡,取出时还会将其放在井边的大石水壶中,等待井水沥干后再送给左邻右舍。经过井水浸泡的荔枝味道更为香甜,也没有食用者上火的现象出现,人们为了感谢秦氏馈赠荔枝的恩情,将这口井称为“荔枝井”,也叫慈善井。

## 闽南古厝 ——既能通风 也能纳凉



闽南古厝门口设置凉棚、竹摇椅等,成为左邻右舍纳凉社交的场所。

内通风。那么如何判别风向呢?答案就藏在古厝的地砖里,当遇到“水南天”的时候,地上的红砖会出水,可以通过水流方向判别风向。

闽南古厝的设计上,都会带有“天井”,除了采光以外,古代泉州人还用它来纳凉,不少人会用竹竿在家中的“天井”搭个凉棚,凉棚底下种西瓜、冬瓜、丝瓜、葡萄等蔬果,它们的藤蔓顺着竹竿及竹竿间连结的绳子攀缘而上,形成一片天然的“遮阳棚”,在夏季夜晚,既可以在凉棚下乘凉,也可以伸手摘下瓜果消暑。

还有一些凉棚设在屋前空地,这时就从屋内私家空间变成了社交场合,左邻右舍可能会在晚上过来一起聊聊天。除了可圈可点的物质生活,古代人的文化生活也同样精彩,有钱人家在夏天还会搭“戏棚”邀请南音戏团演出,并评选出表现最好的戏团,堪称古代版的“威远楼之夏”。

在凉棚纳凉少不了卧具和坐具,竹制品一直是中国人夏季纳凉的首选,到了夏天,古代泉州人会把竹凳、竹椅、竹席、竹床搬到凉棚下乘凉,躺在竹具上凉意阵阵,感觉卸去了一身的疲惫。

如果在凉棚休息时没有自然风,古人还会寻求手持“神器”——蒲葵扇,在有些地区也称作“蒲扇”“葵扇”。蒲葵是多年生的热带和亚热带常绿乔木,多分布在广东省南部,在福建也有栽培,闽南人就地取材,将蒲葵的叶、柄制成蒲葵扇。

古代虽然没有空调、冰箱,但古人有古人的智慧,古人有古人的情趣。在晴朗的夏夜,躺在凉棚下的竹具上,从井中取出冰镇的瓜果,望着皎白的月亮,摇着蒲葵扇,正如明代诗人姚淑人的诗歌《咏蒲扇》一样,“何似崔蒲经织后,能将九夏变三秋”。