

古人消暑那些事

看白酒冰着饮的乐趣

整理/温佳璐

“小暑大暑，上蒸下煮。”夏日炎炎三伏天，最理想的模式不过是：枯藤老树昏鸦，空调WIFI西瓜。当然，若再有一杯冰饮就十全十美了。可在没有空调、没有冰箱的古代，古人是如何消暑度夏的呢？

古人冷饮名目多

吃冷饮，在我国有着极为悠久的历史。

早在3000多年前，我国就开始用最原始的方法制冰了，如《诗经·邶风·七月》中就有冬日凿冰储藏以供贵族们夏季享用的记载。到了周代，出现了专管取冰用冰的官员，称为“凌人”。《周礼·天官·凌人》记有：“凌人掌冰正，岁十有二月，令斩冰，三其凌，春始治鉴。”（凌：冰室；三其：三倍）

春秋末期，“冰镇米酒”已经开始在诸侯们的宴席上出现。战国中期，我国的冷饮制作已经达到了相当水平。三国时期的藏冰之俗更盛。

唐代，诞生了人造冰，《杜阳杂编》曰：“盛夏安瓿，用水晶如掌者汲水煮沸，取越瓶盛汤，油帛密封，复者千沸，急沉涧底，平坦冰结矣，名寒筵冰。”由于藏冰不易，所以当时皇宫举行冷宴时，皇帝即给各级官

吏广泛赐冰，以示皇恩。唐代冰饮类型五花八门，《酉阳杂俎》记有“酥山”这样一种食物，其造型类似于一个个小山丘。所谓“酥”，与奶油、黄油类似——是从北方游牧民族传入中原的一种乳制品。先将酥油融化，滴入盘中，再放入冰窖，等酥油冷却，“酥山”便制作成功。其在唐章怀太子墓《仕女图》和唐代壁画《野宴图》中都有出现。但夏天吃冰，价格仍很高。《云仙杂记》记载：“长安冰雪，至夏日则价等金璧。”

宋朝初年，冷饮已经开始大量进入市场，人们把果汁、牛奶、药茶、冰块等混合调制制成冰冻的饮品，名叫“冰酪”，如北宋汴京的“砂糖冰雪冷元子”，南宋临安的“雪泡豆儿水”“雪泡梅花酒”等等。此时的冷饮脱掉了贵族化外衣，享用者已由朝廷的宦官贵族扩展到了平民百姓。

元代在冷饮制作中又有了创新和突破，在冰中加上蜜糖和珍珠粉。元世祖忽必烈执政时，开始生产冰淇淋，为了保守制作工艺的秘密，还颁布了一道除王室外禁止制造冰淇淋的敕令。13世纪意大利旅行家马可·波罗游历中国，在其著书《东方见闻》中说：“东方的黄金国里，居民们喜欢吃奶冰。”

明清时代，冷饮的花样就更为繁多，最负盛名的是北京的“冰镇酸梅汤”。为此，清代诗人王涣洋曾作诗赞道：“樱桃已过茶香减，铜碗声声唤卖冰。”其他美味冷饮名品如玫瑰露、木樨露、凉茶及玫瑰卤子汤等在《红楼梦》中就有记载。由此可见，当时的冷饮已经比较普遍了。

白酒冰饮美学

时至今日，冷饮花样浩繁，已经无法一一列举。一般来说，每种饮料都有自己的适饮温度，酒也不例外。作为中国特有的蒸馏酒——白酒而言，通常乙醇含量较高，香味物质以醇酯类为主，温度过高会破坏香味物质的协调性，从而突显乙醇的刺激燥辣感；而温度过低则会抑制香味物质的挥发。

在这个“坐觉蒸炊釜甑中”的时节，人体新陈代谢旺盛，白酒相对啤酒、红酒而言，酒度较高，口感较为刺激，冰镇过后，即醇香又清凉，低温内敛的性格得以释放，酒体在口腔里挥发得更加饱满、有力，香味物质保持完整和明显，层次丰富，还能消除疲劳和紧张，有祛湿、开胃、助眠之效。

如上所述，中国古人避暑有“凉方”，还环保自然。“挫糟冻饮，耐清凉些。”《楚辞·招魂》中的这两句话赞赏夏天饮用捞净糟沫后进行冰镇的酒，喝起来清凉味甘，煞是舒服。《楚辞·大招》中又说“清馨冻饮”，清澄醇醪之酒冰镇之后宜于夏季饮用。楚国地处南方，盛夏时饮冰镇酒，自然是莫大的享受。据文献记载，周代就已流行在夏季饮冰镇酒。先秦《周礼·天官》“浆人”条称：“浆人掌共王之六饮”“凡饮共之”，意思是浆人负责制作和供应周天子所用的六种饮料。周天子冬饮六浆、夏饮六清。东汉郑玄认为，“六清”即水、浆、醴、凉、医、醕。其

中，浆，以料汁为之，是一种微酸的酒类饮料；醴，为一种薄酒，曲少米多，一宿而熟，味稍甜；凉，以糗饭加水及冰制成的冷饮；医，煮粥而加酒后酿成的饮料，清于醴；醕，更薄于“医”的饮料。而现藏湖北省博物馆的战国时期的青铜冰鉴，集冰镇饮料、保鲜瓜果、存储冰块为一体，是最早最原始的冰箱。宋人吴自牧所著的描写南宋市情风物的笔记《梦粱录》中，“茶肆”一节写道：四时卖奇异茶汤，冬月卖七宝擂茶、馓子、葱茶，或卖盐豉汤，暑天添卖雪泡梅花酒，或缩脾饮暑药之属。元代医学家朱震亨多次论证了饮用冰镇白酒的好处：“酒过于肺入于胃，然后微温，肺先得温中之寒，可以补气；次得寒中之温，可以养胃。冷酒行迟，传化以渐，人不得恣饮也。”

两千年前皇亲国戚用冰鉴冰镇美酒消暑，发展到现在，你我皆可惬意地为自己调上一杯当年贵族才能享用的冰镇白酒。尤其夏季高温时节，我们常把酒放在后备箱，运送过程中由于颠簸，酒水摇晃，酒分子不稳定，容易破裂，再加上受高温的影响，香气不能凝聚，会增加酒的酸度和苦涩。所以，夏天时，白酒需要放在低温环境或阴凉的地方，条件允许可以放冰箱恒温，这样才能品出酒体真实的味道。

但是冰镇白酒，温度不能太低，另外不是所有的白酒都适合加冰或冰镇。研究人

员做过一项实验，对比了七款名白酒的冰饮效果，由此可见，在众多名酒中，对于白酒冰饮，泸州老窖酒最适合。

中国白酒知名品牌加冰尝评结果

样品名称	评语	清激度	
		加冰30%-40%	加冰40%以上
国窖·1573	香气优雅细腻，醇香绵甜，柔和协调，回味舒适	清激	轻微失光
泸州老窖特曲	酒体柔和，香甜较协调，味路短	清激	轻微浑浊
某浓香型名酒	香甜，青菜生味突出，落口苦	轻微浑浊	很浑浊
某浓香型名酒	香气优雅，香味较协调，味短淡	清激	轻微浑浊
某浓香型名酒	醇香绵甜，柔和味短	轻微失光	浑浊
某酱香型名酒	酱香微弱，酸味增大，酸涩，略带酸味	失光	浑浊

今夏，白酒“冰饮”正当时！2021年5月至7月，已持续举办三年的泸州老窖特曲浓香正宗国标鉴赏会——冰鉴正宗在全国各大城市陆续开启，邀广大美酒爱好者以“观、闻、品”的鉴赏标准，品鉴冰镇泸州老窖特曲第十代，体验穿越697年时光的“浓香正宗·中国味道”，为炎炎夏日注入清凉浓香！

藉冰之水体，调和酒之火性。中国白酒文化延绵数千年，每一滴白酒都蕴含着历史和文化的沉淀，泸州老窖从古代先贤的生活中汲取智慧，结合当代白酒审美，以冰镇酒，以冰鉴酒，走在引领整个饮酒文化的前列，与世界接轨成为中华名族的璀璨瑰宝。

