

# 天然冰與明清北京的社會生活\*

邱仲麟\*\*

## 摘要

中國自西元前十世紀既已設窖藏冰，其後歷朝歷代亦多有此制，至明清兩代猶然。清代北京官窖所藏的冰塊，最多時在2萬公噸以上，少者亦有9千公噸。而自乾隆8年(1743)起，官方還將1萬餘公噸的冰塊釋出至市場上。明清北京官方所藏的冰塊，主要為配合祭祀時供品保鮮的需要，以及宮中皇室膳食及解暑之用。但夏日也賜予官員冰塊，朝會時也設冰湯給官員解渴。清代在康熙末年還規定，夏日須給予在京獄囚冰水，雍正10年(1732)更下令，於北京的九個城門預備冰水提供行人飲用。後來，士紳也做效此制，在大街上施捨冰水。由於朝廷有賜冰的制度，因此京官在夏天多以冰塊來消暑；而即使不是官宦人家，同樣也可以購冰放在冰盆上以降低室內的溫度。另外，北京魚販至天津販魚也多用冰塊加以冷凍，商販甚至將未賣完的魚蝦、肉類冷藏於冰窖之中；水果商亦利用冰窖窖藏水果，至隔年夏天取出販賣。至於夏日吃冰鎮酸梅湯，更是北京的一大享受。總結來看，明清北京由於官方及民間所窖藏的冰塊甚多，在生活上均與官員及百姓發生不同程度的聯繫。由於冰塊價格不貴，因此即使是平民也可以享用冰。乾隆58年(1793)，英人 John

\* 本文初稿曾於中央研究院歷史語言研究所暨哥倫比亞大學東亞系主辦，「中國日常生活的論述與實踐」國際學術研討會（紐約：2002年10月25-27日）上宣讀。俟後於國科會補助一般型研究計畫「天然冰與明清華北、華中的社會生活」（NSC92-2411-H-001-043）繼續加以充實，此文即計畫研究成果之一。在此除要感謝以上幾個單位之外，對於許多師友及兩位審查人給予的寶貴意見，也一併於此誌謝。

收稿日期：2005年4月15日，通過刊登日期：2005年9月29日。

\*\* 中央研究院歷史語言研究所副研究員

Barrow 見到北京普通百姓多能用冰，還曾深表讚嘆。

關鍵詞：明清、北京、天然冰、都市生活、公共衛生

## 前言

人類在十九世紀下半葉發明人造冰的技術之前，<sup>1</sup>用冰一直依靠取自河湖的天然冰。這在西方是如此，而在中國亦不例外。值得注意的是，英國作家 Elizabeth David 曾說中國在十九世紀以前，窖冰與用冰均領先於歐洲。<sup>2</sup>就個人所見，既有對中國人藏冰及用冰的考察，主要集中在宋代以前，明清時期則較少。<sup>3</sup>然而，明清時期城市窖冰及用冰的記載不少，在相關討論中缺席實屬憾事。

- 
- <sup>1</sup> 在十九世紀中葉以後，經由歐美人士的實驗，利用機器製冰以冷藏的技術才逐漸成熟。參見 Oscar Edward Anderson, Jr., *Refrigeration in America: A History of a New Technology and its Impact* (Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 1953), pp. 71-86; David Wilson, *The Colder the Better: From the Ice Cream of Kublai Khan to the Cryomedicine of Tomorrow, the People, the History, the Future Technology of the Science of Cold* (New York: Atheneum Books, 1980), pp. 53-65; Barry Donaldson & Bernard Nagengast, *Heat & Cold: A Selective History of Heating, Ventilation, Air-conditioning and Refrigeration from the Ancients to the 1930s* (Atlanta, GA: American Society of Heating, Refrigeration and Air-conditioning Engineers, 1994), pp.117-160.
- <sup>2</sup> Elizabeth David, *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices* (New York: Viking Penguin Books, 1995), pp. 227-245.
- <sup>3</sup> 如呂思勉，《論學集林》（上海：上海教育出版社，1987），《蒿廬札記》，「冰鑑」條，頁 643-644；Edward H. Schafer, *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of the Tang Exotics* (Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1963), p. 120; K. C. Chang, ed., *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven: Yale University Press, 1977), pp. 62, 116, 215；王庭洽，〈「挫糟凍飲、酌清涼些」：古人對自然冰的利用〉，《歷史月刊》，期 11(1988)，頁 151-153；林乃桑，《中國飲食文化》（上海：上海人民出版社，1989），頁 44-46；郭伯南，〈古代是如何藏冰的——鳳翔凌陰〉、〈古代冷藏保鮮有妙方——曾侯乙冰鑿〉，收入氏著，《文物縱橫談》（北京：文物出版社，1990），頁 139-142、163-165；陳光新，〈冷飲史話〉，收入氏著，《中國烹飪史話》（武漢：湖北科學技術出版社，1990），頁 138-140；王仁湘，《飲食與中國文化》（北京：人民出版社，1994），頁 82-84；楊子朗，〈古人的鑿冰藏冰和用冰〉，《中國歷史教學參考》，1997 年第 12 期，頁 27；楊暉，〈周代對自然冰的利用〉，《文史雜誌》，1998 年第 6 期，頁 60；Peter James & Nick Thorpe, *Ancient Inventions* (New York: Ballantine Books, 1994), p. 322; Pim Reinders, *Licks, Sticks and Bricks: A World History of Ice Cream* (Rotterdam: Unilever, 1999), pp. 21, 24；孟暉，《潘金蓮的髮型》（南京：江蘇人民出版社，2005），頁 115-134、187-195。

中國北方由於緯度較高，加上地處大陸性氣候，河湖在冬天多結厚冰，是故各地窖冰也極普遍。北京做為政治上的首善之區，每年有相當多國家的祭典在此舉行，其中有不少適逢夏季，爲了不使擺設的犧牲太快腐敗，冰塊的重要性遠高於其他城市。此外，爲滿足上層階級物質享受上的需要（如皇家、宗室的飲膳），北京每年必須窖藏大量的冰塊以供應用。由於這兩個因素，北京與歷代的都城一樣，存在著持續運作的窖冰制度，官方因而也窖藏了大量的冰塊。而在一般消費方面，明清北京聚集大量的人口，爲因應夏日各階層、各行各業的諸多需求，京城周邊的民營冰窖所藏的冰塊數量應該也不會太少。事實上，北京非但在冰窖數量上遠高於華北其他城市，<sup>4</sup>其窖藏的天然冰與城市內部各階層日常生活的關連性，也是這些華北城市所無法匹敵的。本文之所以選擇北京做為討論的對象，也就在於其具有這方面的特殊性。不過，天然冰對禮儀及皇室成員而言雖有其重要的用途，然國家祭祀與日常生活的關係不大，而皇家飲膳用冰亦僅限於一小部份的人，故本文對此兩部份將不特別討論，主要談的是天然冰與官員上班、百姓日常生活上的聯繫。簡言之，此文所欲探究的是冰如何透過政治體制、商業機制，與北京的日常生活（如辦公、出外、居家、飲食等）發生聯繫。冰雖是一小東西，但其與當時的國家、民生的關係卻不小，此文之作或可爲物質文化研究提供一點助益。

## 一、官方藏冰之制

根據先秦典籍記載，中國在周代(1050-221 B. C.)時，已設置冰窖貯藏天然冰。在《周禮》〈天官〉中就載有凌人掌冰之制，《詩經》〈豳風〉亦有「鑿冰冲冲」之句，而《左傳》昭公 4 年(538 B. C.)亦述及藏冰之事。依照制度，大約值小寒、大寒節氣，即開始鑿冰。至次年約當清明、穀雨時節，打開冰窖

<sup>4</sup> 清代直隸省會保定府城的冰窖就僅有 5 所，參見〔清〕汪如洋，〈夏蟲篇仿山谷演雅體〉，《葆冲書屋集》，收入續修四庫全書編纂委員會編，《續修四庫全書》（上海：上海古籍出版社，1995-2000）（以下略編者），冊 1476，卷 3，頁 18a。

用冰。迨節氣進入秋天，則要清掃冰窖，以備隆冬藏冰之用。在藏冰時，須先祭祀冬神司寒；開窖出冰時，也須舉行攘災儀式。冰塊的用途，除做為招待賓客及君王飲膳之用外，在祭祀時也用來冰鎮膳饈及酒醴。而在開窖頒冰時，貴族及年老、有疾之人，均可獲賜。<sup>5</sup>歷朝的皇室與官員，也就因為這個窖冰的傳統，夏日用冰較不虞匱乏。明清延續周代以來的傳統，都城設有冰窖藏冰，這種情況直至民國猶然。雖然在宣統3年(1911)，東交民巷的美國使館已有製冰的設備，但當時北京使用的主要還是天然冰。<sup>6</sup>

明初定都於藏冰較為不易的金陵，但為祭祀等用途，還是設有冰窖。洪武21年(1388)，太祖曾命於天壇外壇東南，「鑿池凡二十區，冬月伐冰藏凌陰，以供夏秋祭祀之用。」<sup>7</sup>當時定制：「歲四月至九月，凡御用物及祭祀之品皆用冰。」<sup>8</sup>據《諸司職掌》記載，官方窖冰的制度為：每年年底河湖之水開始結冰時，禮部尚書預先奏陳，再命所屬膳部司官赴內官監取冰窖鑰匙，由錦衣衛或工部派出人力，攜帶器具，至正陽門外打掃冰窖。接著行文戶部，請其撥給稻草及蘆蓆，做為襯墊冰窖地面、四壁及冰塊之用。俟冰堅之後，選擇乾淨處鑿取冰塊，挑運入窖收藏。收藏完畢後將鑰匙交回，由禮部祠部司官按例祭祀。在冰窖外面，並派軍士看守，以備隔年應用。<sup>9</sup>整個藏冰的制度，涉及禮部、工部（或錦衣衛）、戶部、兵部及內官監等衙門。至於內府冰窖，其相關事務由內官監自行處理，戶部僅負責供給稻草及蘆蓆，送交內官監簽收。永樂

<sup>5</sup> 參見呂思勉，《蒿蘆札記》，「冰鑑」條，頁643-644；王庭洽，〈「挫糟凍飲、酌清涼些」：古人對自然冰的利用〉，頁151-153。

<sup>6</sup> 見 Elizabeth David, *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices*, p. 243.

<sup>7</sup> 《明太祖實錄》（台北：中央研究院歷史語言研究所校勘印行，1962。以下所引明代各朝實錄并同），卷189，洪武21年月乙酉條，頁3b。

<sup>8</sup> 〔清〕張廷玉等，《明史》（北京：中華書局點校本，1974），卷75，〈職官志三·光祿寺〉，頁1227-1228。

<sup>9</sup> 明太祖敕撰，《諸司職掌》（台北：國立中央圖書館據《玄覽堂叢書初輯》本影印，1981），〈禮部·膳部〉，頁117b-118a。並見李東陽等，正德《大明會典》（東京：汲古書院影正德四年司禮監刊本，1989），卷104，〈膳差二·藏冰〉，頁16a-b；〔明〕俞汝楫等編撰，《禮部志稿》，收入〔清〕紀昀等總纂，《景印文淵閣四庫全書》（台北：台灣商務印書館，1983）（以下略編者），冊597-598，卷40，〈藏冰〉，頁27b-28a。

年間京師北遷，北京倣南京之制，亦在隆冬窖藏冰塊。

又，自明初以來，每年均定期修理冰窖，至正統元年(1436)，(南京)禮部上奏：「今年藏冰，欲照舊例，於內府關領夫牌、鎖鑰，起夫修理池窖。」英宗問行在禮部尚書胡濙等曰：「南京每歲何處用冰？」胡濙等回奏：「南京祭祀，止有孝陵、懿文陵及歷代帝王廟三處，秋祭之時，用冰四十桶。」英宗以南京內官監已有藏冰，令至該處取用即可。同時並命令兩京冰池、冰窖，俱不必調起民夫修理，用冰俱由內官監供應，以免擾民。<sup>10</sup>此後修理冰窖不再徵用民夫，改由宦官系統負責。不過，嘉靖初年，武定侯郭勛遭到彈劾的罪狀中，有一條為「罰(軍士)修冰窖，出銀五錢，兩年所取，無慮數萬。」<sup>11</sup>由此推斷，在明中葉時，修理冰窖或許也牽涉到軍方。

北京城周邊有護城河，城內有積水潭、什剎海與北海、中海、南海，以及由什剎海向東南流的御河等河湖(參見圖一)，這些水面在冬天均結厚冰，因而可以鑿冰窖藏。明代北京官方為了窖冰，順天府宛平縣力役項下，編審有內官監冰戶 10 名。<sup>12</sup>由於北京城區西半屬宛平縣管轄，東半屬大興縣分管，因此大興縣應該也編有冰戶。至於冰窖的地點，據嘉靖 39 年(1560)刊行的《京師五城坊巷衢集》記載：中城積慶坊東有冰窖，南城正東坊有冰窖衢衢，北面城牆的安定門外亦有冰窖。<sup>13</sup>明末，《帝京景物略》「春場」條記云：

(十二月)八日，先期鑿冰方尺，至日納冰窖中，鑑深二丈，冰以入，則固之，封如阜。納冰啟冰，中涓為政。……其窖在安定門及崇文門外。<sup>14</sup>

由此二則記載可知，明代官方冰窖在崇文門及安定門外，窖深為 2 丈(約 6 公

<sup>10</sup> 《明英宗實錄》，卷 264，正統元年 5 月壬申條，頁 3b。

<sup>11</sup> 〔明〕葛鴻，〈論劾貪暴大臣疏〉，收入〔明〕黃訓編，《皇明名臣經濟錄》(中央研究院歷史語言研究所傅斯年圖書館藏嘉靖 13 年刊本)，卷 11，〈保治〉，頁 16b-17b。

<sup>12</sup> 〔明〕沈榜，《宛署雜記》(北京：北京古籍出版社鉛印本，1980)，卷 6，〈山字·力役〉，頁 53。

<sup>13</sup> 〔明〕張爵，《京師五城坊巷衢集》(北京：北京古籍出版社鉛印本，1982)，頁 8、14、19。

<sup>14</sup> 〔明〕劉侗、于奕正，《帝京景物略》(北京：北京古籍出版社點校本，1980)，卷 2，〈城東內外〉，「春場」條，頁 70。

尺)。至於積慶坊東的冰窖，即內官監所轄的「裏冰窖」，<sup>15</sup>地點在皇城西偏的北海東岸，清代稱之為雪池冰窖。崇禎元年(1628)歲末，蔣德璟曾於遊宮市時至此。他在遊記中提到：由萬歲山出北上西門，經先天明鏡、太極仙林兩牌坊，至明世宗所構建的始青道境，循此而北，為福靜門，再北即為冰窖，「轉西為陟山門，則鑿冰納窖甚多」，他還曾於槐樹下小憩，觀看窖藏冰塊的情況。<sup>16</sup>

明代所藏冰塊的大小，據晚明王思任(1576-1646)〈熱歎〉詩云：「京火一大規，尺冰當幾灼」，<sup>17</sup>顯見當時冰塊是一尺長。又從《帝京景物略》所云「鑿冰方尺」來看，冰塊也應為一尺立方。明末清初時，一尺為 32 公分，<sup>18</sup>而冰的密度約為 0.91g/cm<sup>3</sup>，依質量除以體積計算，可得每塊約 66 公斤，即 100 斤左右。<sup>19</sup>至於明代北京官窖的藏冰量究係多少，現已難曉。明中葉，陸深(1477-1544)在奏疏中曾談到：「秋丁一祭，正當伏暑之餘。今歲十月置閏，炎蒸猶存」，供奉的犧牲有敗壞之虞，而「京師藏冰至多，尤宜致用。」<sup>20</sup>從這段話推斷，可知在該年閏 10 月時，官窖所藏的冰塊仍相當多，則明代北京藏冰的數量，應該是相當夠用的。由於清代藏冰的制度大體沿襲明代，因此或許可以順治元年(1644)的定額來做推估。按順治元年的藏冰額是 20 萬 8,621 塊，<sup>21</sup>則明代後期北京的官窖藏冰量，應該也是 20 萬塊左右。

前面談到宛平、大興兩京縣編有冰戶，但在萬曆初年實施一條編法後，這些冰戶應均改為納銀，官方再用銀僱夫採冰。因此，清代官方沿用晚明之制，

<sup>15</sup> 〔明〕劉若愚，《酌中志》（北京：北京古籍出版社點校本，1994），卷 16，〈內府衙門職掌〉，頁 102。

<sup>16</sup> 〔明〕蔣德璟，〈遊宮市小記〉，收入〔清〕黃宗羲編，《明文海》（北京：中華書局據清抄本影印，1987），卷 359，頁 6b。

<sup>17</sup> 〔明〕王思任，〈熱歎〉，《謔菴文飯小品》，收入《續修四庫全書》，冊 1368，卷 2，頁 29b。

<sup>18</sup> 明嘉靖年間的營造尺及清初康熙尺，一尺均為 32 公分。參見丘光明編著，《中國歷代度量衡考》（北京：科學出版社，1992），頁 104、106。

<sup>19</sup> 本文有關於冰塊重量的計算方法，均係周維強博士指點，特此誌謝！

<sup>20</sup> 〔明〕陸深，〈稽古禮以崇祀典事〉，《儼山集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1268，卷 27，頁 5b。

<sup>21</sup> 參見清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 620-625，卷 135，〈工部·都水清吏司〉，頁 84a。

在「每歲冬至前，工部發銀，差官伐冰收藏。」<sup>22</sup>按照慣例，是在冬至過後半個月，由工部委派都水清吏司司官一員，招募工人於御河及龍王堂、蓮花池等處伐冰。伐冰時，須取其明淨堅厚者。<sup>23</sup>在順治元年又規定：藏冰大小，每塊為1尺5寸見方；冬季河水開始結冰時，「行文奉宸苑及通州知州，豫期增設插版，蓄水凝凍，伐運如額，不堅不潔者劾之。」<sup>24</sup>由此可知，北京冰窖所藏的冰，除來自北京附近的河道之外，也取自通州。

清代北京官窖藏冰的數量，從清初以後迭有變化。順治元年定制：紫禁城內、景山西門外及德勝門外三處19個冰窖，共藏冰20萬8,621塊。這個數字，應係沿襲明代而來。按清代規制，冰每塊為1尺5寸立方，依質量除以體積計算，每塊為100公斤左右。再乘以所藏的數量，則所藏的冰塊約20,862公噸有餘。但在康熙中葉以後，官方開始減少藏冰量。經過康熙36年(1697)、康熙55年兩度裁減，北京官方的藏冰量減至15,590公噸左右。至雍正6年(1728)，又將定額降為9,000公噸左右，這是清代官方冰窖藏冰量的最低點。至雍正11年(1733)，官方始議准增藏，至乾隆4年(1739)，數字又稍見增加，迄乾隆8年議准於德勝門外開設土窖二窖，增藏冰10萬塊，官方的藏冰量乃回昇到約20,570公噸。乾隆13年(1748)，官方又議准於正陽門外開設土窖二窖，將德勝門外土窖所藏的10萬塊冰，移6萬塊至該處窖藏，作為定額（以上請參見表一）。而在乾隆19年(1754)，又停止於通州取冰。<sup>25</sup>此後，北京官方所藏的冰塊，全部來自於北京附近的河川與湖泊。在乾隆年間，官方對於所藏的冰塊，在定制上其分工如下：

凡納冰，紫禁城內窖五，藏冰二萬五千塊；景山西門外窖六，藏冰五萬四千塊；德勝門外窖三，藏冰二萬六千七百塊，以供各壇廟祭祀暨

<sup>22</sup> [清]伊桑阿等纂，康熙《大清會典》（台北：文海出版社據康熙29年刊本影印，1993），卷139，〈工部·都水司·河渠三·藏冰〉，頁23a。

<sup>23</sup> [清]允禩等編，乾隆《欽定大清會典》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊619，卷74，〈都水清吏司〉，頁16b。

<sup>24</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷135，〈工部·都水清吏司〉，頁84b。

<sup>25</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷135，〈工部·都水清吏司〉，頁85a-86a。

內廷之用。德勝門外土窖二，藏冰四萬塊；正陽門外土窖二，藏冰六萬塊，以供公廨、官學及各門、各監獄官設暑湯之用。<sup>26</sup>

亦即所有磚窖所藏的冰，專供各壇廟祭祀暨內廷之用；而土窖所藏的冰則供公廨、官學及各門、各監獄官設暑湯之用。值得注意的是，在乾隆以後，官方依照規定，可將其所窖藏的冰塊，按價出售，賣到市面上。事據乾隆 8 年(1743)奏准：

每冰萬塊，磚窖准其五成，土窖准其六成消化，定價發賣，以濟民用。<sup>27</sup>按語意推估，紫禁城內、景山西門外、德勝門外各磚窖所藏的 105,700 塊冰，可以有 52,850 塊釋出；而德勝門外、正陽門外的土窖所藏的冰 10 萬塊，有 6 萬塊可以釋出。則每年由官屬冰窖釋出到市場上的冰塊，可以有 112,850 塊，即 11,000 公噸有餘。不過，至嘉慶年間，因土窖可容釋出者由 10 萬塊減為 8 萬塊，<sup>28</sup>故官冰在市場上的量亦有所減少。

或許有人會認為清聖祖將藏冰量降低，與氣候變遷有所關連。然就現有證據，我們無法證實這個看法。比較相關的，恐怕是清聖祖個人的態度。由於他一向認為明朝宮廷過於奢侈，對於明朝遺留下來的藏冰額，可能也想加以裁減。而且，在康熙 13 年(1674)，清聖祖將賜予各衙門冰塊的制度停止（參見第四節），除了官方祭祀與宮廷使用之外，似也無需多藏，故將窖冰數量減少，以減少財政支出。另外，清世宗之所以又大幅裁減定額，恐怕也與本身節儉的態度及財政狀況有關。同樣地，後來增加藏冰額，也與氣候無關。雍正 11 年增加藏冰額的背景，應與清世宗在前一年下令開辦九門施捨冰水的措施有關；乾隆 8 年定額的大幅增長，也與清高宗在同一年恢復賜冰予各衙門相連繫（參見第四節）。清代北京官方所藏冰塊的定額，自乾隆初年以後，歷經嘉慶朝，其數字未改，直至道光元年(1821)始再有變化。該年議定德勝門外土窖收藏

<sup>26</sup> 〔清〕允禩等編，乾隆《欽定大清會典》，卷 74，〈都水清吏司〉，頁 16b-17a。

<sup>27</sup> 〔清〕清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 135，〈工部·都水清吏司〉，頁 87a。

<sup>28</sup> 〔清〕托津等奉敕纂，嘉慶《欽定大清會典事例》（台北：文海出版社據嘉慶 23 年武英殿刊本影印，1991），卷 709，〈工部·藏冰〉，頁 9b。



冰，由 4 萬塊減為 2 萬塊，<sup>29</sup>於是總額減為 185,700 塊，即約 18,570 公噸左右，直至清末未變（清代北京官方藏冰額的變化，參見表一）。

表一 清代北京官方藏冰額之變化

單位：塊

年 份		冰 窖 位 置 及 藏 冰 數 量				總 額
清 曆	西 元	紫禁城內	景山西門外	德勝門外	正陽門外	
順治元年	1644	25,383	77,238	106,000		208,621
康熙36年	1697	25,383	73,238	106,000		204,621
康熙55年	1716	25,383	73,238	57,276		155,897
雍正 6年	1728	20,000	30,000	40,000		90,000
雍正11年	1733	105,000				105,000
乾隆 3年	1738	110,000				110,000
乾隆 4年	1739	25,000	54,000	26,700		105,700
乾隆 8年	1743	25,000	54,000	126,700		205,700
乾隆13年	1748	25,000	54,000	66,700	60,000	205,700
道光元年	1821	25,000	54,000	46,700	60,000	185,700

資料來源：〔清〕伊桑阿等纂，康熙《大清會典》，卷139，〈工部·都水司·河渠三·藏冰〉，頁23a-b。〔清〕允祿等纂，雍正《大清會典》（台北：文海出版社據雍正10年刊本影印，1995），卷209，〈工部十三·藏冰〉，頁17a-b。〔清〕清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷135，〈工部·都水清吏司〉，頁84a-86a。〔清〕崑岡等纂，光緒《欽定大清會典事例》，卷940，〈工部七九·藏冰〉，頁8a-10b。

在北京，逢冬日官窖取冰之時，整個京城附近的河道，到處都是鑿冰的景象。根據記載：北京在冬 12 月臘 8 日，「御河起冰貯窖，通河運冰貯內窖，太液池起冰貯雪池冰窖，開諤門運之。各門護城河打冰，於河邊修土窖貯之，夏日出易甚便。」<sup>30</sup>清初，孔尚任(1648-1718)〈伐冰行〉云：

御河臘冰堅成地，往來乘車冰面戲。凌人入告冰可藏，頃刻斧斤千百至。初若擊磬玉聲清，漸次雷鳴瓦釜器。……我披鶴氅履冰看，髭鬚結種粟生臂。河深崖陡滑於油，凌人一拽十顛頭。龜縮獨卷行不前，

<sup>29</sup> 〔清〕崑岡等編，光緒《欽定大清會典事例》（台北：新文豐出版公司，1976），卷 940，〈工部七九·藏冰〉，頁 10b。

<sup>30</sup> 〔清〕潘榮陞，《帝京歲時紀勝》（北京：北京出版社點校本，1961），〈十二月〉，頁 36。

岸上怒殺狐裘吏。<sup>31</sup>

清後期，童槐(1773-1857)〈鑿冰〉詩云：「冰天朔氣互嚴阬，忍凍攜椎趁曉晴。寒玉琢成壺裏影，玻璃敲徹日邊聲。」<sup>32</sup>黃爵滋(1793-1853)亦有〈冰窖〉詩：「窖傍玉河開，堅冰萬玉堆。千夫戰采琢，六月息炎埃。甚旱猶虞闕，無藏即是災。廟堂他日薦，功自歲寒冰。」<sup>33</sup>按照舊規，伐冰一律在夜間進行。清人富察敦崇曾云：「冬至三九則冰堅，於夜內鑿之，聲如鑿石，曰打冰。」<sup>34</sup>（參見圖二）打上來的冰則多先拖至河岸堆放。道光末年，楊靜亭嘗詠道：「朔風凜冽入城寰，典重藏冰備上頒。寒夜截來三尺闊，沿河高聳水晶山。」<sup>35</sup>（參見圖三）由此或可以想像當時鑿冰與堆冰的景況。

## 二、天然冰的供銷

中國何時出現商業性窖冰，由於資料缺乏，頗難斷言。不過，從宋人楊萬里(1127-1206)「北人冰雪作生涯，冰雪一窖活一家」<sup>36</sup>的詩句看來，宋代時已有商業性冰窖，且利潤還算可觀。明代北京雖未記載是否有商業性冰窖，但筆者亦未發現禁止百姓在城內藏冰的記載，故存在商業性冰窖應是可能的。至於清代，據清末震鈞(1857-1920)記載：

雪池冰窖在北海陟山門內，為諸冰窖之冠，御用取給於此。都城內外，如地安門外火神廟後，德勝門外西，阜城門外北，宣武門外西，崇文

<sup>31</sup> [清]孔尚任，〈伐冰行〉，《孔尚任全集輯校註評》（濟南：齊魯書社，2004），冊3，《長留集》，卷2，頁1442。

<sup>32</sup> [清]童槐，〈京詩冬日八詠和法梧門祭酒·鑿冰〉，《今白華堂詩錄》，收入《續修四庫全書》，冊1498，卷5，頁5a。

<sup>33</sup> [清]黃爵滋，〈詠物二十六首·冰窖〉，《仙屏書屋初集》，收入《續修四庫全書》，冊1521，《詩後錄》，卷1，頁12a。

<sup>34</sup> [清]富察敦崇，《帝京歲時記》（北京：北京出版社點校本，1961），「打冰」條，頁87。

<sup>35</sup> [清]楊靜亭，〈都門雜詠〉，收入路工編選，《清代北京竹枝詞》（北京：北京古籍出版社，1982），頁82。

<sup>36</sup> [宋]楊萬里，〈荔枝歌〉，《誠齋集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊1160-1161，卷18，頁19b。

門外東，朝陽門外南，皆有冰窖。<sup>37</sup>

他所談及的這七處冰窖，除雪池冰窖與德勝門外西的冰窖應屬官窖外，其餘五個有可能即是「府窖」。據近人回憶，北京的「府窖」係專供親王府使用的冰窖，例由內務府奉宸苑管理；但並非所有親王皆得創設冰窖，必須領兵立過戰功的「鐵帽子王」始得呈稟設立。因此，北京的「府窖」僅有六處：(1)肅王府窖，在正陽門外打磨廠深溝北護城河南端；(2)豫王府窖，在崇文門外護城河南岸；(3)慶王府窖，在宣武門外西護城河南側；(4)睿王府窖，在東直門外北護城河東邊；(5)恭王府窖，在地安門什剎海前海南沿；(6)禮王府窖，在阜城門外北護城河西驢市口。<sup>38</sup>這些府窖有時也轉包予外人經營，如咸同年間，山東人陳善義、陳善和兄弟二人，因與某親王相熟，親王將東直門外的冰窖賞給他們經營，他們於是成立了「義和冰窖」。<sup>39</sup>就此而言，府窖在性質上應也可以算是商業冰窖。

有關於清代北京是否存在民營冰窖，目前有正反二說。持正面意見者為金受申(1906-1968)。他以《會典》早有明文記載：官冰不敷用時，從市採買，故主張清代早期就有商民冰窖。<sup>40</sup>按金氏的論據，即乾隆《大清會典》所記：「如藏冰不敷用，從市採買，以夏月及秋月為差。」<sup>41</sup>當時，官方對於採買冰的價格亦有規定，如康熙 41 年(1702)定：「窖藏冰塊，如不敷用，准採買民窖冰。夏秋月分，每塊價銀七分三釐。」雍正 4 年(1726)，「秋月採買民窖冰，每塊價銀二分五釐。」雍正 9 年(1731)又定：「秋月採買民窖冰，每塊仍給價銀七分三釐。」雍正 11 年復定：「秋月採買民窖冰，每塊價銀五分三釐。」<sup>42</sup>由此可知，即使至秋天，民間所窖藏的冰塊，還可以支應官方採買所需。但須說

<sup>37</sup> [清]震鈞，《天咫偶聞》（北京：北京古籍出版社點校本，1982），卷 1，〈皇城〉，頁 19。

<sup>38</sup> 張玉麟，〈天然冰窖〉，收入中國人民政治協商會議北京市委員會文史資料研究委員會編，《北京往事談》（北京：北京出版社，1988），頁 271。張氏文中將睿王府記為濬王府，應係筆誤。

<sup>39</sup> 王之鴻，〈義和冰窖與黨的地下情報站〉，《北京黨史》，2002 年第 3 期，頁 46。

<sup>40</sup> 金受申，《老北京的生活》（北京：北京出版社，1989），〈窖冰〉，頁 72。按此書係金氏在 1930 年代，以短篇在各報刊上所寫的北京舊聞，經其友人葉祖孚整理出版的。

<sup>41</sup> [清]允禩等編，乾隆《欽定大清會典》，卷 74，〈都水清吏司〉，頁 17a-b。

<sup>42</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 135，〈工部都水清吏司〉，頁 75b-88a。

明的是，官方向民間購冰的記載，均在康熙、雍正間朝廷大量裁減藏冰額之時，此時由於官冰不算充足，或許並未禁止百姓於城內設窖藏冰，否則官方向民間所買的冰，即應來自北京城外。事實上，嘉慶 21 年(1816)夏天，英使 Amherst 的隨員 Clarke Abel 就見到北京附近大量的挑夫挑著冰塊入城。<sup>43</sup>咸豐 7 年(1857)8 月，英人 John Francis Davis 行抵北京時，也見到同樣的景象。<sup>44</sup>由此看來，清代北京城外應該有不少民營冰窖，所以英國人才會見到城外窖藏冰塊的百姓，在夏日將冰塊運入城中販賣。

持反對意見者認為：北京城內及關廂的冰窖一向由官方經營，直至光緒年間才開放民營。民國《北京市志稿》就說：「故冰窖為官立，民間用者，特官用有餘，通融外售。至光緒庚子(1900)後，此制遂廢，准冰窖自由營業。至光緒三十年(1904)，成立冰窖行商會。」<sup>45</sup>按《北京市志稿》所謂的「特官用有餘，通融外售」，即指乾隆年間由土窖釋出 11 萬塊冰之事，或許就緣於官方為取得外售的利潤，故不准城內百姓設窖藏冰。因此，民國時人所言的北京城內不准商民藏冰，可能始自乾隆 8 年。又，近人王之鴻在調查時指出：「在清朝，因為『冰』與『兵』同音，冰窖只能由王府經營，百姓是不能開冰窖的，因為百姓不能屯兵(冰)。」<sup>46</sup>若此說為真，則禁止百姓於城內藏冰的時間或許更早。然而，北京的府窖出現於何時已不可曉，則自何時起不准百姓設窖亦難以考察。另據業者張玉麟回憶，光緒 24 年(1898)正陽門外肅王府窖燒燬，有方柏根者利用關係取得府窖的經營許可，才出現私營的冰窖。至光緒 27 年(1901)辛丑條約簽定後，官窖經費無著，奉宸苑於是准許民間自籌資金，每年向朝廷繳納白銀 52 兩，做為窖址及房屋的租金，自是冰窖轉公為私，而有了

<sup>43</sup> Clarke Abel, *Narrative of a Journey into the Interior of China and of a Voyage to and from that Country in the Years 1816 and 1817* (London: Longman, 1818), pp. 85-86.

<sup>44</sup> John Francis Davis, *China: A General Description of that Empire and its Inhabitants* (London: John Murray, 1857), Vol. I, pp. 370-371.

<sup>45</sup> 吳廷燮等纂，《北京市志稿》（北京：北京燕山出版社校勘本，1998），《貨殖志》，卷 3，〈工業一·飲食·冰窖業〉，頁 473-474。

<sup>46</sup> 王之鴻，〈義和冰窖與黨的地下情報站〉，頁 46。

冰窖行之名。<sup>47</sup>由此看來，北京城內在清代大部份時間祇有官窖及府窖，應該是一個事實。

不論如何，清代北京的冰塊供銷，曾經存在著官民互通有無的機制。在康熙、雍正年間，當官藏冰塊不敷使用時，則向民營冰窖採買；而自乾隆 8 年以後，官方也將其所藏的冰塊釋出到市場上。這樣的一個機制，為官民雙方提供了比較穩定的冰塊供應來源，從而也讓價格的波動不致太大。在此情況下，城內的官窖、府窖與城外的民窖，都在進行生意上的往來。至於每年街市開始賣冰的時間，也不用等到官窖開了之後。康熙年間，張埴〈冰〉詩曾云：「官冰猶未送，巷有賣冰人。」<sup>48</sup>可見在官方冰窖送冰之前，賣冰業者早已開始售冰。當時，北京居民稱送冰的車子為冰車，乾隆 18 年程晉芳(1718-1784)有〈冰車〉詩云：「赤雲障高空，夏日苦烈烈。誰穿冰窖冰，如鑿雪嶺雪。嗟彼載冰人，所觸盡炎熱。揮汗行六街，長恐易鎔滅。」<sup>49</sup>這種冰車或以牲畜拉，或以獨輪車載，一人拉一人推（參見圖五）。在一般情況下，清代北京的冰塊不貴，故即使是普通百姓也可以享用冰。乾隆 58 年夏天，英人 John Barrow 隨 George Macartney 出使中國時，曾在北京附近見到居民用冰的情況。他在遊記上說：

在首都附近，即便是最窮的農民，也可以享用冰；還有，雖然他們習慣喝熱茶及其它溫過的飲料，但各種在冰塊上冰鎮過的水果，還是他們的最愛。<sup>50</sup>

而在嘉慶 21 年夏天，Clarke Abel 亦曾說：中國人是世界上最了解冰在夏日清涼上的好處，並大量運用它來消暑的民族。他在靠近北京的華北城鎮，除了見到大量的挑夫挑冰入城之外，也見到水果商用冰塊來冰鎮水果，而且在天津、

<sup>47</sup> 張玉麟，〈天然冰窖〉，頁 272。

<sup>48</sup> 〔清〕張埴，〈冰〉，見《竹葉庵文集》，收入《續修四庫全書》，冊 1449，卷 22，頁 4b。

<sup>49</sup> 〔清〕程晉芳，〈五車詠·冰車〉，《勉行堂詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1433，卷 8，頁 2a。

<sup>50</sup> John Barrow, *Travels in China, Peking to Canton* (London: T. Cadell and W. Davies in the Strand, 1804), p. 109.

通州這一帶，百姓吮著碎冰及手上握著冰塊亦是相當普遍。<sup>51</sup>咸豐 7 年，John Francis Davis 也說：雖然中國人忌諱飲食生冷的東西，但中國北方的人卻比其他民族更懂得在大熱天用冰。其在氣溫超過華氏 80 度的 8 月行抵北京地界時，就頻頻見到人們挑運這種奢侈品入城，而且水果商人也用此來冰鎮水果。<sup>52</sup>

與中國相比，歐洲窖冰的發展較慢。在古代的歐洲，由於冰塊的運輸及保存較為困難，故藏冰較為罕見，僅能供給富人使用。直到十六世紀，歐洲人爲了應付宮廷菁英等消費者的需求（特別是在義大利），才發展出運輸的方法與立即儲藏的技術。至十七、十八世紀，天然冰逐漸進入一般消費的範疇，在夏日的巴黎，賣檸檬水的業者，就因賣冰水及冷飲而賺得不少財富。更重要的是，冰不再是凡爾賽宮及富人所獨享的東西。<sup>53</sup>至於英國，自十七世紀起，貴族和紳士才開始建造冰屋收藏湖塘的冰，以便其在夏日冷藏食物、冰鎮飲料和冰淇淋，及冷卻室內的溫度。至十九世紀，冰塊始大量用於保存魚鮮、肉品，並提供旅館、俱樂部與承包宴會者使用，也供應一般大眾冰鎮飲料與製冰淇淋。而隨著需求量的增加，倫敦的冰塊供應商開始自外國進口冰塊，起先來自美國，後來主要由挪威供應。倫敦進口挪威的湖冰始自 1820 年代，由於其價格便宜，其後成爲英國天然冰的主要輸入國，在 1890 年代，挪威每年輸入英國的冰塊達到 34 萬噸。<sup>54</sup>在美國方面，隨著 1805 年以後新英格蘭藏冰業的興盛，冰的消費量也逐漸成長，至 1880 年代，冰不再是奢侈品。而新英格蘭的天然冰，更大量銷往美西、中南美洲、大不列顛、印度及香港等地。<sup>55</sup>由是看來，西方

<sup>51</sup> Clarke Abel, *Narrative of a Journey into the Interior of China and of a Voyage to and from that Country in the Years 1816 and 1817*, pp. 85-86.

<sup>52</sup> John Francis Davis, *China: A General Description of that Empire and its Inhabitants*, Vol. I, pp. 370-371.

<sup>53</sup> Daniel Roche, *A History of Everyday Things: The Birth of Consumption in France, 1600-1800* (New York: Cambridge University Press, 2000), pp. 13-14.

<sup>54</sup> Felicity Kinross, *Coffee and Ices: The Story of Carlo Gatti in London* (London: Felicity Kinross, 1991), pp. 25-28.此一資料係邱澎生學長於哈佛大學代爲影印，特此誌謝。

<sup>55</sup> 參見 Richard O. Cummings, *The American Ice Harvests* (Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1949); Oscar Edward Anderson, Jr., *Refrigeration in America*, pp. 7-60; Joseph C. Jones, *America's Iceman: An Illustrative History of the United States Natural Ice Industry*,

與天然冰的關係，在近代才趨於緊密。因此，在十八世紀末、十九世紀初，英國人雖已普遍藏冰，但他們對中國人用冰還是深表讚嘆。

必須指出的是，北京官員和百姓普遍可以用到冰的情況，乃是一般氣候正常年份的景象。若逢異常酷熱的時節，由於窖藏的冰塊溶化速度快，官民的需求量又大，冰塊常常還是供不應求。清初，施閏章(1618-1683)曾有詩述及此事：

帝京酷熱天下無，誰言白日寒幽都。往時晝汗夜擁被，朝昏爽氣生肌膚。今年日夜如斧斲，赤身臥地仍狂呼。龐眉父老稱怪事，人喝馬喘死載塗。輦冰如山塞路衢，千家買盡爭須臾。……<sup>56</sup>

北京在入秋 7 月以後，天氣往往更爲炎熱。在這種光景下，冰塊奇貨可居，價格也就騰湧上漲。嚴我斯(1629-?)在有一年的 7 月曾吟道：「可憐三百青銅錢，只買寒冰長高價。」<sup>57</sup>至於官方採買的價格，秋季時也應該比平常高。盛清時官方在秋季向民間採買冰塊，每塊價格自銀 0.025 兩至 0.073 兩不等，這樣的價格是否低於市價，雖難以判斷，但高於夏季應是可以肯定的。而在天氣酷熱之下，隨著冰塊價格日高，小販所賣的冰水自然也漲了價。乾隆年間，翟灝(?-1788)有詩云：「不是飲冰難濟急，昨日一錢今累十。街鄰又有言，明朝凌空將不給。」<sup>58</sup>至清末，冰塊價格也曾因酷熱而高漲。光緒元年(1875)，李慈銘(1829-1894)於 7 月初 5 日的日記上記到：

酷暑益熾，南中亦所少也。几席灼暴如火，至竟日席地，以冰沁西瓜飲之，猶流汗如雨。是日，聞都中冰廠藏冰已罄，一斤許者須京錢一

---

1665-1925 (Humble, Tex: Jobeco Books, 1993); Elizabeth David, *Harvest of the Cold Months*, pp. 269-282; Gavin Weightman, *The Frozen Water Trade: How Ice from New England Lakes Kept the World Cool* (New York: Harper Collins Publishers, 2001).

<sup>56</sup> [清]施閏章，〈苦熱行〉，《學餘堂詩集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1313，卷 21，頁 6a-b。

<sup>57</sup> [清]嚴我斯，〈苦熱行〉，《尺五堂詩刪》，收入四庫全書存目叢書編纂委員會編，《四庫全書存目叢書》（台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997）（以下略編者），集部，冊 239，初刻卷 3，頁 20b。

<sup>58</sup> [清]翟灝，〈盛夏苦熱詩以自解〉，《無不宜齋未定稿》，收入《續修四庫全書》，冊 1441，卷 2，頁 22a。

千矣。<sup>59</sup>

在此情況下，要買一塊大冰，所費自然不貲。而逢氣候燠熱的年份，藏冰的利潤相當可觀。由於冰塊取自河道，無庸花費成本，僅需僱工打冰窖藏，及購置架設冰窖的物件，因此其利潤甚高。有關於北京窖藏冰塊的利潤，個人未蒐集到相關的記載，在此要借用天津的情況來做說明。光緒 7 年(1881)，《申報》在報導天津的冰窖時曾云：

冰窖伐冰，向在三九之天，下鋪稻草，上蓋鹽蓆。更需支木作架，以泥塗附，然後窖成，將窖冰時，概需購置。……冰塊每方長約三尺，闊一尺有奇，其厚稱是，重計百餘斤。由河面拉至窖中，津人謂之拉冰，多在夜間。視路之遠近，每方十文至十餘文。連稻草、鹽蓆統計在內，每方不過津錢四十文。定取若干，其錢概於三九統付。其明年售價，每方津錢約七十至八十文。若交夏令，每塊約需二百文。如天時過熱，則四、五百文不等。<sup>60</sup>

由此計算，天津窖藏每塊冰的成本約津錢 40 文，至隔年春末發賣，利潤約是一倍左右；進入夏天，則達到五倍。如果天候異常，氣溫酷熱，甚至在十倍以上。這樣的收益情況，應該也存在於北京城外的窖冰業者上。

### 三、盆冰消暑

在今日，我們享受科技的成果，有電力與機械所產出的人造風及冷氣可吹，<sup>61</sup>但在古代則一切闕如，夏日的煩熱可以想像。在悶熱的暑天，如何讓室內涼快些，是每一個人都會想到的問題。在唐代時，據說楊國忠(?-756)的子弟

<sup>59</sup> [清]李慈銘，《越縕堂日記》（台北：文光圖書公司影印，1963），《桃花聖解齋日記》，乙集第二集，光緒元年 7 月 5 日條，頁 4276。

<sup>60</sup> 《申報》，光緒辛巳 12 月 25 日，〈增設冰窖〉。

<sup>61</sup> 冷氣在 1911 年由 Willis Carrier (1876-1950) 開發成功，但直至 1945 年以後才普及於家庭。參見 J. C. Fidler, *A History of Refrigeration throughout the World* (Paris: International Institute of Refrigeration, 1979), p. 184.



爲了讓室內的溫度降低，「每至伏中，取大冰使匠琢爲山，周圍於宴席間，座客雖酒酣而各有寒色，亦有挾纊者。」<sup>62</sup>但對百姓而言，這種方式或許太奢侈。又據《止戈集》記載：「長安冰雪，至夏月則價等金璧。白少傅詩名動於閭閻，每需冰雪，論筐取之，不復償價，日日如是。」<sup>63</sup>看來除非有白居易的詩名，否則買冰大概要花費不少錢。而在明清時期，在京官員藉由朝廷的頒冰制度，夏日比較有機會用冰來降低室內的溫度。

中國自先秦以後，歷代大約均於夏日賜官員冰塊。以唐代爲例，韋應物(737-?)〈冰賦〉曾載：「夏六月，白日當午，火雲四至，金石灼爍，元泉潛沸」，陳王「鬱鬱燠燠，不能和平其氣」，於是招集親友至別院聚會，而頒賜之冰塊適至。但正如賦中所說的：這些冰塊「尊卑異等，頒命有度」，而且是「大王樽俎之常品，非小民造次之所致」。<sup>64</sup>北宋立國以後，在三伏日後，五日一賜冰。<sup>65</sup>梅堯臣(1002-1060)有詩云：「日色若炎火，正當三伏時。盤冰賜近臣，絡繹中使馳。」<sup>66</sup>但賜冰畢竟有限，用完就沒了。梅堯臣又有詩云：

京師貴豪空有力，六月耐此炎蒸劇。早風赤日吹熱來，大廈高簷任雕飾。頭顱汗匝無富貧，雖有頒冰論官職。官高職重冰則多，日永冰消難更得。……<sup>67</sup>

宋室南遷以後，依然賜冰塊予大臣。南宋初年，周必大(1126-1204)記載：學士院侍從以上官員，三伏時例賜冰一擔，時果五品，品纔一櫟。<sup>68</sup>至元代，頒冰賜群臣之舉猶存。元初，袁桷(1266-1327)有詩云：「伏日賜冰來上苑，晚風傳

<sup>62</sup> 〔五代〕王仁裕，《開元天寶遺事》（成都：巴蜀書社點校本，1988），「冰山辟暑」條，頁31。

<sup>63</sup> 〔五代〕馮贛，《雲仙散錄》（北京：中華書局點校本，1998），「冰雪論筐」條，頁72。

<sup>64</sup> 〔唐〕韋應物，〈冰賦〉，《韋應物集校注》（上海：上海古籍出版社點校本，1998），卷1，頁1-2。

<sup>65</sup> 〔元〕脫脫等，《宋史》（北京：中華書局點校本，1977），卷119，〈禮志二十二·賓禮〉，頁2802。

<sup>66</sup> 〔宋〕梅堯臣，〈中伏日永叔遺冰〉，《梅堯臣集編年校注》（上海：上海古籍出版社點校本，1998），卷29，頁1097。

<sup>67</sup> 〔宋〕梅堯臣，〈次韻和永叔石枕與笛竹簟〉，《梅堯臣集編年校注》，卷29，頁1106。

<sup>68</sup> 〔宋〕周必大，《玉堂雜記》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊595，卷下，頁11a。

竹度疏櫺。」<sup>69</sup>明朝廷續傳統賜冰之制，亦於「立夏日啓冰，賜文武大臣」。<sup>70</sup>明中葉，李夢陽(1475-1531)曾有〈冰車行〉詠北京開窖頒冰的情況：

黃門飛鞞西北趨，白馬如龍血如珠。萬人齊呼冰窖開，大車小車如山來。但見風行九市陌，寧知玉積五侯宅。道傍喝士僵闌干，脣乾口燥真大難。侯門宴罷夜烏起，朱殘粉落明星里。君不見，積冰化作堂前水。<sup>71</sup>

由於皇家冰窖位於皇城西北，故開冰窖時，大小車輛皆聚於此，待冰窖開後，內官監再派人載運冰塊，送至各應賜官員宅中。首先送的當然是勳臣、皇戚之家，故詩中有「玉積五侯宅」之語，何景明也有「五侯堂上冰成山，朝見成山暮成水」之句。<sup>72</sup>然而，貴戚回到家中或可馬上獲得冰涼的快感，但普通人在路上卻無此福氣，正是「日午放朝車馬頻，中天風火促鸞輪。侯宮戚館冰山冷，赤日黃埃渴殺人。」<sup>73</sup>

另外，據《酌中志》記載：明熹宗的奶媽客氏，在宮中逢夏日，「則大涼棚貯冰無算」；<sup>74</sup>太監魏忠賢夏日外出時，甚至「大車載冰」，<sup>75</sup>這些冰當然來自於皇帝賜給。至於翰林院官員，也在賜冰之列，故薛蕙(1489-1541)有詩云：「六月長安冰井臺，雪宮杳杳風門開。江邊此日苦消渴，闕下當年拜賜迴。」<sup>76</sup>除此之外，皇帝有時也將冰品賞賜近臣享用，故明中葉何景明詩云：「宮裏傳冰賜從官，含霜弄雪白雲寒」，<sup>77</sup>所詠即文臣獲賜御用冰品之事。從以上這些詩

<sup>69</sup> [元]袁桷，〈伯庸開平書事次韻七首〉，《清容居士集》（台北：台灣中華書局聚珍仿宋版，1965），卷12，頁7a。

<sup>70</sup> [明]劉侗、于奕正，《帝京景物略》，卷2，〈城東內外〉，「春場」條，頁68。

<sup>71</sup> [明]李夢陽，〈冰車行〉，《空同集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊1262，卷18，頁12a-b。

<sup>72</sup> [明]何景明，〈苦熱行十首〉，《大復集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊1267，卷29，頁10b。

<sup>73</sup> [明]何景明，〈苦熱行十首〉，《大復集》，卷29，頁10a。

<sup>74</sup> [明]劉若愚，《酌中志》，卷14，〈客魏始末紀略〉，頁71。

<sup>75</sup> [明]劉若愚，《酌中志》，卷14，〈客魏始末紀略〉，頁74。

<sup>76</sup> [明]薛蕙，〈奉同何大復苦熱行十首〉，《考功集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊1275，卷8，頁6b。

<sup>77</sup> [明]何景明，〈苦熱行十首〉，《大復集》，卷29，頁10b。

看來，朝廷貴官宅邸的廳堂上，常用容器擺上「冰山」以消解暑氣。而由於朝廷例賜冰塊，官員辦公時也比較清涼。嘉靖末年，方弘靜(1516-1611)有詩云：「燕京六月火雲蒸，車馬天衢不暫停。縱有冰盤圍案牘，不如石室閱圖經。」<sup>78</sup>此詩雖有在朝不如在野之意，但卻點出了辦公桌上置冰盤之事。另外，明末沈德符(1578-1642)〈夏日盆冰廿四首〉詠京師夏日用冰的情況，其第二首：「高堂羅列處，赤帝訝先徂。手暫辭紈扇，心全在玉壺」，所述即是高堂之上擺設冰盆，逼走了暑氣，故得以不用再搖扇子。第五首：「赫曦猶檻外，爽氣已尊前。群玉應爭麗，流金驟失權。」則談到門外雖豔陽高照，而一踏入門檻，涼爽的冷氣，即逼進身體的情景。至於第六首：「筐簾攜每競，几案設偏間。寒乃生於水，人將前作山。」則顯見居民競相購冰，以便擺設冰山的景象。<sup>79</sup>

而在清代的北京，中等以上的家庭亦莫不以冰塊來降低室內溫度。皇帝及后妃在此無需贅言，在皇室家長之下，每位皇子福晉府中，亦均配備有錫裡冰桶一件。<sup>80</sup>至於宗室，家中同樣也多有此設施。康熙年間，宗室文昭(1680-1732)在詩中就曾提到「盆冰」云：

留得去冬水，充作今夏冰。本是碧漣漪，結作白峻嶒。誰謂至柔性，  
剛堅非所能。六月虛堂前，瓦盆木架承。暗響清如溜，涼氣浮如蒸。  
朱簾四不扃，盡日無蒼蠅。更欲鑊中虛，點作宵來鏡。<sup>81</sup>

詩中提到的「六月虛堂前，瓦盆木架承。暗響清如溜，涼氣浮如蒸。」就是北京官宦之家夏日陳設木架於廳堂，置冰盆或冰桶於木架上，盆內或桶內置冰塊，用以降低室內氣溫的情況。這時候，架上的冰塊化成水，滴滴答答的聲音，與冰塊寒氣上騰的景象，成為夏日的曼妙圖畫。另外，怡親王弘曉(1722-1778)

<sup>78</sup> [明]方弘靜，〈都下寄友人二首〉，《素園存稿》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊121，卷5，頁7a。

<sup>79</sup> [明]沈德符，〈夏日盆冰廿四首〉，《清權堂集》，收入《續修四庫全書》，冊1377，卷1，頁4a、4b-5a。

<sup>80</sup> [清]鄂爾泰等編纂，《國朝宮史》（北京：北京古籍出版社點校本，1997），卷17，〈經費·鋪宮〉，頁394。

<sup>81</sup> [清]文昭，〈盆冰〉，《飛騰集》，收入四庫未收書輯刊編纂委員會編，《四庫未收書輯刊》（北京：北京出版社，1997）（以下略編者），輯8，冊22，卷下，頁10b。

亦有詩云：「暑氣橫空晝漏長，冰盤相對自生涼。玲瓏映澈纖塵淨，一滴分來勝玉漿。」<sup>82</sup>近人金寄水、周沙塵在《王府生活實錄》中也曾記到：「王府從五月初一起，開始運進天然冰塊，每房都備有硬木製作的冰桶，內襯錫裏，融化的冰水通過底下的小孔流出。每天，由太監往各房送冰，以供瓜果等食品保鮮。冰桶蓋上，有四個軋錢形的排氣孔，排出冷氣便可調節氣溫。」<sup>83</sup>

除了王府、宗室之外，其他官員用冰消暑也是常見的。乾隆 47 年 6 月 25 日晚上，李調元(1734-1802)因「苦暑不寐，呼僮起索茶沃渴」，友人馮某亦未就寢，相與對冰盆夜話。馮某說：「安得以冰爲山，樓閣簾櫳皆冰爲之，坐臥其間乎？」李氏覺得：「此語痴絕，然聞之便覺涼氣拂拂，侵入兩腋，頗解頤也。」<sup>84</sup>這個夢想雖無法成真，但他們還是有冰盤可以稍解暑氣，就如楊鳳苞(1754-1816)〈冰〉詩所說的：「何以消暄暑，冰盤列坐攢。室疑移冷暑，人訝換炎官。」<sup>85</sup>天然冰對於室內降溫的貢獻是相當大的。

在官員辦公方面，藉由朝廷賜冰之制，在夏日上班時也可以比較舒適。依照順治 9 年(1652)定例：「每歲收藏冰，供各壇廟祭祀及內廷之用，並頒給八旗王公、大臣、九卿、科道等官。」<sup>86</sup>不過，在康熙 13 年，清聖祖停止了賜給八旗及各部院衙門冰塊之例，<sup>87</sup>直至乾隆年間才又恢復。乾隆 8 年奏准：「在京部院大小衙門，及八旗印房、護軍統領、前鋒統領，並問刑衙門凡有監獄之處，准於土窖十萬額冰內取用。」乾隆 9 年(1744)又定：「各衙門取用冰，每年五月初一日起，至七月三十日止，各按應用數目，具印文支領。」<sup>88</sup>但若遇

<sup>82</sup> [清]弘曉，〈詠夏日冰〉，《明善堂詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1444，卷 3，頁 2a。

<sup>83</sup> 金寄水、周沙塵，《王府生活實錄》（北京：中國青年出版社，1988），頁 125。

<sup>84</sup> [清]李調元，〈冰山行〉，《童山詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1456，卷 23，頁 4b。

<sup>85</sup> [清]楊鳳苞，〈消夏十詠·冰〉，《秋室集》，收入《續修四庫全書》，冊 1476，卷 7，頁 7b。

<sup>86</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 135，〈工部都水清吏司〉，頁 86a。趙爾巽等撰，《清史稿》（北京：中華書局點校本，1976-1977），繫此事於順治 2 年。見卷 4，〈本紀四·世祖一〉，順治 2 年 5 月丁亥條，頁 95。此處從乾隆《欽定大清會典則例》。

<sup>87</sup> [清]伊桑阿等纂，康熙《大清會典》，卷 139，〈工部·都水司·河渠三·藏冰〉，頁 23a。

<sup>88</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 135，〈工部都水清吏司〉，頁 87a。

閏年，則自 5 月 16 日至 7 月 15 日止。<sup>89</sup>據嘉慶《大清會典》記載，每日各衙門總共給冰 213 塊。<sup>90</sup>至清末因增設總理各國事務衙門（給冰 6 塊），步軍統領衙門監獄給冰數由原定 1 塊增為 10 塊，故總數加至 228 塊（參見表二）。

表二 清末北京各衙門應領冰塊數目

衙門	每日給冰數	衙門	每日給冰數
上諭事件處	1塊	宗人府	3塊
中書科	1塊	吏部	6塊
戶部	16塊	禮部	6塊
兵部	6塊	刑部	20塊
刑部監獄	15塊	工部	17塊
理藩院	5塊	都察院	16塊
河南道	1塊	六科	各1塊
五城察院	各1塊	五城司坊官監獄	各3塊
街道衙門辦事處	1塊	通政司	1塊
大理寺	1塊	翰林院	1塊
起居注	1塊	詹事府	1塊
太常寺	1塊	太僕寺	1塊
光祿寺	1塊	順天府辦事處	1塊
順天府監獄	1塊	大興縣監獄	2塊
宛平縣監獄	2塊	鴻臚寺	1塊
國子監	7塊	欽天監	1塊
太醫院	1塊	總理各國事務衙門	6塊
豐儀衛	1塊	八旗滿洲蒙古漢軍	各1塊
八旗值年處	1塊	兩翼前鋒統領	各1塊
八旗護軍統領	1塊	步軍統領衙門辦事處	1塊
步軍統領衙門監獄	10塊	總理火器營	1塊
嚮導處	1塊	總計每日給冰	228塊

資料來源：〔清〕文煜等編，光緒《欽定工部則例》（中央研究院歷史語言研究所傅斯年圖書館藏光緒10年刊本），卷78，〈藏冰〉，「各衙門應領冰塊數目」，頁10a-11a。

<sup>89</sup> 〔清〕梁國治等纂，乾隆《欽定國子監志》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊600，卷43，〈經費二·歲支〉，頁2a。

<sup>90</sup> 〔清〕托津等奉敕纂，嘉慶《欽定大清會典》，卷47，〈工部·都水清吏司〉，頁26a。

清代這個制度，看起來似乎比較偏重賜予衙門，故各衙門有一定的配額，而其用意在讓京官辦公時，有冰塊可以解暑或有冰水可以飲用。工部給冰時，「每年照各處應領冰數，豫備小票，俟各衙門印領到日，即行給發。」<sup>91</sup>此即富察敦崇所說的：「京師自暑伏日起，至立秋日止，各衙門例有賜冰。屆時由工部頒給冰票，自行領取，多寡不同，各有等差。」<sup>92</sup>乾隆年間，顧宗泰〈署齋即事·冰塊〉云：「晶明一片澈中層，虛室偏教爽氣澄。分到清曹原號水，飲當白晝只宜冰」，<sup>93</sup>所詠即官署受賜冰塊之事。稍後，盛大士(1771-?)〈和厚夫樞曹暑直四詠〉也述及署中擺列冰桶事：「雪窖鑿開碗疊，金莖捧出團圞。滴水流珠不定，彈琴覆手生寒。」<sup>94</sup>不過，這一制度漸漸廢弛，至清末已形同虛設。清末，震鈞嘗云：

（朝廷）以歲十二月藏冰，來歲入伏頒冰，各部院官學皆有之。掌以工部司員一人，以數寸之紙，印為小票，名冰票，為領冰之券。然年久弊生，雖有此票，而給冰絕少，殆不能供一人之需。故亦不復領票，而冰多售於市矣。<sup>95</sup>

由此看來，在清代後期，官方的冰窖並未按既有規定給各衙門冰塊，久而久之，衙門也不想領冰，管理冰窖者乃將其轉售予民間。在這種情況下，官員夏日辦公是否用冰塊降溫，似乎值得推敲。總之，在清代後期，工部雖仍訂有領冰數，但各衙門領冰之事已不常見。

明清文人通常稱擺放冰塊的器皿為冰盤、冰盆，稱冰桶者甚少。原因可能在於冰桶在早期，可能是皇宮和王府的專用品，官員與百姓用的多半是比較簡單的冰盤或冰盆。但在清中葉以後，這種冰桶逐漸往下普及，故文人在詩文中

<sup>91</sup> [清]托津等奉敕纂，嘉慶《欽定大清會典》，卷47，〈工部·都水清吏司〉，頁26a。

<sup>92</sup> [清]富察敦崇，《帝京歲時記》，「賜冰」條，頁68。

<sup>93</sup> [清]顧宗泰，〈署齋即事·冰塊〉，《月滿樓詩集》，收入《續修四庫全書》，冊1459，卷29，頁2b。

<sup>94</sup> [清]盛大士，〈和厚夫樞曹暑直四詠·冰盤〉，《蘊懷閣詩集》，收入《續修四庫全書》，冊1493，卷4，頁9b。

<sup>95</sup> [清]震鈞，《天咫偶聞》（北京：北京古籍出版社點校本，1982），卷1，〈皇城〉，頁19。

才有所談及。道光末年，彭蘊章有〈冰筩〉詩云：「滴滴波成溜，峩峩雪作堆。漸看金掌滿，可惜玉山積。紫李沈無數，青蠅卻幾回。瓊宮藏寶甕，何日爲君開。」<sup>96</sup>同治初年，陳錦亦有〈冰桶〉詩云：「未逐神龍去，偏來語夏蟲。清心牢蘊結，風骨漫消融。隔歲雪猶白，當天日不紅。堅凝餘鐵石，寒散午庭中。」<sup>97</sup>這種置於室內降溫的冰桶，與後面將談到的戶外施捨冰水的大冰桶（參見圖五）有所不同。近人鄧雲鄉(1924-1999)談到冰桶時說：冰桶的造型，下面是一個二尺五六寸寬、二尺多長，略做方形、高約八九寸的木檔底座，像春凳一樣四隻方腳平穩地擺在地上。冰桶的形狀多半爲方形，稍特殊的是上大下小的形狀。每個大木箱上都會有上中下三道銅箍，在中間的銅箍下方，每面都有兩個雕成貫圈花紋的孔，以散發冰涼氣。桶內有一層抽屜式的木檔子隔板，位於上下二道銅箍間。隔板屜子是活絡的，拿起屜子，把冰塊放在裡面。這種冰桶的底層所放的冰塊，大約一尺多見方。冰桶內部，以厚厚的錫鐵皮包過，非但不長鏽，而且可以隔熱。整塊冰在裡面慢慢融化，大約從上午化到晚間才化完，化的水即由銅箍下方的孔中流出。冰桶一般爲木製，但達官貴人也用稀見且珍貴的琉璃冰桶、景泰藍冰桶的。冰桶大都擺放在廳堂的八仙桌前，每個人一進室內，就會看到這種黑油銅箍發亮耀眼的大冰桶，從那貫圈孔中散發著沁人的涼氣，配上窗上的冷布、院中的樹蔭，室中頓時清涼消暑，也就不覺得熱了。<sup>98</sup>有關琉璃冰桶，據近人葉祖孚云：從前琉璃廠窯曾燒一種盛冰防暑用的冰桶，桶蓋有五孔錢竅，桶身還有模仿木桶箍式。這種冰桶的優點是桶內貯冰後，桶外四周不起水珠，不像瓷瓶放冰後，因爲瓶內溫度過低，接觸周圍溫度較高的空氣，瓶上會產生水珠。琉璃冰桶顏色分孔雀綠、牙黃、粉紅等好幾種，造價極高，爲官吏們迎奉上司，討好妻妾的珍品。<sup>99</sup>

<sup>96</sup> [清]彭蘊章，〈消夏雜詠八首·冰筩〉，《松風閣詩鈔》，收入《續修四庫全書》，冊1518，卷5，頁6b。

<sup>97</sup> [清]陳錦，〈消夏十詠·冰桶〉，《補勤詩存》，收入《續修四庫全書》，冊1548，卷16，頁14b。

<sup>98</sup> 鄧雲鄉，《增補燕京鄉土記》（北京：中華書局，1998），下冊，頁588-591。

<sup>99</sup> 葉祖孚，〈從前北京人是怎樣用冰的〉，收入氏著，《燕都舊事》（北京：中國書店，1998），

其實，北京大量以冰來消暑的情況是頗讓人羨慕的。由於南方受到氣候的限制，藏冰較為不易，因此價格也高，要這樣做是有點奢侈。明中葉，李夢陽在南昌時，曾有詩談到 6 月「此地寸冰如寸金」，<sup>100</sup>在這種情況下，要陳設冰山並不太容易。至於不藏冰之地，用冰消暑更是一種夢想。乾隆時，紹興會稽人陶元藻(1716-1801)曾回憶：「昔我朔方客長夏，大冰常載幾駱駝。虛堂移置寒氣逼，恍疑颯颯涼風過。南邦無此物，何者蠲煩苛？」<sup>101</sup>晚清時，嚴辰(1822-1893)〈憶京都詞〉註亦提到：京都夏日「冰窖開後，兒童舁賣於市，只須數文錢，購一鉅冰置之室中，頓覺火宅生涼，余戲呼為水晶山。南中無此物也。」嚴辰家在浙江桐鄉，夏日通常無冰可用，想到在北京可以「三錢買得水晶山」，而當地卻無冰可採，難免會有「不似此間蒸溽暑，縱許伐冰無處所」之嘆！<sup>102</sup>

#### 四、冰湯與皇恩

對明清在京的士人而言，酷熱的夏天實是一個夢魘。在這樣的天候下，只要身體一動，就是滿頭大汗。明中葉，何景明(1483-1521)詩云：「六月二十火雲發，京師毒熱勝吳下。清晨衣冠不敢出，對食欲餐汗滿把。」<sup>103</sup>孫承恩(1485-1565)也有詩云：「昨日苦熱欲發狂，袒跣大叫無遯藏」，<sup>104</sup>真是躲都躲不掉。因此，從早到晚扇子是搖不停。清初嚴我斯的詩就說到：「東鄰父老驚相訝，長安酷暑無今夏。六月既盡大暑徂，赤雲騰空光四射。牛馬渴死在道旁，

---

頁 266。

<sup>100</sup> [明]李夢陽，〈苦熱東屠參議〉，《空同集》，卷 2，頁 12a。

<sup>101</sup> [清]陶元藻，〈夏早行〉，《泊鷗山房集》，收入《續修四庫全書》，冊 1441，卷 21，頁 16a。

<sup>102</sup> [清]嚴辰，〈憶京都詞〉，收入孫殿起輯，雷夢水編，《北京風俗雜詠》（北京：北京古籍出版社，1982），頁 47。

<sup>103</sup> [明]何景明，〈苦熱行簡問陶良伯〉，《大復集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1267，卷 14，頁 18a。

<sup>104</sup> [明]孫承恩，〈後苦熱行〉，《文簡集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1271，卷 20，頁 25a。



河流如綫不能瀉。……賤子閉門苦呻吟，高枕北窗汗盈把。早起科頭眼欲昏，手搖白羽無朝夜。……」<sup>105</sup>趙執信(1662-1744)〈秋熱〉詩亦云：「曉窗日潑眼，如臨洪爐窺。翻身欲起避，衾簟黏膠竊。灑掃就扉隱，嬌兒啼相隨。藏冰日十市，怒冒來何遲。」<sup>106</sup>似此季節，即使躲在家中都覺得熱，更不用說在室外活動或參加集會了。

對於京官來說，在北京最常參加的例行集會，大概就是朝見皇帝的朝會，<sup>107</sup>而夏日朝參卻是一件極苦的差事。明人何景明的詩句：「午門朝罷午時過，千官萬馬汗成河」，<sup>108</sup>形容得最為貼切。所幸朝廷體恤夏日上朝官員的辛苦，常在朝殿之下設置冰水，以供消暑解渴。明代這個制度，係沿襲前朝舊制而來。南宋吳自牧即曾記道：「六月季夏，正當三伏炎暑之時，內殿朝參之際，命翰林司供給冰雪，賜禁衛殿直觀從，以解暑氣。」<sup>109</sup>在明代，朝廷提供的涼水稱做香薷湯，其賞賜之記載如：萬曆 8 年(1580)5 月 23 日入伏，「著每日於午門前，與百官吃香薷湯，至六月二十二日止。」<sup>110</sup>崇禎 3 年(1630)6 月 12 日，「賜百官香薷湯，以是日始。」<sup>111</sup>此外，明思宗在崇禎 12 年夏天考選官員時，也曾在中左門階下，命太監設置冰水一甕，內放竹筒四枝，以供參加考選的官員飲用。<sup>112</sup>

清代延續明代制度，同樣於朝會時在紫禁城內設立冰桶，以解上朝辦事官員之渴。按順治初年定制：「每年自小暑日起，至處暑日，凡應安設香薷湯之

<sup>105</sup> [清]嚴我斯，〈苦熱行〉，《尺五堂詩刪》，初刻卷 3，頁 20a-b。

<sup>106</sup> [清]趙執信，〈秋熱〉，《趙執信全集》（濟南：齊魯書社點校本，1993），卷 2，頁 64。

<sup>107</sup> 有關於明代朝會的制度及官員曠朝的情況，參見邱仲麟，〈點名與簽到：明代京官朝參、公座文化的探索〉，《新史學》，卷 9 期 2(1998)，頁 1-22。

<sup>108</sup> [明]何景明，〈苦熱行十首〉，《大復集》，卷 29，頁 10b。

<sup>109</sup> [宋]吳自牧，《夢粱錄》（杭州：浙江人民出版社點校本，1984），卷 4，「六月」條，頁 24。

<sup>110</sup> 《明實錄神宗》，卷 100，萬曆 8 年 5 月庚寅條，頁 3b。萬曆年間相關記載又有：萬曆 5 年(1577)5 月 28 日，「賜百官香薷湯，至七月十五日。」萬曆 12 年(1584)6 月初 5 日，「賜百官香薷湯，至次月初六日止。」萬曆 46 年(1618)5 月 23 日伏日，「賜百官香薷湯。」分見《明神宗實錄》，卷 62，萬曆 5 年 5 月乙卯條，頁 5a-b；卷 150，萬曆 12 年 6 月庚戌條，頁 1b；卷 570，萬曆 46 年 5 月庚戌條，頁 11a。

<sup>111</sup> 《崇禎長編》，卷 35，崇禎 3 年 6 月庚申條，頁 17a。

<sup>112</sup> [清]李清，《三垣筆記》（北京：中華書局點校本，1982），卷上，補遺，頁 42-43。

處，具奏安設。處暑後，將用過香薷湯藥味數目斤兩，繕摺交內藥房執事太監具奏，咨太醫院於戶部支領錢糧。」<sup>113</sup>直至清末，此制仍然持續運作。據《申報》報導：「每歲小暑日起，乾清門階下，例由造辦處置備木桶二口，每晨由御藥房熬暑湯，奉宸苑放冰塊，俾趨朝待漏者，得以食德飲和。」光緒 13 年 (1887) 移蹕南海，備差人員皆集於彼處，因此亦在西苑門外，仿照乾清門之制添備湯桶。此後一屆小暑節，即由總管內務府堂上官行文奉宸苑、造辦處、御藥房，查照既定成案，於 6 月 2 日起，至 7 月 4 日止，在西苑、乾清二門前預備暑湯。<sup>114</sup>

冰水除了賜予上朝及辦差官員之外，同樣也提供外國使節飲用。如乾隆 8 年 5 月，高宗曾降旨：「今年天氣炎熱，蘇祿國使臣等在京，著禮部派官員加意照看，多給冰水及解暑藥物，並遣醫人不時看視。」<sup>115</sup>

另外，康熙 53 年 6 月，清聖祖於避暑期間，曾降諭刑部云：「朕避暑口外，駐蹕山莊素稱清涼之地，還覺煩熱，想京師自然更甚」，因此，要刑部對「在京監禁罪囚，少加寬恤，獄中多置冰湯，以解鬱暑。」<sup>116</sup>這一詔令後來成為政策，此後每逢夏日均照此辦理。如乾隆 8 年 5 月曾諭令：「今歲夏至以後，天氣炎熱，甚於往年」，「著刑部給予在京犯人冰湯、藥餌，無致病暈。」<sup>117</sup>清代為持續運作這個制度，在京的刑部監獄、五城兵馬司監獄、順天府監獄、宛平縣監獄、大興縣監獄、步軍統領衙門監獄，夏日均定有冰塊配額（參見表二）。內務府監獄亦然。據《內務府現行則例》記載：「每年自夏至日起，至七月三十日，每日用冰二塊，移付掌關防內管領處，令其交送。」<sup>118</sup>

<sup>113</sup> [清] 清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 163，〈藥房〉，頁 43a。

<sup>114</sup> 《申報》，光緒 17 年 6 月 5 日，〈蘭液清風〉。類似記載，並見《申報》，光緒 16 年 5 月 24 日，〈帝城夏景〉。

<sup>115</sup> [清] 勒德洪等奉敕修，《清高宗實錄》（台北：華聯出版社，1964），卷 193，乾隆 8 年 5 月戊申條，頁 12a。

<sup>116</sup> [清] 張玉書等編，《聖祖仁皇帝御製文》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1298-1299，集四，卷 4，康熙 53 年 6 月 15 日諭刑部，頁 5a。

<sup>117</sup> 《清高宗實錄》，卷 193，乾隆 8 年 5 月辛亥條，頁 15b。

<sup>118</sup> [清] 佚名，《內務府現行則例》（北京第一歷史檔案館藏抄本），〈慎刑司〉，「監所冰塊」條，無頁碼。

除了人類之外，清廷也供應皇家牛圈冰塊，讓牛隻在夏日也能消暑。據《內務府現行則例》記載：「內三牛圈，每年自六月初五日，至七月十五日，每日用冰三塊。暢春園牛圈，每年自五月十五日，至七月十五日，每日用冰一塊。俱呈明移付掌關防內管領處，令其交送。」<sup>119</sup>

如上所述，清代京師賜冰水的制度，除官員、貢使受惠之外，即連獄囚也蒙受恩典，甚至皇家的牛隻也享受到恩澤。然以上這些蒙賜冰湯的成員，均為特定人員（動物），一般百姓則未蒙實惠。至雍正年間，蒙賜冰湯的階層始普及於一般百姓，成為清代北京頗具特色的措施之一。事緣於清世宗雍正 10 年閏 5 月降旨：

現今天氣炎熱，著內務府總管海望，會同署步軍統領鄂爾奇，在各門設立冰水暑湯，以解行人煩渴。工部所窖冰塊如數用，即用工部之冰；如不敷用，即行採買，動用崇文門宣課司餘銀辦理，永著為例。<sup>120</sup>

廷臣於是議准：正陽等九門，各設立冰水暑湯，冰窖每日給冰 2 塊。<sup>121</sup>至 11 年復議准：「正陽門增設冰桶，並東西大市街、就日瞻坊街，各設冰水暑湯。」<sup>122</sup>自是以後，官方每逢炎暑於京師各門設置冰水供行人飲用，成為清代的定例。而在乾隆、嘉慶年間，施冰水地點及給冰量均有增添。據嘉慶《大清會典》記載，平時設置冰湯的地點在正陽門、崇文門、阜城門、安定門、地安門、朝陽門、東直門、德勝門、宣武門、西直門、東四牌樓、西四牌樓、東單牌樓、西單牌樓，計 14 處。施捨冰湯的期限，自小暑起至處暑止。這期間，在中伏以後、末伏以前，每日每處各給冰 6 塊；中伏以前及末伏以後，則每日每處各給冰 4 塊。<sup>123</sup>但若逢非常年份，則增加經費多給，如乾隆 8 年(1741)6 月，清高

<sup>119</sup> [清]佚名，《內務府現行則例》，〈慶豐司一〉，「領取冰塊」條，無頁碼。

<sup>120</sup> [清]允祿等編，《世宗憲皇帝上諭內閣》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 414-415，卷 119，雍正 10 年閏 5 月 29 日，頁 8a-b。

<sup>121</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 135，〈工部都水清吏司〉，頁 86b。

<sup>122</sup> [清]清高宗敕撰，乾隆《欽定大清會典則例》，卷 135，〈工部都水清吏司〉，頁 86b-87a。

<sup>123</sup> [清]托津等奉敕纂，嘉慶《欽定大清會典》（台北：文海出版社據嘉慶 23 年武英殿刊本影印，1991），卷 47，〈工部·都水清吏司〉，頁 26a。據 [清]瑞禧等纂，《金吾事例》（中央研究院歷史語言研究所傅斯年圖書館藏咸豐刊本），則云地點為 15 處。參見該書《歲入》，〈冰

宗曾降旨：「今年天氣炎熱，甚於往時，九門內外，街市人眾，恐受暑者多」，發銀 10,000 兩，除正陽門 2,000 兩外，其餘內城八門各 1,000 兩，「豫備冰水、藥物，以防病喝。」<sup>124</sup>這一年因熱死者不少，朝廷還施給棺木掩埋。清人張九鉞〈南冰篇〉有云：「乾隆八年京師熱，六街爍火水沸湯。九門出冰窖將罄，更施棺槨卹死傷。」<sup>125</sup>據該年 7 月步軍統領衙門奏報，自 6 月初 1 至 7 月初 1 止，在城內城外通衢要道及人煙稠密之處，設置施冰水點 81 處，總共用銀 7,076.3445 兩，剩餘 2,923.6555 兩（參見表三）。另外，在乾隆 24 年，高宗亦以乾旱天氣炎熱，命於五城平糶米局所在，「酌量設立冰水暑湯，俾買米小民各得赴飲，以解暑熱。」<sup>126</sup>大體而言，與非常年份相比，平常年份所費要少得多。如乾隆 27 年(1762)7 月，九門提督衙門自崇文門稅關領辦九門等處暑湯冰水用銀，才花了 962.9 兩。<sup>127</sup>

表三 乾隆 8 年北京九門施捨冰湯支出

單位：銀兩

項目	花費	項目	花費
搭蓆棚81座	272.5622	辦藥味	4,440.8900
買工部冰12000塊	1,274.0269	領工部冰車腳銀	238.5282
買水	446.1156	置買柴薪	354.9716
擡埋倒斃之人	49.2500	總計支出	7,076.3445

資料來源：〔清〕瑞禧等纂，《金吾事例》，《歲入》，〈辦設暑湯藥味冰水銀兩〉，頁52a-53a。

後來，北京的紳商也仿照此制，於北京街頭施捨冰水。清人所繪的《北京民間風俗百圖》就有「捨冰水圖」（參見圖五），其文字說明云：「凡三伏時，

水暑湯銀兩），頁 51a。此處從嘉慶《欽定大清會典》。

<sup>124</sup> 《清高宗實錄》，卷 194，乾隆八年六月壬子條，頁 1b。

<sup>125</sup> 〔清〕張九鉞，〈南冰篇〉，見《紫峴山人全集》，收入《續修四庫全書》，冊 1433，詩集卷 10，頁 2a。

<sup>126</sup> 《清高宗實錄》，卷 587，乾隆二十四年五月庚子條，頁 15a。

<sup>127</sup> 北京第一歷史檔案館發行，《宮中硃批奏摺·財政類·乾隆朝》（中央研究院近代史研究所郭廷以圖書館藏微捲），「財政類·關稅」，第 0335-037 號，乾隆二十七年八月十八日阿里袞奏。此一資料係賴惠敏學姐見賜，特此誌謝！

官所門首搭一蓆棚，木桶盛涼水，上置冰一塊。棚上掛黃布四塊，寫『皇恩浩蕩』；民間施捨，寫『普結良緣』，以為往來人止渴。」<sup>128</sup>不過，冰桶中的水勻，有時會不翼而飛。清末士人詠捨冰水時曾云：「冰桶涼棚暑氣消，傾刻入喉免心焦。近來善事都難作，更有無知竊水瓢。」<sup>129</sup>

清代北京自雍正以後，官方在陰曆 6 月於街頭施捨冰水，供過路民眾飲用之舉，實施至清末 170 餘年，在中國歷史上事屬空前，民國以後亦未見延續，這是清代北京重要的公共福利措施，而且也有助於居民的身體保健。由於施捨的冰水是以冰塊冰鎮，而非直接放入水中，故對飲用者並不構成衛生上的問題。因此，此舉對於北京的官紳及庶民來說，除了讓大家在炎炎夏日下可以得到水份的補充之外，也可以減少中暑的機會，其公共衛生的意義是相當大的。

## 五、冰與食品保鮮

明清北京的冰窖，除做為冰塊的窖藏處所之外，還有其他的用途。據明末《帝京景物略》記載：在 12 月窖冰之後，「凡蘋婆果入春而市者，附藏焉。附乎冰者，啓之，如初摘於樹，離乎冰，則化如泥。」<sup>130</sup>由此可知，明代北京的水果商，已將蘋果附藏於冰窖中。至清代，北京的民營冰窖，在冬日藏冰、隔年 4 月開窖賣冰之後，隨著冰塊出窖越來越多，窖內騰出的空間相應增大，由於長年冰凍，窖內溫度極低，頗適宜窖藏易腐的東西。北京的水果商人就常委託冰窖冷藏水果，而代人窖藏水果，也就成為冰窖業者的附帶生意。光緒 16 年(1890)8 月，《申報》在報導北京冰窖起火時曾談到此事：

宣武門外西牌口南岸上向有冰窖，冬日所存冰塊，至三伏已賣過半，交秋後，果行多於窖內收果。或用缸罌，或用筐簍，內貯各果，經冬

<sup>128</sup> [清]佚名，《北京民間風俗百圖》（北京：北京圖書館出版社影印，2003），圖 94，〈捨冰水〉。

<sup>129</sup> [清]徐永年增輯，《新增都門紀略》（台北：文海出版社據宣統二年刊本影印，1971），〈都門雜詠·捨冰水〉，頁 6b。

<sup>130</sup> [明]劉侗、于奕正，《帝京景物略》，卷 2，〈城東內外〉，「春場」條，頁 70。

亦不徽變。現在該冰窖已收貯果品盈滿兩窖，收穫窖資頗夥。不意樂極憂生，突於本月初五夜八點餘鐘，陡兆焚如，霎時火燄騰空。該處貯果兩冰窖，先後皆焚，席片蔓延，窖夥以水澆灌，仍未見熄。幸水會趕到，又距河畔，取水甚易，遂得撲滅。兩窖非僅席木皆焚、冰塊大半融化，即果筐、果缸間有燒燬焚炸者，而所存果品約值二千餘金，亦難免傷損之虞云。<sup>131</sup>

由此可見，北京的冰窖業者，大約均在陰曆7月以後開始接受水果行的窖果生意，而且其利潤甚大。至於窖藏時的做法，近人齊如山(1875-1962)曾談到：鮮果舖在冰窖未窖冰之前，即將各種已經檢整、無毛病的水果，輕輕置於一種形如紹興酒罈，高約3尺餘，口則較大，名叫「果攢」的罈內。當地人有「七凍八不凍」之說，因此罈內周圍須墊以毛頭紙八層，蓋取其冷而不致凍之說。裝好之後，存於窖中，次年開窖可隨賣隨取。至於葡萄，則裝於筐內，周圍亦墊以紙，而且必須壓緊。<sup>132</sup>這種置於冰窖中冷藏的水果，在北京叫做「窖貨」。據近人金受申言：各大果店準備入窖之貨，須先行裝入叫「果攢」的甕中，運至冰窖下窖。窖錢以甕計算。窖藏至中秋節出窖的，謂之「節起兒」，亦稱「熱窖」。在小雪出窖的，謂之「冷窖」。<sup>133</sup>由於北京果行可以冰窖冷藏水果，故而他們所賣的鮮果，在冬日還很新鮮。而藉由這種機制，北京終年恒有新鮮之水果可吃。<sup>134</sup>

除此之外，肉販也常將未賣完的肉類，冷藏於冰窖之中。昔日由於缺乏現代的冷藏設備，魚鮮、肉類以及食物的保存，常是一個大問題。一般的做法，除了鹽醃、煙燻等之外，多將肉類懸於井中，利用清涼的井水冰沁，以減緩其

<sup>131</sup> 《申報》，光緒16年8月18日，〈禁苑秋聲〉。

<sup>132</sup> 齊如山著，鮑啟埠編，《故都三百六十行》（北京：書目文獻出版社，1993），「冰窖帶冰物」條，頁40。

<sup>133</sup> 金受申，《老北京的生活》，〈窖貨〉，頁331。

<sup>134</sup> 齊如山著，鮑啟埠編，《故都三百六十行》，「冰窖帶冰物」條，頁40；李春芳、樊國忠，《閭巷話蔬食：老北京民俗飲食大觀》（北京：北京燕山出版社，1997），頁436-437。

腐敗的速度。<sup>135</sup>另外，北方城內外的肉舖，也會在院中或屋內挖個無水的乾井，用以存放鮮肉或熟肉，當地人稱為「肉井」。<sup>136</sup>而在明清的北京，除了使用這些辦法之外，也可以租用冰窖的空間來冷藏。民初，齊如山回憶云：

四郊冰窖專靠賣冰，城內之冰窖則替代人冰物。若前門外冰窖胡同之窖，則專恃冰物為營業矣。大飯店、豬羊肉舖多在冰窖中預存一箱，每日賣餘之肉，零星者存本櫃備賣，大塊或多數者，則運往冰窖收存，次早運回再售，所以不致腐壞。<sup>137</sup>

又據鄧雲鄉云：由於冰塊對於魚鮮及肉品保鮮有極大幫助，因此在入夏冰窖賣冰之後，最大的主顧常是各菜市、魚行、肉舖、雞鴨店及大小飯莊子。這些店家向冰窖訂冰之後，每天一大早，冰窖的送冰人，會以騾子拉著冰車子，裝著整方的冰，送到訂戶門口，訂一方就留一方，訂二方就留二方，而且可臨時增減。<sup>138</sup>

在中國漁業史上，用冰塊冷藏魚鮮，至晚在南宋淳熙(1174-1189)初年已經出現，當時江南漁船在東海上捕獲的黃魚，因為有冰塊保鮮，可以販賣至金陵以西；而在明清的江南，也有冰廠供應漁船冰塊，用以冷藏海上捕撈的黃魚。<sup>139</sup>這種方式在清代華北也是存在的。明清北京的魚鮮，多由近京產魚州縣供應，特別是天津一帶，又為其主要來源，清初竇遯奇〈都門雜興〉，即有「魚蝦滿市出津門」之句；<sup>140</sup>乾隆初年，汪沆《津門雜事詩》又指出：天津之蟹肥美甲天下，河豚也擔擔皆是，這兩種水產，「長安貴人每急遞致之」。<sup>141</sup>清季《津

<sup>135</sup> [明]田藝衡，《留青日札》（上海：上海古籍出版社點校本，1992），卷26，「懸雞」條，頁495。

<sup>136</sup> 李春芳、樊國忠著，《閭巷話蔬食：老北京民俗飲食大觀》，頁434。

<sup>137</sup> 齊如山著，鮑啟煒編，《故都三百六十行》，「冰窖帶冰物」條，頁40。

<sup>138</sup> 鄧雲鄉，《增補燕京鄉土記》，下冊，頁522。

<sup>139</sup> 參見顧瑞，〈冰鮮黃魚探源〉，收入氏著，《漁史文集》（台北：淑馨出版社，1992），頁49-50。有關於明清江浙的冰鮮漁業，參見邱仲麟，〈冰窖、冰船與冰鮮：明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉，《中國飲食文化》，卷1期2(2005)，頁31-95。

<sup>140</sup> [清]竇遯奇，〈都門雜興〉，《倚雉堂集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊214，卷9，頁20a。

<sup>141</sup> [清]汪沆，《津門雜事詩》，收入[清]華鼎元輯，《梓里聯珠集》（天津：天津古籍出版

門紀略》〈螃蟹詩〉亦云：「春秋販賣到京都，紫蟹團臍出直沽。輦下諸公題詠遍，持螯風味憶江湖。」<sup>142</sup>

魚販（或公差）在從天津到北京的運送過程中，爲了不使魚鮮變臭，往往使用冰塊保鮮，此即曾燠(1760-1831)所謂的「津沽冰裏魚，馳騎浹辰捷。」<sup>143</sup>道光年間，斌良詠黃花魚，亦語及用冰護魚之事云：「丙穴千頭聚，丁沽百里沿。腥風飄驛舍，冰雪護罾船。」<sup>144</sup>天津的冰鮮黃魚，大約在仲春上市，故同治初年吳仰賢有「二月冰鮮入市初」之句，並云：「海舶齊環丁字沽，網來石首賽銀鱸」。<sup>145</sup>當時海船捕到的冰鮮海魚，均於天津的冰鮮市上出賣。晚清時，天津華長卿(1805-1881)〈津門新樂府·冰鮮市〉詩云：

冰鮮市，市冰鮮。河明如鏡清且漣，榜人解網風初靜。良夜敲冰月照船，冰鮮冰鮮多皎潔。……<sup>146</sup>

清代北京的居民，藉由冰鮮船的運輸與冰鮮市的供應，常可吃到冰凍的海魚。乾隆晚年，張五典曾有詩云：「冬來羅酒天然白，今早冰鮮上市初」，<sup>147</sup>而茹綸常〈李曉園餉冰鮮〉詩，亦述及友人送來天津的冰鮮；<sup>148</sup>郝懿行(1755-1833)〈黃花魚〉詩更談到在北京吃到冰鮮黃魚。<sup>149</sup>嘉慶 12 年(1807)，謝階樹詠京

---

社點校本，1986），頁 59。

142 〔清〕羊城舊客，《津門紀略》（天津：天津古籍出版社點校本，1988），卷 7，〈翰墨門〉，頁 53。

143 〔清〕曾燠，〈都下新年戲作〉，《賞雨茅屋詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1484，卷 20，頁 14b。

144 〔清〕斌良，〈客有贈黃花魚者戲成長律二十韻〉，《抱冲齋詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1508，卷 12，頁 71a。

145 〔清〕吳仰賢，〈食黃花魚偶作示晉仙弟〉，《小匏庵詩存》，收入《續修四庫全書》，冊 1548，卷 5，頁 25a。

146 〔清〕華長卿，〈津門新樂府·冰鮮市〉，《梅莊詩鈔》，收入《續修四庫全書》，冊 1533，卷 1，頁 13a-b。

147 〔清〕張五典，〈周彝堂樞部招飲疊韻〉，《荷塘詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1457，卷 5，頁 11b。

148 〔清〕茹綸常，〈李曉園餉冰鮮〉，《容齋詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1457，卷 18，頁 13a。

149 〔清〕郝懿行，〈黃花魚〉，《曬書堂集》，收入《續修四庫全書》，冊 1481，詩鈔卷上，頁 16b。



師魚販賣冰魚時，也談到這一情況：

孫叔喜食枯魚膳，我今正有無魚歎。忽聞唱賣冰魚聲，便走街前挈筥看。未問價錢先笑倒，近日司空不見慣。京師無池那有魚，市人都向天津販。天陰風急不能歸，天晴又恐魚腹爛。鑿冰窖魚心計點，瑠璃光映鱗鬣燦。價廉最宜助貧餐，小者一尾大者半。雖不能蠡幸未蕘，鱸鱠鮓殼無此便。飛刀不藉唐與趙，此事咄嗟亦可辦。……<sup>150</sup>

從詩中可見：京師魚販至天津販魚，為防魚鮮臭爛，多以冰塊加以冷凍。運至京師叫賣時，魚雖不是活蹦亂跳，但至少還未死，仍可用來做魚鱸。除此之外，北京的冰鮮也有不少來自山東。咸豐年間，吳振棫〈食嘉鯉魚作〉詩序云：「余昔官京師，嘗食此魚，蓋自津門來者，俗稱海鯉魚，今登萊間尤多。」<sup>151</sup>實際上，他所吃到的天津嘉鯉魚，應該也是來自登州、萊州。據光緒《文登縣志》記載，當時黃海上的嘉鯉魚，「率以三四月間至，商人以冰船貨致都下，謂之大頭魚，亦曰海鯉魚。」<sup>152</sup>則華北的冰鮮船，常在山東登州府海面，收買海鮮運往天津，再送至北京販賣。又據民初鄧之誠(1887-1960)《骨董瑣記》云：「京師人煙繁密，號稱百二十萬，……魚蝦皆來自津沽，過一日即腐臭，而價特昂，售者渥之以冰，故冰之用周四時。」<sup>153</sup>由此可見冰在京師魚產保鮮上的重要性。不過，即使用冰保鮮，還是比不上活著味美，因此清人吳省欽(1729-1803)有詩云：「河蝦淀蟹熟論錢，堆市冰魚味失鮮」。<sup>154</sup>

此外，在清代北京，冬天時也常可吃到來自東北的鮮魚。康熙年間，董誥於〈關東魚〉詩中述其事云：「東土興王地，凡物可登筵。鴨綠江中魚，尤為

<sup>150</sup> [清]謝階樹，〈京邸食物雜詠十八首·冰魚〉，《守約堂詩稿》，收入《四庫未收書輯刊》，輯 10，冊 29，總頁 603。

<sup>151</sup> [清]吳振棫，〈食嘉鯉魚作〉，《花宜館詩鈔》，收入《續修四庫全書》，冊 1521，卷 8，頁 2a。

<sup>152</sup> 光緒《文登縣志》（台北：成文出版社據民國廿二年鉛印本影印，1976），卷 13，〈土產〉，頁 3b。

<sup>153</sup> 鄧之誠，《骨董瑣記》（北京：中國書店點校本，1991），卷 3，「京師食品」條，頁 82。此書初版於民國 15 年。

<sup>154</sup> [清]吳省欽，〈芙塘宮贊鑑曲垂竿圖照〉，《白華後稿》，收入《續修四庫全書》，冊 1448，卷 30，頁 4b。

顏色鮮。冰雪來燕市，仿佛初出淵。應費三百銅，何須數丈鱣。……」<sup>155</sup>鴨綠江的魚能長途運送至京，而且還相當新鮮，靠的也是冰雪冷凍。此一方式，亦見於歐人的記載。俄皇彼得大帝的御醫 John Bell，在其出使中國的遊記中，曾記及康熙 59 年 12 月下旬在北京時，Paranim 神父送來一條大鱈魚及若干條他種的鮮魚。他說：這些魚係以冰雪冰凍，由黑龍江遠道運送而來；而這種供應魚鮮的方式，盛行於北方各地。當地人將甫撈起的魚，立即用冰雪冷藏後運送，可在冰雪中行數英里，而其新鮮猶如剛撈出水面者。<sup>156</sup>而在京上層家庭，亦因此而得以購此食用。乾隆年間，朱珪詠鱈魚云：「大魚東海來，豪家千錢鬻。厥名鱈與鯉，類辨品擅獨。」<sup>157</sup>許宗彥(1768-1818)亦有吃鯉魚詩云：「燕中侵曉市闔開，關東魚鹿紛作堆。鯉魚佳處祇在首，首骨細斫霜皚皚。」<sup>158</sup>可見切魚時，整條魚還為霜雪所冰凍。

北京的魚鮮也有一些由江南運來，其中如鱈魚及黃魚皆充做貢物。按明代制度，南京為了各衙門每年進貢物件赴北京，設有鮮船 162 隻，其中用冰之船 46 隻，負責運送鱈魚者在當中又佔 14 隻。<sup>159</sup>南直隸沿江魚戶於夏初採捕鱈魚後，例在南京裝船，船上「先用底蓋鹽冰打築結實後，然後起運前進」，<sup>160</sup>沿運河北上，貢至北京。在正德、嘉靖年間，5 月已有鱈魚到京。<sup>161</sup>正德時，何景明〈鱈魚〉詩中就有「五月鱈魚已至燕」之句，並提到這些鱈魚，是在「白日風塵馳驛騎，炎天冰雪護江船」下北運而來。<sup>162</sup>當時運河沿岸多設有冰窖，

<sup>155</sup> [清]董訥，〈冬日京邸和友人韻八首·關東魚〉，《柳村詩集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 242，卷 12，頁 3a。

<sup>156</sup> John Bell, *A Journey from St. Petersburg to Peking, 1719-22* (New York: Barnes & Noble, 1966), p. 159. 按：是日為西元 1721 年 1 月 21 日，清曆為康熙 59 年 12 月 26 日。

<sup>157</sup> [清]朱珪，〈鱈魚〉，《知足齋詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1452，卷 7，頁 37a。

<sup>158</sup> [清]許宗彥，〈食鯉魚骨〉，《鑑止水齋集》，收入《續修四庫全書》，冊 1492，卷 7，頁 9b。

<sup>159</sup> [明]李東陽等，正德《大明會典》，卷 160，〈船隻·鮮船〉，頁 7b-8a。

<sup>160</sup> [明]潘季馴，〈申明鮮貢船隻疏〉，《河防一覽》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 576，卷 8，頁 11b。

<sup>161</sup> [明]潘季馴，〈工部申明鮮貢船隻疏〉，《河防一覽》，卷 8，頁 14a。

<sup>162</sup> [明]何景明，〈鱈魚〉，《大復集》，卷 26，頁 16b。

專供鮮船換冰之用。萬曆年間，謝肇淛(1567-1624)〈齊謳十首〉有一詩云：「炎蒸三伏起紅埃，九曲黃河淺似杯。窖裡寒冰三萬斛，鮮船未到不教開」，<sup>163</sup>所詠即此事。萬曆末年，利瑪竇(Matthew Ricci, 1552-1610)也記到這個制度：爲了使食品在到達北京前不致變質，所以將其放在冰裡保存。因而在沿途的幾個停泊處，設有巨大的冰庫，船隻可以獲得足夠的冰塊，以保持貢品的新鮮。<sup>164</sup>依照規定，到京的鱒魚必分賜給文武大臣及日講官，數量按其品級而有不同。<sup>165</sup>明代與清初，在京的一些文武大員及翰林院講官，也就因著這個貢鱒的制度，夏日得以享受到沿途冰凍送來的鱒魚。萬曆年間，于慎行(1545-1607)有〈賜鮮鱒魚〉詩云：「六月鱒魚帶雪寒，三千江路到長安。堯廚未進銀刀鱸，漢闕先分玉露盤。賜比群卿恩已重，頒隨元老遇尤難。遲回退食慚無補，仙饌年年領大官。」<sup>166</sup>其詩中所述即爲受賜鱒魚的心情。

冰塊除了有冷藏水產、肉類等商業用途，其在家庭當中的用處也相當大，最常見的就是利用冰桶上的冰塊，冰鎮綠豆湯、酸梅湯、奶酪、香瓜、西瓜之類的東西，這樣一來，不只家人可以享用，當客人來時，一打開冰桶，盛上一碗綠豆湯、酸梅湯，既清涼又解渴，真是賓主盡歡；或者剖開青皮紅瓢的西瓜，主客也可以痛快地大嚼上一頓，真是再好不過。<sup>167</sup>因此，冰窖賣冰時除賣給飯莊、肉舖、魚市之外，中等以上的家庭也都會向冰車訂冰，每天送來。如此一來，在三伏天裡便可以天天吃到冰鎮的綠豆湯和西瓜，而且剩菜、剩飯也可以保存，不至於發餿。如果沒有預訂，偶爾需要，親自到冰窖去買，也極爲方便，而且同樣價錢，買到的大小要比冰車上的大一倍。<sup>168</sup>此外，還有小孩擔著碎冰

<sup>163</sup> [明]謝肇淛，〈齊謳十首〉，《小草齋集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 175，卷 27，頁 17b。

<sup>164</sup> Matthew Ricci 著，何高濟、王遵仲、李申譯，《利瑪竇中國札記》（北京：中華書局，1983），頁 326-327。

<sup>165</sup> [明]李東陽等，正德《大明會典》，卷 100，〈給賜一·時節給賜〉，頁 5a-b。

<sup>166</sup> [明]于慎行，〈賜鮮鱒魚〉，《穀城山館集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1291，卷 16，頁 9a-b。

<sup>167</sup> 鄧雲鄉，《增補燕京鄉土記》，下冊，頁 590。

<sup>168</sup> 鄧雲鄉，《增補燕京鄉土記》，下冊，頁 522。

在衚衕裡兜售，據清人記載：在「暑伏以後，則寒賤之子擔冰吆賣，曰冰胡兒。」而其所吆喝的「冰胡兒」，其實就是「冰核兒」。<sup>169</sup>賣這種冰核的小孩，多半家裡貧寒，為求增添家計，往往挑著籃子，到冰窖門口，給看冰窖的一點錢，便可撿拾裝運過程中掉落的碎冰，裝滿之後，沿著胡同叫賣。一般人家往往也會買來家用。<sup>170</sup>

## 六、夏日冰品

講到夏日冰品，總令人想到冰淇淋。近世以來，西方曾有說法，指出冰淇淋起源於中國，並說馬可波羅(Marco Polo, 1254-1324)在元代大都城中，就嘗吃到這種冰品。當西元 1292 年馬可波羅離開中國時，還將這種摻上牛奶、果露的冰點的做法帶回意大利，後來經過改良，於十六世紀上半葉傳入法國；至十七世紀初，英國也出現這種冰品。而在十八世紀，歐洲其他地方也出現冰淇淋，同時也傳到新大陸。<sup>171</sup>但 Elizabeth David 認為：大家可能把馬可波羅遊記中所提到的乾酪及奶酪，誤認為是冰淇淋的一種。<sup>172</sup>此外，Pim Reinders 也指出：中國不可能發明冰淇淋，因為乳品消費在中國並不普遍，至於馬可波羅帶回冰淇淋這一說法也不值得採信。<sup>173</sup>

據學者考證，唐宋已有與奶油有關的冰點，其中如糖酪澆櫻桃即是，而用以澆櫻桃的乳酪、蔗漿，事先都經過冰鎮。<sup>174</sup>唐朝至五代時，也有一道叫酥山的冰品，是將奶酥加工至鬆軟，甚至奶酥近乎融化，然後在盤子之類的器皿上，滴淋出山的形狀，再經過冷凍定型。經冷凍的酥山，如同霜雪或冰晶，牢牢黏在盤子上，吃起來入口即化。北宋末年，汴京的夜市，在冬天也賣「滴酥」。

<sup>169</sup> [清]富察敦崇，《帝京歲時記》，「冰胡兒」條，頁 70。

<sup>170</sup> 翟鴻起，《老北京的街頭巷尾》（北京：中國書店，1997），頁 69。

<sup>171</sup> Paul Dickson, *The Great American Ice Cream Book* (New York: Galahad Books, 1972), pp. 17-20; David Wilson, *The Colder the Better*, pp. 42-43.

<sup>172</sup> Elizabeth David, *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices*, p. 227.

<sup>173</sup> Pim Reinders, *Licks, Sticks and Bricks: A World History of Ice Cream*, pp. 33-36.

<sup>174</sup> 孟暉，《潘金蓮的髮型》，頁 115-119。

至元代時，賈師泰(1298-1362)有〈寄顏經略羊酥〉詩，詩云：「三山五月尙清寒，新滴羊酥凍玉椀。」這種羊酥也是一種冷凍奶油點心。<sup>175</sup>則在馬可波羅來到之前，中國有可能已經有近似冰淇淋的食品。不過，在明清的記述中，似乎不存這類的冰點。

除了奶製品之外，在宋代也有沙冰等冰點。在京朝臣逢三伏天，多能獲賜冰沙。據呂原明《歲時雜記》記載：「京師三伏，唯史官賜冰麩，百司休務而已。自初伏日爲始，每日賜近臣冰，人四匣，凡六次。又賜冰麩麵三品，並黃絹爲囊蜜一器。」<sup>176</sup>除了朝廷於夏日賜冰品予官員吃之外，市面上也出售各種冰品。據《東京夢華錄》記載，州橋夜市賣沙糖冰雪冷元子、沙糖棗豆甘草冰雪涼水；六月街巷所賣的食品中，也有冰雪涼水荔枝膏及雞頭穰冰雪。當時的業者在賣這些冰品時，「皆用青布繖，當街列床凳堆垛冰雪。」<sup>177</sup>南宋臨安的居民在夏日避暑時，也常飲「白醪涼水，冰雪爽口之物」，<sup>178</sup>也有類似牛奶冰的乳糖真雪與乳糖澆。<sup>179</sup>當時賣冰人依然架著短簷繖。<sup>180</sup>另外，楊萬里亦有詩詠賣冰云：「帝城六月日亭午，市人如炊汗如雨。賣冰一聲隔水來，行人未喫心眼開。甘霜甜雪如壓蔗，……」<sup>181</sup>由此或可想見炎炎夏日聽到賣冰的心情，而「甘霜甜雪如壓蔗」的詩句，也點出了冰品的外觀。總之，在宋代的京城中，夏日要吃到冰水、冰雪之類的冰品，似乎不是困難的事。至於元代的大都，夏日也同樣可以吃到冰，歐陽玄(1283-1357)的〈漁家傲南詞〉中，就有「四月都

<sup>175</sup> 孟暉，《潘金蓮的髮型》，頁 119-128。

<sup>176</sup> [宋]陳元靚，《歲時廣記》，收入新興書局編，《筆記小說大觀》(台北：新興書局，1977)，編 20，冊 4-5，卷 25，〈三伏節〉，「頒麩麵」條引《歲時雜記》，頁 2b。

<sup>177</sup> [宋]孟元老著，[民]鄧之誠注，《東京夢華錄》(香港：商務印書館，1961)，卷 2，「州橋夜市」條，頁 65；卷 8，「是月巷陌雜賣」條，頁 207。

<sup>178</sup> [宋]周密，《武林舊事》(濟南：山東友誼出版社校注本，2001)，卷 3，「都人避暑」條，頁 108。

<sup>179</sup> [宋]西湖老人，《西湖老人繁勝錄》，收入[清]朱彭等著，《南宋古迹考》(杭州：浙江人民出版社點校本，1983)，頁 108。[宋]吳自牧，《夢粱錄》，卷 13，「夜市」條，頁 119。

<sup>180</sup> [宋]葉紹翁，《四朝聞見錄》(北京：中華書局點校本，1989)，甲集，「太學諸生實綾紙」條，頁 40。

<sup>181</sup> [宋]楊萬里，〈荔枝歌〉，見《誠齋集》，卷 18，頁 19b。

城冰碗凍」之句述其事。<sup>182</sup>

在明清的北京，冰水可說是最受歡迎的大眾飲料。明代北京在4月立夏這天打開冰窖以後，市面上也開始有人賣冰，賣冰者「手二銅盞疊之，其聲磕磕，曰冰盞」，而且爲了讓冰塊不會迅速消融，還以「綿衣蓋護」。<sup>183</sup>（參見圖六）在明代就有不少詩句詠及賣冰的情景。明中葉，邵寶（1460-1527）在京任職時，即有「東街鈴聲冰水過，時向慈闈須買錢」之句；<sup>184</sup>徐渭（1521-1593）旅居北京時也有詩詠道：「門前銅盞呼人急，卻是冰兒來賣冰。乾喉似火逢薪熱，一寸入口狂煙滅。」<sup>185</sup>

至清代，有關於北京夏日賣冰的記載更不勝枚舉。據《北京歲華記》云：北京「清明日始賣冰」。<sup>186</sup>而《燕臺口號一百首》也說：「磕磕晶晶響盞並，清明出賣擔頭冰」。<sup>187</sup>在清明節以後，居民也多購此物以消暑。清初，毛奇齡（1637-1716）詩云：「長安四月方苦熱，日飲冰漿類沃雪」。<sup>188</sup>陳維崧（1625-1682）詞亦說：「長安六月，玉河橋柳下，涼冰爭賣，銅椀擎來高十丈，只是炎熇難耐。」<sup>189</sup>高珩（1612-1697）亦詠道：「長安六月無好處，只喜寒冰汲水注。長鯨縱飲只一錢，不羨封侯移酒泉。」<sup>190</sup>總之，冰水雖無法與炎天相抗，但正如陳維崧所說的，「還虧煞沿街六月喚賣冰」，<sup>191</sup>讓人們可以暫時清涼一下。這種

182 鄧雲鄉，〈元人詞中之北京風俗——歐陽玄《漁家傲南詞》解說〉，收入氏著，《水流雲在叢稿》（北京：中華書局，2001），頁32。

183 〔明〕劉侗、于奕正，《帝京景物略》，卷2，〈城東內外〉，「春場」條，頁68。

184 〔明〕邵寶，〈午熱書事用西涯公韻〉，《容春堂後集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊1258，卷12，頁21b-22a。

185 〔明〕徐渭，〈沈刑部善梅花卻付紙三丈索我雜畫〉，《徐文長三集》，收入氏著，《徐渭集》（北京：中華書局點校本，1983），卷5，頁131。

186 轉見自〔清〕張朝墉，〈燕京歲時雜詠〉，收入孫殿起輯，雷夢水編，《北京風俗雜詠》，頁58。

187 路工編選，《清代北京竹枝詞》，頁29。

188 〔清〕毛奇齡，〈徐二將歸暫寄湖南周開府第過別有贈〉，《西河集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊1320-1321，卷165，頁7a。

189 〔清〕陳維崧，〈詠陸雲士萬年冰扇墜〉，《陳迦陵文集》，收入商務印書館編，《四部叢刊初編》（台北：台灣商務印書館重印，1956），詞集，卷19，頁476-477。

190 〔清〕高珩，〈午衢聞賣冰者唱云一錢任飲也〉，《棲雲閣詩》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊202，卷2，頁4b。

191 〔清〕陳維崧，〈冰〉，見《陳迦陵文集》，詞集，卷30，頁559。

街頭常可見到賣冰人的情況，大約一直持續到中元節，此後賣冰的就越來越少了。康熙 23 年(1684)，查慎行(1650-1727)〈京師中元詞〉即詠到：「銅盤小拍坐張燈，手指城東滿月升。從此夜遊涼似水，漸無人賣擔頭冰。」<sup>192</sup>

北京賣冰人所用的銅盞，具有特殊的地方風味，故時常讓人想起。同治年間，董平章在甘肅遭逢酷暑，想起當年在北京有冰可吃，不禁有「十年回首春明夢，喚賣冰聞銅盞弄」之思，<sup>193</sup>那小販的叫賣聲與銅盞的摩擦聲，是令人難忘的回憶。而文人所提到的賣冰，主要均指賣冰水，且多半是冰梅湯。明中葉薛蕙的詩：「金壺玉盞露漿調，綠李黃梅冰水消」，<sup>194</sup>所詠即是此物。清初趙鈞彤的「亂打殘冰盞內盛，梅湯旋及渴時傾」；<sup>195</sup>清中葉郝懿行(1757-1825)的「銅椀聲聲街裏喚，一甌冰水和梅湯」；<sup>196</sup>與道光末年楊靜亭的「炎伏更無虞暑熱，夜敲銅盞賣梅湯」，<sup>197</sup>所談到的也都是酸梅湯。至於北京酸梅湯的製法，王鳴盛(1722-1797)〈響盞謠〉有云：「響盞響盞爾何爲，冰漿淺屑紅玫瑰。」<sup>198</sup>郝懿行亦曾言及：「今人煮梅爲湯，加白糖而飲之，京師以冰水和梅湯，尤甘涼。」<sup>199</sup>由於其調製之法特殊，味道極佳，因此常令飲用者回味無窮。清人何易就曾詠道：「心脾俱沁渴煩消，戛玉聲聞入市挑。如此調梅還飲蔗，太和真味到簞瓢。」<sup>200</sup>另據清末旗人富察敦崇指出：「酸梅湯以酸梅合冰糖煮之，調以玫瑰、木樨、冰水，其涼振齒。以前門九龍齋及西單牌樓邱家者爲京都第一。」<sup>201</sup>（北京小販賣冰鎮酸梅湯的情況，參見圖七）

北京的夏日，除了冰鎮酸梅湯之外，還有一道叫「冰果」的冰品。清後期，

<sup>192</sup> [清] 查慎行，〈京師中元詞〉，《敬業堂詩集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1326，卷 5，頁 3b。

<sup>193</sup> [清] 董平章，〈苦熱行〉，《秦川焚餘草》，收入《續修四庫全書》，冊 1537，卷 2，頁 16a。

<sup>194</sup> [明] 薛蕙，〈奉同何大復苦熱行十首〉，《考功集》，卷 8，頁 6b。

<sup>195</sup> [清] 趙鈞彤，〈都門竹枝詞〉，收入路工編選，《清代北京竹枝詞》，頁 5。

<sup>196</sup> [清] 郝懿行，〈都門竹枝詞〉，《曬書堂集》，詩鈔，卷下，頁 38b。

<sup>197</sup> [清] 楊靜亭，〈都門雜詠〉，收入路工編選，《清代北京竹枝詞》，頁 80。

<sup>198</sup> [清] 王鳴盛，〈響盞謠〉，《西莊始存稿》，收入《續修四庫全書》，冊 1434，卷 9，頁 7a。

<sup>199</sup> [清] 郝懿行，《證俗文》（揚州：江蘇廣陵古籍刻印社，1989），卷 1，「酪」條，頁 14b。

<sup>200</sup> [清] 何易，〈燕臺竹枝詞〉，收入路工編選，《清代北京竹枝詞》，頁 89。

<sup>201</sup> [清] 富察敦崇，《帝京歲時記》，「酸梅湯」條，頁 70。

嚴辰(1822-1893)曾云：京都夏日，「宴客之筵，必有四冰果，以冰拌食，涼沁心脾。」<sup>202</sup>據清末宮女何榮兒回憶，宮女在暑天也有涼盃子吃，像甜瓜菓藕、蓮子洋粉攪絲、杏仁豆腐等，經常吃的則是荷葉粥，都是冰鎮的。<sup>203</sup>直至民國，賣這種冰點的鋪子還是到處存在。這種冰點通常是將新鮮的藕片、菱肉、芡實、核桃、杏仁等，放在細瓷碗中，加上點糖，上面再灑上冰屑或小冰塊，吃起來據說是冰沁可口。<sup>204</sup>

另外，冰奶酪也是清代北京夏日當令的冰品。李慈銘在同治3年(1864)正月初10日的日記曾記道：「早起喫牛乳一器，北地得此頗難，惟夏間盛飲冰酪，而餘時無人知者。」<sup>205</sup>則冰奶酪也是夏日常見的小吃。當時賣這種涼食的店舖，俗稱為奶茶舖，舖中除賣與奶製品有關的奶酪、奶捲及奶餈餈之外，也賣一種叫「水烏他」的小吃。清人富察敦崇在《燕京歲時記》曾記及此物，並說：「潔白如霜，食之口中有如嚼雪。」此物係以糖水和奶油調製，再冷凍成方形，形狀與綠豆糕等類似。<sup>206</sup>而在光緒庚子(1900)前後，北京又出現了由西方來的冰淇淋。<sup>207</sup>

如前所述，天然冰與明清北京日常生活所產生的關連，主要在幾個方面，其一用以居家或辦公場所的氣溫調節，其次涉及官方及民間設置冰桶供官員或百姓飲用，再者為魚行、肉行、飯莊及果行等利用冰塊或冰窖冷藏保鮮食品；另外則為飲食業者以此冰鎮飲料。其中，夏日吃冰或喝冰水，足以令人清涼解渴，是一件爽快的事；然在中醫的看法，則認為冰不宜吃。萬曆年間，李時珍在補訂元人李杲所撰《食物本草》時云：

夏冰，味甘，大寒，無毒。去熱除煩。暑月食之，與氣候相反。入腹，

<sup>202</sup> [清]嚴辰，〈憶京都詞〉，收入孫殿起輯，雷夢水編，《北京風俗雜詠》，頁47。

<sup>203</sup> 金易、沈義羚，《宮女談往錄》（北京：紫禁城出版社，1991），頁13。

<sup>204</sup> 鄧雲鄉，《增補燕京鄉土記》，下冊，頁674-676。

<sup>205</sup> [清]李慈銘，《越縵堂日記》，《孟學齋日記》，甲集，首集下，同治3年正月初10日條，頁382。

<sup>206</sup> 金雲霖，《餛釘瑣記》（北京：博文書社，1989），頁3-5。

<sup>207</sup> 鄧雲鄉，《增補燕京鄉土記》，下冊，頁676。



冷熱相激，非所宜也。止可隱映飲食，取其氣之冷耳。若恣食之，暫得爽快，久皆成疾。傷寒陽毒熱盛昏迷者，以冰一塊，置之臚中，令人醒；並解燒酒毒。<sup>208</sup>

這則資料主要在陳述一個觀念，即夏冰其性大寒，在盛夏大熱時食之，「冷熱相激」，最能致病。因此，冰塊僅可隔著器物冰鎮食物，不宜食用。不過，正如佟世思(1651-1692)所說的：「五月六月汗如傾，長安賣冰如賣錫。小者如拳大如豆，兒童入市喧相爭。清風徐來解冰響，坐客數錢錢在掌。不須水浸白龍皮，頓令舉坐生清爽。」<sup>209</sup>由於冰梅湯的價格便宜（通常一碗只賣銅錢一文），因此極受到居民歡迎，特別是小孩子。謝階樹對於此種情況倒是有些擔心。嘉慶 11 年(1806)，他在〈詠冰梅湯〉詩云：

琅琅瑤瑤敲銅鈺，嚶嚶啣啣喚賣錫。傍舍群兒齊出戶，一錢一碗不用爭。酸梅作湯調蜜汁，糝以瑣屑玻璃冰。堅固漱石可礪齒，閉口嗅嚼微有聲。我問群兒胡飲此，恐防嘔泄傷其生。兒言此可滌暑熱，洗淨肺腑解宿醒。一日不飲口覺臭，兩日不飲腸如烹。甘露甜雪難並美，芹羹杏酪無此清。……<sup>210</sup>

從詩中可以看出：小孩子喜歡吃冰的理由，在於其能清涼卻暑，但在謝階樹看來，多飲此物恐有嘔吐、腹瀉之慮。這種看法係基於冰冷之物性寒，對身體有礙的認知，與冰塊是否衛生或許沒有特別的關係。迄至清末，始有人觸及冰水衛生的問題。宣統年間，李虹若《朝市叢載》收有一詩云：「不擔挑子不推車，冰水梅湯味有餘。怪得京師誇道好，飲來學會猴拉稀。」<sup>211</sup>《燕市百怪歌》亦諷刺云：「冰水盛碎冰，大口喝得兇。若要身體弱，遺滿廁中坑。」<sup>212</sup>這些記

<sup>208</sup> [明]李時珍補訂，《食物本草》（北京：中國醫藥科技出版社點校本，1990），卷 1，〈水部一〉，頁 2。

<sup>209</sup> [清]佟世思，〈賣冰謠示舍弟偉夫〉，《與梅堂遺集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 272，卷 3，頁 11b。

<sup>210</sup> [清]謝階樹，〈京邸消夏六詠·冰梅湯〉，《守約堂詩稿》，〈丙寅詩〉，頁 583-584。

<sup>211</sup> [清]李虹若，《朝市叢載》（北京：北京古籍出版社點校本，1995），卷 7，〈都門吟詠·食品·梅湯〉，頁 141。

<sup>212</sup> 佚名，《燕市百怪歌》，收入 [清]無名氏著，《京津風土叢書》（北平：松筠閣，1938），

述指出喝冰水導致腹瀉，雖未直接點明係冰塊不衛生，但從清末對於飲食用冰的衛生管理法規來看，可能已經帶入了西式的衛生概念。宣統元年(1909)，內外城巡警總廳在訂定〈管理飲食物營業規則〉時，即曾規定：「飲食物用冰防腐，不得用泥污及不潔之冰。」<sup>213</sup>若從這一記載反觀，則業者以不潔之冰冷凍食物應是存在的。

## 結 語

明代北京做為政治中心，基於禮儀及皇室膳食等需要，官方窖藏了大量的冰。從現存記載看來，官方窖冰的地點有三：其一在皇城西北的北海東岸，即所謂的裏冰窖；另兩處則分別在崇文門及安定門外。據明代中葉的資料顯示，雖至隔年 10 月，可供應用的冰仍然甚多，可見北京藏冰量甚豐。至於官方藏冰的數量多少，則已不清楚，但由於清代沿用明朝之制，因此明代的藏冰額，約略可從順治元年(1644)的窖冰額 208,621 塊推估。這個數字很有可能即為明代後期北京官窖的藏冰量。然而，順治元年的藏冰額，經過康熙 55 年(1716)、雍正 6 年(1728)兩度大幅裁減，數字從 20 餘萬減至 9 萬塊。其後，官定藏冰額又緩緩上升，在乾隆 8 年(1743)回到 20 萬塊以上。但在道光元年(1821)，又裁減 2 萬塊。此後，直至清末均為 18 萬餘塊。清代北京官方冰窖所藏的冰塊，每塊約重 100 公斤，因此其所藏的冰塊，最多時在 2 萬公噸以上，少者亦有 9 千公噸。不過，清代北京除了歸屬皇室及官府使用的冰窖之外，又有 6 個王府冰窖，此外亦有民營的冰窖。這些冰窖所收藏的冰塊，可能也不在少數。不過，從康熙末年及雍正年間官藏冰塊不夠用時，猶可由民間來支應，則民營冰窖所藏的數量不少似可想見。

北京做為明清帝國的首都，用冰有其特殊之處，除了用於國家祭典、皇室

---

頁 2b。

<sup>213</sup> 田濤、郭成偉整理，《清末北京城市管理法規(1906-1910)》（北京：北京燕山出版社，1996），頁 118-119。

飲膳之外，天然冰還被納入政治運作的環節，成爲皇帝恩澤施予的物品之一。此即皇帝賞賜冰塊予在京文武官員使用，以及在殿門外設置冰湯以供上朝、辦事人員解渴的制度。明清北京的官員，就藉由這兩個制度，在夏天辦公時有冰水可以解渴，在家也有欽賜的冰塊可以擺設以降溫卻暑，這是做爲京官的一個福利，也是讓地方官員羨慕的所在。雖然這兩個制度與一般百姓的日常生活關連不大，卻與爲數數千的職官在辦公和生活上有相當程度的聯繫。抑且，清代自雍正 10 年以後，將賜冰水的制度推及於一般百姓，使得在京的居民蒙受到帝國境內獨一無二的照顧，每年六月酷暑外出口渴時，能在城門口喝到欽賜的冰水，國家體制與京城百姓的身體之間的關係也因此而進一步加強。其後，民間仿倣此一做法，在街上設置冰桶施捨冰水，也讓在北京街上行走的人們補充水份、預防中暑的機會大爲增加。就此而言，此一措施不僅蘊含重要的公共福利意義，甚至也與公共衛生相牽涉。

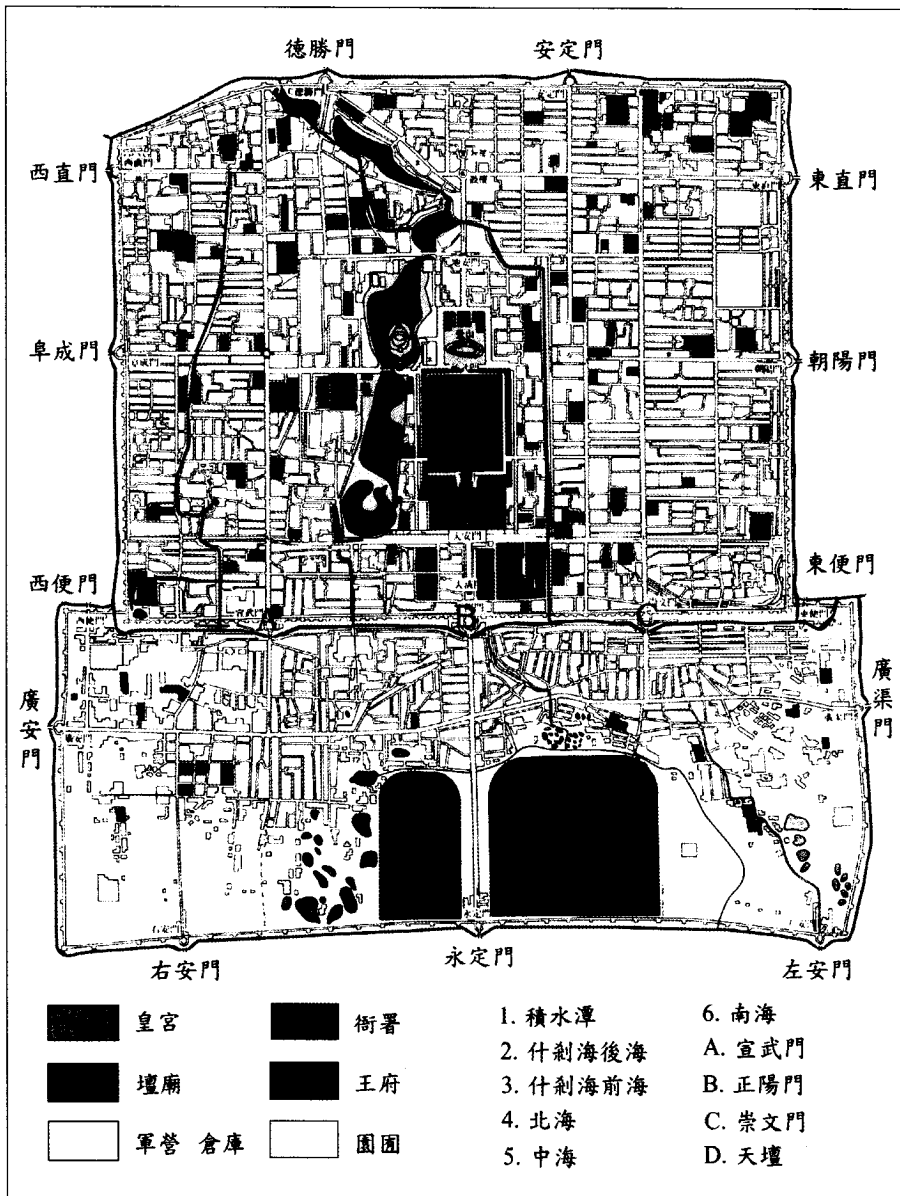
此外，明清北京的上階層家庭，也常購置冰塊擺設冰山，以降低室內的溫度。早期所用的容器，是比較簡單的冰盆，至清代後期，市面上也出現功能性較強的冰桶。必須強調的是，冰塊被用做降溫的「冷氣」，並非所有產冰的地區都這樣用的。原因在於天然冰雖然是自然生成的東西，不需要花錢製造，但在沒有冷藏設備的古代，大部份還是用於冷藏保鮮，讓冰塊自然溶化以降低夏日室內的溫度，畢竟還是奢侈的做法。當時江浙冰窖所藏的冰，就主要用於冷凍海魚，甚少做爲冷氣使用。<sup>214</sup>這一點倒是令南方人相當羨慕。畢竟在炎熱的南方，冰是極其珍貴的。

北京由於官方及民間所窖藏的冰塊甚多，也讓居民在飲食上比較衛生。由於北京所窖藏的冰塊，也用於魚鮮、肉品及水果的保鮮，對於夏日的食品衛生，自有相當助益。因此，就食品衛生而言，北京或許也存在著優於南方城市之處，其與歐洲同時期相比，可能也還屬先進。至於在冰品方面，由於北京的冰塊不

<sup>214</sup> 參見邱仲麟，〈冰窖、冰船與冰鮮：明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉，《中國飲食文化》，卷 1 期 2，頁 31-95。

貴，冰涼飲料的售價也是相當便宜，一般的百姓均可享用，實為一種大眾化的飲料。總結而言，北京藉由窖冰的制度及市場的機制，讓在北京生活的官員與百姓能有一個較為清涼的夏天。而與其他地方比起來，北京用冰的特色，除呈現在公共的福利、辦公與居家的舒適度、食品的衛生等相關的方面外，也凸顯在享用冰品的階層性較小上面。

圖一：清代北京城圖



據侯仁之、金濤編，《古都北京》（北京：人民美術出版社，1993），頁144，「清代北京城圖」改製。本圖係周維強博士代為處理，特此誌謝！

圖二：北京冬天御河上鑿冰的景況



Hedda Morrison著，董建中譯，《洋鏡頭裡的老北京》（北京：北京出版社，2001），頁20。

圖三：北京窖冰工人拖冰的景象

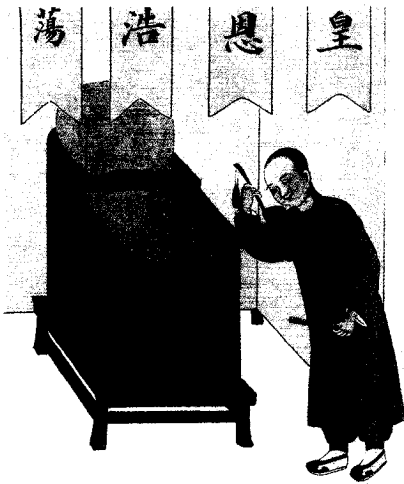


Hedda Morrison著，董建中譯，《洋鏡頭裡的老北京》，頁21。

圖四：北京冰車子送冰的景象



高巍編著，《京城舊影》（瀋陽：遼寧美術出版社，1999），下冊，頁594。



此中國捨冰水之圖也凡三伏特官所門首搭  
一薄棚木桶或涼水上置冰一塊棚上挂黃布  
四塊寫皇恩浩蕩民間施捨寫善結良緣以為  
往來人止渴

圖五：清代北京官方捨冰水圖

〔清〕佚名，《北京民間風俗百圖》，圖94  
〈捨冰水〉。



圖六：明代賣冰圖

〔明〕佚名繪，《宮庭寫本食物本草》  
（北京：華夏出版社影印，2000），卷1，  
〈水類·夏冰〉，頁16。



圖七：北京賣酸梅湯的攤子



Hedda Morrison著，董建中譯，《洋鏡頭裡的老北京》，頁137。

## 徵引書目

### 一、文獻

- 〔五代〕王仁裕，《開元天寶遺事》。成都：巴蜀書社點校本，1988。
- 〔五代〕馮贇，《雲仙散錄》。北京：中華書局點校本，1998。
- 〔元〕周密，《武林舊事》。濟南：山東友誼出版社校注本，2001。
- 〔元〕袁桷，《清容居士集》。台北：台灣中華書局聚珍仿宋版，1965。
- 〔元〕脫脫等撰，《宋史》。北京：中華書局點校本，1977。
- 〔宋〕西湖老人，《西湖老人繁勝錄》，收入〔清〕朱彭等著，《南宋古迹考》。杭州：浙江人民出版社點校本，1983。
- 〔宋〕吳自牧，《夢粱錄》。杭州：浙江人民出版社點校本，1984。
- 〔宋〕周必大，《玉堂雜記》。收入〔清〕紀昀等總纂，《景印文淵閣四庫全書》（以下略編者），冊 595。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔宋〕孟元老著，鄧之誠注，《東京夢華錄》。香港：商務印書館，1961。
- 〔宋〕梅堯臣，《梅堯臣集編年校注》。上海：上海古籍出版社點校本，1998。
- 〔宋〕陳元靚，《歲時廣記》，收入新興書局編，《筆記小說大觀》，編 20，冊 4-5。台北：新興書局，1977。
- 〔宋〕楊萬里，《誠齋集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1160-1161。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔宋〕葉紹翁，《四朝聞見錄》。北京：中華書局點校本，1989。
- 〔明〕于慎行，《穀城山館集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1291。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕方弘靜，《素園存稿》，收入四庫全書存目叢書編纂委員會編，《四庫全書存目叢書》（以下略編者），集部，冊 121。台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997。
- 〔明〕王思任，《謔菴文飯小品》，收入續修四庫全書編纂委員會編，《續修四庫全書》（以下略編者），冊 1368。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔明〕田藝衡，《留青日札》。上海：上海古籍出版社點校本，1992。
- 〔明〕何景明，《大復集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1267。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕佚名繪，《宮庭寫本食物本草》。北京：華夏出版社影印，2000。
- 〔明〕李東陽等，正德《大明會典》。東京：汲古書院影正德四年司禮監刊本，1989。
- 〔明〕李時珍補訂，《食物本草》。北京：中國醫藥科技出版社點校本，1990。
- 〔明〕李夢陽，《空同集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1262。台北：台灣商務印書館，

- 1983。
- 〔明〕沈榜，《宛署雜記》。北京：北京古籍出版社鉛印本，1980。
- 〔明〕沈德符，《清權堂集》。收入《續修四庫全書》，冊 1377。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔明〕明太祖敕撰，《諸司職掌》。台北：國立中央圖書館據《玄覽堂叢書初輯》本影印，1981。
- 〔明〕邵寶，《容春堂後集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1258。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕俞汝楫等編，《禮部志稿》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 597-598。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕孫承恩，《文簡集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1271。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕徐渭，《徐渭集》。北京：中華書局點校本，1983。
- 〔明〕張爵，《京師五城坊巷衢衍集》。北京：北京古籍出版社鉛印本，1982。
- 〔明〕陸深，《儼山集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1268。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕黃訓編，《皇明名臣經濟錄》。中央研究院歷史語言研究所傅斯年圖書館藏嘉靖十三年刊本。
- 〔明〕劉侗、于奕正，《帝京景物略》。北京：北京古籍出版社點校本，1980。
- 〔明〕劉若愚，《酌中志》。北京：北京古籍出版社點校本，1994。
- 〔明〕潘季馴，《河防一覽》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 576。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕薛蕙，《考功集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1275。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔明〕謝肇淛，《小草齋集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 175。台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997。
- 〔唐〕韋應物，《韋應物集校注》。上海：上海古籍出版社點校本，1998。
- 〔清〕允祿等編，《世宗憲皇帝上諭內閣》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 414-415。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔清〕允祿等纂，雍正《大清會典》。台北：文海出版社據雍正十年刊本影印，1995。
- 〔清〕允禩等編，乾隆《欽定大清會典》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 619。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔清〕孔尚任，《孔尚任全集輯校註評》。濟南：齊魯書社，2004。
- 〔清〕文昭，《飛騰集》，收入四庫未收書輯刊編纂委員會編，《四庫未收書輯刊》（以下略編者），輯 8，冊 22。北京：北京出版社，1997。
- 〔清〕文煜等編，光緒《欽定工部則例》。中央研究院歷史語言研究所傅斯年圖書館藏光緒十年刊本。
- 〔清〕毛奇齡，《西河集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1320-1321。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔清〕王鳴盛，《西莊始存稿》，收入《續修四庫全書》，冊 1434。上海：上海古籍出版社，1995-2000。

- 〔清〕弘曉，《明善堂詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1444。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕伊桑阿等纂，康熙《大清會典》。台北：文海出版社據康熙二十九年刊本影印，1993。
- 〔清〕托津等奉敕纂，嘉慶《欽定大清會典》。台北：文海出版社據嘉慶二十三年武英殿刊本影印，1991。
- 〔清〕托津等奉敕纂，嘉慶《欽定大清會典事例》。台北：文海出版社據嘉慶二十三年武英殿刊本影印，1991。
- 〔清〕朱珪，《知足齋詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1452。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕羊城舊客，《津門紀略》。天津：天津古籍出版社點校本，1988。
- 〔清〕佚名，《內務府現行則例》，北京第一歷史檔案館藏抄本。
- 〔清〕佚名，《北京民間風俗百圖》。北京：北京圖書館出版社影印，2003。
- 〔清〕吳仰賢，《小菀庵詩存》，收入《續修四庫全書》，冊 1548。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕吳省欽，《白華後稿》，收入《續修四庫全書》，冊 1448。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕吳振棫，《花宜館詩鈔》，收入《續修四庫全書》，冊 1521。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕李虹若，《朝市叢載》。北京：北京古籍出版社點校本，1995。
- 〔清〕李清，《三垣筆記》。北京：中華書局點校本，1982。
- 〔清〕李慈銘，《越縵堂日記》。台北：文光圖書公司影印，1963。
- 〔清〕李調元，《童山詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1456。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕汪如洋，《葆冲書屋集》，收入《續修四庫全書》，冊 1476。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕佟世思，《與梅堂遺集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 272。台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997。
- 〔清〕施閔章，《學餘堂詩集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1313。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔清〕查慎行，《敬業堂詩集》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 1326。台北：台灣商務印書館，1983。
- 〔清〕孫殿起輯，〔民〕雷夢水編，《北京風俗雜詠》。北京：北京古籍出版社，1982。
- 〔清〕徐永年增輯，《新增都門紀略》。台北：文海出版社據宣統二年刊本影印，1971。
- 〔清〕茹綸常，《容齋詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1457。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕郝懿行，《證俗文》。揚州：江蘇廣陵古籍刻印社，1989。
- 〔清〕郝懿行，《曝書堂集》，收入《續修四庫全書》，冊 1481。上海：上海古籍出版社，1995-2000。
- 〔清〕高珩，《棲雲閣詩》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 202。台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997。
- 〔清〕勒德洪等奉敕修，《清高宗實錄》。台北：華聯出版社，1964。
- 〔清〕崑岡等編，光緒《欽定大清會典事例》。台北：新文豐出版公司，1976。
- 〔清〕張九鉞，《紫峴山人全集》，收入《續修四庫全書》，冊 1433。上海：上海古籍出版社，2000。

- [清]張五典,《荷塘詩集》,收入《續修四庫全書》,冊 1457。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]張玉書等編,《聖祖仁皇帝御製文》,收入《景印文淵閣四庫全書》,冊 1298-1299。台北:台灣商務印書館,1983。
- [清]張廷玉等撰,《明史》。北京:中華書局點校本,1974。
- [清]張埏,《竹葉庵文集》,收入《續修四庫全書》,冊 1449。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]梁國治等纂,《欽定國子監志》,收入《景印文淵閣四庫全書》,冊 600。台北:台灣商務印書館,1983。
- [清]清高宗敕撰,乾隆《欽定大清會典則例》,收入《景印文淵閣四庫全書》,冊 620-625。台北:台灣商務印書館,1983。
- [清]盛大士,《蘊懷閣詩集》,收入《續修四庫全書》,冊 1493。上海:上海古籍出版社,2000。
- [清]許宗彥,《鑑止水齋集》,收入《續修四庫全書》,冊 1492。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]陳維崧,《陳迦陵文集》,收入商務印書館編,《四部叢刊初編》。台北:台灣商務印書館重印,1956。
- [清]陳錦,《補勤詩存》,收入《續修四庫全書》,冊 1548。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]陶元藻,《泊鷗山房集》,收入《續修四庫全書》,冊 1441。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]富察敦崇,《帝京歲時記》。北京:北京出版社點校本,1961。上海:上海古籍出版社,2000。
- [清]彭蘊章,《松風閣詩鈔》,收入《續修四庫全書》,冊 1518。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]曾燠,《賞雨茅屋詩集》,收入《續修四庫全書》,冊 1484。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]程晉芳,《勉行堂詩集》,收入《續修四庫全書》,冊 1433。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]董槐,《今白華堂詩錄》,收入《續修四庫全書》,冊 1498。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]華長卿,《梅莊詩鈔》,收入《續修四庫全書》,冊 1533。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]華鼎元輯,《梓里聯珠集》。天津:天津古籍出版社點校本,1986。
- [清]鄂爾泰等編纂,《國朝宮史》。北京:北京古籍出版社點校本,1997。
- [清]黃宗羲編,《明文海》。北京:中華書局影清抄本,1987。
- [清]黃爵滋,《仙屏書屋初集》,收入《續修四庫全書》,冊 1521。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]斌良,《抱冲齋詩集》,收入《續修四庫全書》,冊 1508。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]楊鳳苞,《秋室集》,收入《續修四庫全書》,冊 1476。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]瑞禧等纂,《金吾事例》。中央研究院歷史語言研究所傅斯年圖書館藏咸豐刊本。
- [清]董平章,《秦川焚餘草》,收入《續修四庫全書》,冊 1537。上海:上海古籍出版社,2000。
- [清]董訥,《柳村詩集》,收入《四庫全書存目叢書》,集部,冊 242。台南:莊嚴文化事業公司,1995-1997。
- [清]翟灝,《無不宜齋未定稿》,收入《續修四庫全書》,冊 1441。上海:上海古籍出版社,1995-2000。
- [清]趙執信,《趙執信全集》。濟南:齊魯書社點校本,1993。

〔清〕潘榮陞，《帝京歲時紀勝》。北京：北京出版社點校本，1961。

〔清〕震鈞，《天咫偶聞》。北京：北京古籍出版社點校本，1982。

〔清〕謝階樹，《守約堂詩稿》，收入《四庫未收書輯刊》，輯 10，冊 29。北京：北京出版社，1997。

〔清〕嚴我斯，《尺五堂詩刪》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 239。台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997。

〔清〕竇遶奇，《倚雉堂集》，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 214。台南：莊嚴文化事業公司，1995-1997。

〔清〕顧宗泰，《月滿樓詩集》，收入《續修四庫全書》，冊 1459。上海：上海古籍出版社，1995-2000。中央研究院歷史語言研究所校勘，《明實錄》及附錄。台北：中央研究院歷史語言研究所，1962。北京第一歷史檔案館發行，《宮中硃批奏摺·財政類·乾隆朝》。中央研究院近代史研究所郭廷以圖書館藏微捲。

光緒《文登縣志》。台北：成文出版社據民國廿二年鉛印本影印，1976。

## 二、報紙類

申報社，《申報》。上海：上海書店重印，1982-1987。

## 三、專書

王仁湘，《飲食與中國文化》。北京：人民出版社，1994。

丘光明編著，《中國歷代度量衡考》。北京：科學出版社，1992。

田濤、郭成偉整理，《清末北京城市管理法規(1906-1910)》。北京：北京燕山出版社，1996。

佚名，《燕市百怪歌》，收入〔清〕無名氏著，《京津風土叢書》。北平：松筠閣，1938。

吳廷燮等纂，《北京市志稿》。北京：北京燕山出版社校勘本，1998。

呂思勉，《論學集林》。上海：上海教育出版社，1987。

李春芳、樊國忠著，《閭巷話蔬食：老北京民俗飲食大觀》。北京：北京燕山出版社，1997。

孟暉，《潘金蓮的髮型》。南京：江蘇人民出版社，2005。

林乃桑，《中國飲食文化》。上海：上海人民出版社，1989。

金受申，《老北京的生活》。北京：北京出版社，1989。

金易、沈義羚，《宮女談往錄》。北京：紫禁城出版社，1991。

金寄水、周沙塵，《王府生活實錄》。北京：中國青年出版社，1988。

金雲臻，《餛飩瑣記》。北京：博文書社，1989。

侯仁之、金濤編，《古都北京》。北京：人民美術出版社，1993。

高巍編著，《京城舊影》。瀋陽：遼寧美術出版社，1999。

郭伯南，《文物縱橫談》。北京：文物出版社，1990。

陳光新，《中國烹飪史話》。武漢：湖北科學技術出版社，1990。

- 葉祖孚，〈燕都舊事〉。北京：中國書店，1998。
- 路工編選，〈清代北京竹枝詞〉。北京：北京古籍出版社，1982。
- 翟鴻起，〈老北京的街頭巷尾〉。北京：中國書店，1997。
- 趙爾巽等撰，〈清史稿〉。北京：中華書局點校本，1976-1977。
- 齊如山著，鮑啟埠編，〈故都三百六十行〉。北京：書目文獻出版社，1993。
- 鄧之誠，〈骨董瑣記〉。北京：中國書店點校本，1991。
- 鄧雲鄉，〈水流雲在叢稿〉。北京：中華書局，2001。
- 鄧雲鄉，〈增補燕京鄉土記〉，下冊。北京：中華書局，1998。
- 顧 瑞，〈漁史文集〉。台北：淑馨出版社，1992。
- Morrison, Hedda 著，董建中譯，〈洋鏡頭裡的老北京〉。北京：北京出版社，2001。
- Ricci, Matthew 著，何高濟、王遵仲、李申譯，〈利瑪竇中國札記〉。北京：中華書局，1983。
- Abel, Clarke. *Narrative of a Journey into the Interior of China and of a Voyage to and from that Country in the Years 1816 and 1817*. London: Longman, 1818.
- Anderson, Oscar Edward, Jr. *Refrigeration in America: A History of a New Technology and its Impact*. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 1953.
- Barrow, John. *Travels in China, Peking to Canton*. London: T. Cadell and W. Davies in the Strand, 1804.
- Bell, John. *A Journey from St. Petersburg to Peking, 1719-22*. New York: Barnes & Noble, 1966.
- Chang, K. C., ed. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.
- Cummings, Richard O. *The American Ice Harvests*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1949.
- David, Elizabeth. *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices*. New York: Viking Penguin Books, 1995.
- Davis, John Francis. *China: A General Description of that Empire and its Inhabitants*. Vol. I. London: John Murray, 1857.
- Dickson, Paul. *The Great American Ice Cream Book*. New York: Galahad Books, 1972.
- Donaldson, Barry & Bernard Nagengast. *Heat & Cold: A Selective History of Heating, Ventilation, Air-conditioning and Refrigeration from the Ancients to the 1930s*. Atlanta, GA: American Society of Heating, Refrigeration and Air-conditioning Engineers, 1994.
- Fidler, J. C. *A History of Refrigeration throughout the World*. Paris: International Institute of Refrigeration, 1979.
- James, Peter & Nick Thorpe. *Ancient Inventions*. New York: Ballantine Books, 1994.
- Jones, Joseph C. *America's Iceman: An Illustrative History of the United States Natural Ice Industry, 1665-1925*. Humble, Tex: Jobeco Books, 1993.
- Kinross, Felicity. *Coffee and Ices: The Story of Carlo Gatti in London*. London: Felicity Kinross, 1991.

- Reinder, Pim. *Licks, Sticks and Bricks: A World History of Ice Cream*. Rotterdam: Unilever, 1999.
- Roche, Daniel. *A History of Everyday Things: The Birth of Consumption in France, 1600-1800*. New York: Cambridge University Press, 2000.
- Schafer, Edward H. *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of the Tang Exotics*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1963.
- Weightman, Gavin. *The Frozen Water Trade: How Ice from New England Lakes Kept the World Cool*. New York: Harper Collins Publishers, 2001.
- Wilson, David. *The Colder the Better: From the Ice Cream of Kublai Khan to the Cryomedicine of Tomorrow, the People, the History, the Future Technology of the Science of Cold*. New York: Atheneum Books, 1980.

### 三、論文

- 王之鴻，〈義和冰窖與黨的地下情報站〉，《北京黨史》，2002年第3期，頁46-50。
- 王庭洽，〈「挫糟凍飲、酌清涼些」：古人對自然冰的利用〉，《歷史月刊》，期11，1988，頁151-153。
- 邱仲麟，〈冰窖、冰船與冰鮮：明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉，《中國飲食文化》，卷1期2，2005，頁31-95。
- 邱仲麟，〈點名與簽到：明代京官朝參、公座文化的探索〉，《新史學》，卷9期2，1998，頁1-43。
- 張玉麟，〈天然冰窖〉，收入中國人民政治協商會議北京市委員會文史資料研究委員會編，《北京往事談》。北京：北京出版社，1988。
- 楊 皚，〈周代對自然冰的利用〉，《文史雜誌》，1998第6期，頁60。
- 楊子朗，〈古人的鑿冰藏冰和用冰〉，《中國歷史教學參考》，1997年第12期，頁27。



## Natural Ice and Social Life in Ming-Qing Beijing

Chiu Chung-lin\*

### Abstract

China has a long tradition of storing ice in cellars from as early as the tenth century BC. This method was practiced by most governments since the Zhou dynasty (1050-211 B.C.). The Ming (1368-1644) and Qing (1644-1911) dynasties were no different. According to records, in 1644, the year that the Qing dynasty was founded, officially approved ice storage constituted 208,621 blocks. That number was supposedly copied from the Ming's system. In 1716 and 1728 ice storage was reduced, declining to as little as 90,000 blocks. After that, the amount of storage increased slowly. In 1743, it reached the 200,000-block level again. In 1821, the required amount was reduced by 20,000, and the annual amount of ice remained at 180,000 blocks until the end of the Qing dynasty. One ice block during the Qing dynasty weighed about 100 kilograms, which means annual ice storage ranged from 9,000 to 20,000 tons. After 1743, the government sold ice blocks to the public, and as many as 11,000 tons were sold annually.

Ice blocks in Beijing collected during the winter by the Ming and Qing governments were mainly used to preserve the sacrificial offerings of the fourth to ninth months of the lunar calendar and for royal consumption. In addition, ice blocks were issued to officers during summer days. Ice water was also provided to officers at each day's meetings. As well, foreign emissaries were also given ice water during the Qing dynasty. During the last days of Emperor Kangxi, jailed prisoners were also given ice water to prevent heat stroke. In 1732, Emperor Yongzheng ordered ice water to be supplied to pedestrians at the nine gates of Beijing Inner City. This practice

---

\* Institute of History and Philology, Academia Sinica

continued until the end of the Qing dynasty. Since the middle of the Qing dynasty, many wealthy elites adopted the practice of supplying ice water on the streets, a merciful act that made residents of Beijing less prone to heat stroke in summer.

Without air conditioning, the heat of summer and autumn was unbearable, and people sought ways to cool their living quarters. The government issued ice blocks to officers in the fourth month of the year; as well, civilians could also buy ice blocks and place them in their homes. In Beijing during the Qing dynasty, it was common for upper-class families to place an ice bowl or box in the living room. Thanks to ice cellars, summer days became much less bothersome. This was a luxury unavailable to the southerners. Many people missed it when they left Beijing.

During the Ming and Qing dynasties, seafood was brought into Beijing, kept fresh through the use of ice. Although the fish that reached Beijing were far from kicking, they were still alive and it was said that you could eat them raw. Besides using ice in transportation, fish and meat merchants in Beijing frequently stored unsold fish or meat in ice cellars. Restaurants and butchers were also known to store boxes of meat in ice cellars. They also stored small quantities of unsold meat in iceboxes and large quantities in ice cellars. Fruit dealers in Beijing, like their fish and meat counterparts, used ice cellars to preserve their products. Cellar owners usually accept fruit beginning in the seventh month. These stored fruits usually could be sold at a hefty profit margin in the autumn and winter. Their prices could be much higher than in season, but people at least had fresh fruit to eat all year round. During the Ming and Qing dynasties, street side ice sellers were usually selling ice water or iced brewed plum drinks. Boiling preserved plums and rose or cassia petals with rock sugar made the so-called brewed plum drink, which was chilled with ice. This extremely popular cold drink was the thirst buster of its day.

The abundant ice storage of both public and private sectors in Beijing changed the lives of civilians and officers. Officers had ice water to drink at work. They also had home-delivered ice blocks issued by the Emperor. This unique benefit was unmatched in Western countries. As to daily food and drink, many benefited from the increased food safety that ice made possible. After 1732, people could have ice water at Beijing's nine gates

and on the streets. This was important to public welfare and health. Since ice blocks were inexpensive, even ordinary people could have ice in the summer. This kind of social equality amazed British visitors. In the summer of 1793, John Barrow, the private secretary of British ambassador George Macartney, commented on the way Beijing people used ice: “The luxury of ice, in the neighborhood of the capital, is within the reach of the poorest peasant; and, although they drink their tea and other beverages warm, they prefer all kinds of fruit cooled on ice.” In a word, civilians in Beijing were leading a better life than those in Britain, at least in terms of access to ice.

**Keywords: late imperial China, Beijing, natural ice, urban life, public health**