

一到夏天，冰箱对于生活在酷暑中的人们而言，便愈发显现出“不可一日无此君”的意义，保存食物也好，储藏冷饮也罢，都要仰赖它的功用。前几日与一位老友闲聊，他回忆起自己家里的第一台冰箱时说，冰箱进入中国是上个世纪八十年代的事情，那时最主要的冰箱品牌是“雪花”。我说其实你说的那个年代往前再追溯五十年，即上个世纪三十年代，北京的不少家庭就都用上冰箱了。他十分震惊，不敢相信。我说确有其事，只是那个冰箱是木头材质的，可谓“纯天然无污染家用物什”的典范。

冰块也要“凭票领取”

欲说冰箱，先说冰块。旧时北京，冬天极冷，三九时节零下二十摄氏度亦不是什么稀罕事，所以采冰也很容易。老北京的冰多采自筒子河和护城河，采冰前先讲究“涮河”，即在河水结冰前先在采冰处的下游放置闸板，使水位上涨，用钩子钩去河中的水藻水草，然后提起闸板放去脏水，再放下闸板蓄水，待数日后结成冰后即可伐冰。伐冰的主要工具是冰镩，长木杆为柄，前端为半尺多长的四棱铁椎，侧边有钩，好像一把钩镰枪。伐好的冰块，运送到地安门外、阜成门外和宣武门外的冰窖里。冰窖均是半地下建筑，上面用厚厚的席篾黄泥盖顶，里面四周用砖石垒成，有些冰窖还涂上用泥、草、破棉絮和炉渣等材料配成的保温层。这些冰主要提供给各级官员家用。《燕京岁时记》载：“京师自暑伏日起至立秋日止，各衙门例有赐冰，届时由工部颁给冰票，自行领取，多寡不同，各有等差。”而皇宫王府内的用冰，更多的是采自深山溪谷之中冰质坚硬且无污染的“泉水冰”，贮存的地点也是北海东门外的雪池冰窖和德胜门冰窖这样的“官窖”。

冰块领回家去，具体的使用方法，主要还是靠冰盆和冰桶。冰盆有瓷盆、铜盆等数种，把冰块往里面一放，食物、酒、果蔬什么需要冰镇的往中间一插，既可保存食物还可降低室温，一举两得。清代净香居士所作竹枝词有云：“天棚高搭院中间，到地帘垂绿竹斑。冷布糊窗纱作幙，堆盆真个有冰山。”其中的“堆盆”，就是指“屋里放大盆，内置大冰块”的室内降温方法。而冰桶则分琉璃冰桶和木制冰桶。木制冰桶里镶铅皮或者锡皮，外有铜箍，约一尺五寸高，二尺见方，上有活动对开的木盖，下有雕孔的木座盒，用以存冰化水；琉璃冰桶由生产琉璃瓦的皇家窑厂模仿木桶式样制成，分孔雀绿、粉红和牙黄数种，这东西当然不是普通百姓用得起的，一般是王公贵族才能享用的器物。



▲清掐丝珐琅冰箱

老北京 什么时候用上 冰箱的？

▼清代人物外销画之卖冰核



而皇帝用的，则有超越时代之嫌。乾隆年间，宫廷已经出现了冰箱。冰箱为掐丝珐琅工艺制成，高76厘米，分箱体和箱座两部分。箱体为木胎、铅里，底部有一小圆孔，为冰化后泄水之用。箱体外部为掐丝珐琅，遍饰缠枝宝相花纹，精美绝伦。箱座为红木制成，座下有饰以兽面纹的四腿角。箱盖为对开活动盖，盖上有“大清乾隆御制”的字样。这个冰箱是真正的工艺品，溥仪后来出宫时盗运到天津拍卖，后来辗转回到故宫博物院。

双开门的木头冰箱

不难看出，有清一代，无论是冰块的供给制度，还是用冰装置，无不是特权和等级的反映。直到民国以后。由于清政府覆亡，冰窖全面转向民营，天然冰开始向民间饭庄、医院和小吃铺、百姓家供应，不再被官府垄断，这才在客观上促进了用冰装置的升级，即冰箱的民用化。

民国时期，北京人所用冰箱的样式比较统一：一个有点儿像保险柜的木桶，一般多用质地坚硬的榆木制成。上口为两尺多长的正方形，下底略小，呈倒置的四棱台状，内侧挂有锡箔或铅制的衬里，里外两层间多填有锯末以增强保温性能。冰箱深约两尺，内分两层，中间有带孔的木架子，上层为冷藏食物用，下层有个水槽，用于放置冰块。箱子的底部开有一孔，用木塞塞之，做冰化之后的漏水之用。冰箱的下部有四足，高约半尺，略内倾，呈虎足状，俗称“虎腿角”。下面还要放个瓷盘，用来接从底孔漏出的冰水。冰箱的外侧大多漆成深棕色或黑色，上面有两或三道铜箍，中腰位置各有一对半圆形的铜拉手，以便移动，这些铜什件多由黄铜打制，擦拭得光洁明亮，显得古朴典雅。就连冰箱的盖子都特别讲究，这种箱盖由两块相同的矩形木板拼合而成，板厚寸许，每块板上均有铜钱大的镂空气孔，由于箱盖是从上面掀起的，因而有挖

单备的冰桶里。

用冰容易送冰难。据史料记载，民国年间，北京城里送冰的工人多系定兴县人，他们冬天摇煤球，夏天送冰块，不辞辛苦才能挣一碗饭钱。挨家挨户送冰，看上去繁琐劳累，其实还算好的，就怕怕饭馆、旅店那种用冰大户，他们要的可不是一尺见方的冰块，而是动辄上百斤的大冰块。送冰的工人每每要用钩挠将大冰块从车中拉出卸下，另有背冰的在腰上垫一块麻袋片，就这样一步一步地把冰块背进屋里去，长此以往，没有一个不腰部受凉受压落下病的。而对于大多数住在北京城里的贫民阶层来说，是既用不起冰箱，也买不起块冰的。当时还有一种“卖冰核”的生意，是贫寒儿童将碎冰块（俗称冰核）装在盖着棉被的筐里，走街串巷地叫卖，穷人家买了去嚼吃，一祛暑热。《燕都杂咏》中有诗云“磕磕敲铜盃，街头听卖冰，浮瓜沉里脆，三伏绝炎蒸”，即是描绘此景。只可惜再清雅的诗句，也掩不住现实的残酷。这种冰核多是天然河湖采得，老北京的河湖多与下水道相连接，其不卫生可想而知，三伏天本来就是病菌滋生的时节，再把那些肮脏不堪的冰核吃进肚子里，真能拉痢疾死人——旧年月穷人的苦，不是文字所能描述净尽的，现在有些民国剧，一演就是翩翩少年、鲜衣怒马，实在是编剧生就了一副不会往下看的“朝天眼”的缘故。

随着老北京渐渐建起了机器制冰厂，干净而坚实的人造冰逐渐取代了天然冰，但老式的木头冰箱一直到上个世纪五十年代，还有一些家庭在使用。至于电冰箱，除了协和医院和北京饭店之外，老北京人不要说没见过，连听都没听说过。

真正意义上，北京乃至全中国对家用电冰箱的广泛使用，确实是上个世纪八十年代的事情。当时北京的冰箱多为本地产的雪花牌，物美价廉。我还记得我家买的冰箱是一台草绿色的双鹿牌双门冰箱。对于上小学的我而言，那台冰箱最有魅力的地方，就是冷冻室配有一个自制冰棍的格子，把巧克力水灌进去，插上一根根小棍，冻几个小时，出来时就是一支支巧克力冰棍，虽然味道远不如街上卖的冰棍好吃，但省去了跟爸妈要钱的烦恼，也算得上是清凉解暑的“美食”了。

前两年的一个夏天，我到一位收藏家朋友的家中做客。他有一间屋子，专门摆置他收的宝贝，其中就有一个木头冰箱。一开始，他让我猜是做什么用的，我老半天猜不出。当他告诉我时，我很惊讶，说没想到那么久之前的人们，就会如此的享福了。朋友笑笑说：古人开动起脑筋来，一点儿不比现代人差。那天我们俩坐在开着空调的屋子里，喝着冰箱里冰镇过的啤酒，聊了一下老北京百年来消夏物件的变迁，说到横云山人的《三伏叹》中那句“人生凉燠常参半，暑往秋来事如换”时，不由得感慨万千。

作者：呼延云/本文部分内容援引了《老北京的记忆》（胡善培著）和《京华忆往》（董宝光著）。

摘自《北京晚报》

刻的抠手，精美极了。

照例，每年农历的五、六、七三个月酷暑时期，送冰的工人每天上午八点之前会用木头排子车装冰，给冰箱的用户送一立方尺的天然冰一块。用户收到冰块后，将其放在冰箱内的木架下方，需要冷藏的食品放在木架的上面。随着冰块的融化，冰箱内的温度降低，一方面可以使里面的食物冷却，同时冷气也由箱盖上的镂空气孔散出，起到降低室温的作用。也许有人会觉得，这么一立方尺的冰，还不一会儿就化没了？这是一种误解，事实上锡箔衬里与一寸厚的木质箱壁共同构成一道隔热层，再加上中间锯末的作用，一块冰在冰箱里可以慢慢地融化一天，第二天早晨拔掉底部的木塞，将融化的冰水放出，再放入新冰继续使用。

这种冰箱，据笔者在老北京人撰写的回忆录中所见，后来还出现过一个变种，即造型由上方掀盖，改成了侧开双门，还是木质的，里面也还是下储冰块上储食物的双层结构，只是更像后来的双门电冰箱了。

用冰容易送冰难

坦率地说，这种冰箱在老北京得是中产以上的家庭才用得起的，大多摆放在正房堂屋正中的八仙桌前——千万不要认为它跟今天的冰箱一样，用来存放残羹剩饭等需要过夜的食物，或者是贮藏鱼虾冻肉之类的荤腥——里面内贮自制的绿豆汤、酸梅汤、奶酪和西瓜、香瓜等夏令瓜果，更像是一个冒冷气的果篮。至于易坏的菜肴和鱼肉禽蛋什么的，一般都放在厨房