

古人愛吃冰

撰文◎黃泓青
繪圖◎Sonia Ku



烈日當頭，此時來杯清涼的冰飲或來一客又甜又沁涼的刨冰消暑再暢快不過，可是在沒有冰箱的古代，古人有冰可吃嗎？他們的冰從哪裡來呢？快一起穿越時空看古人怎麼吃冰！

古人隆冬藏冰

在冰箱發明之前，古代雖然尚未研發製冰技術，但古人很早就懂得在冬天時大量取冰保存，等到夏天才拿出取用，叫作「藏冰」。詩經《豳（ㄅㄨㄣ）風七月》記載：「二之日鑿冰沖沖，三之日藏之凌陰。」凌陰，就是藏冰的冰窖。

到了周成王時，還設立專門掌管冰的機構，古人稱冰為「凌」，因此專門掌管藏冰和供冰事務的官員被叫作「凌人」，《周禮》即道：「凌人掌冰，正歲，十有二月，令斬冰，三

其凌。」

每到隆冬時節，河湖結凍後，掌冰的官員就會指揮大批差役從河面或湖面鑿取規定尺寸的方形冰塊，運至冰窖裡保存；冰塊間以稻草相隔，堆滿後封住窖口，等到來年夏日開窖就有寒冰可用。

不過，即使是這樣仔細儲存，到夏天時大概有三分之二的藏冰會融化，所以藏冰量常是所需使用冰量的三倍。「三其凌」指的就是必須儲藏所需冰塊的三倍。

取冰藏冰需耗費龐大人力和財