

紫禁城夏日清凉秘笈

如今,人们消暑的方法有很多选择。古代,生产力较为落后的条件下,古人也有一些祛暑的妙法。尤其是紫禁城里,炎炎夏日有很多“清凉秘笈”,比如有藏冰的冰窖,有能

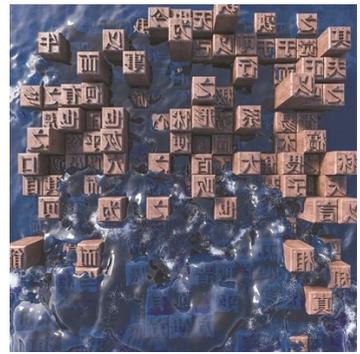
产生良好制冷效果的冰箱,还有各种凉爽可口的冰食(冰镇美食)。除此之外,雍正帝和乾隆帝还“发明”了机械风扇,以获得更好的纳凉效果。

汉字里的大写数字 从何时出现

众所周知,汉字在历史上是按照“由繁趋简,舍繁用简”的规律发展而来的,但其中有一个特例,汉字中的数字却反其道而行之,表现为“舍简求繁”的书写特征。

大写数字在当下日常生活中的运用并不鲜见,特别是在商业发票、财务记账和经济文书中不可或缺。那么,它是从何时开始出现的呢?

最为人们熟知的一种说法是源于明太祖朱元璋。据说明朝以前,人们记账都是使用“一二三”等汉字和自己创造的一些简单符号,这种记数的方法实用方便,但最大的缺点是过于简单,容易涂改,给一些不法之徒有可乘之机,比如把“一”改成“二”“三”“六”“七”,把“三”改成“五”,再加上书写者字迹潦草,辨别难度很大。



朱元璋建立明朝后,痛感元末官场贪污腐败之风严重。《明史·刑法志》中载有这样一宗大案:户部侍郎郭桓利用职权,与官吏们狼狈勾结,大肆侵吞政府钱粮,累计达2400万石粮食。“郭桓案”之后,朱元璋认识到治理贪赃枉法除了严惩罪犯外,必须在财务管理上采取有效措施。后来,读音相同或相近的笔画繁难的大写数字“壹贰叁肆伍陆柒捌玖拾佰仟”,作为小写数字的另一种写法,就成了朱元璋的一大革新举措。虽然书写麻烦,但在技术层面上堵住了账册上的漏洞,避免数字被涂改。

然而,这种说法似乎与史实并不相符。《明史·太祖本纪》和《明史·刑法志》中,都有关于郭桓案的相关记述,但根本没有朱元璋规定“记载钱粮数字的汉字必须使用大写数字”的记载。

事实上,汉字的大写数字由来已久,只不过其本义并非数字,如“壹”的本义为“专”,“貳”的本义为“副”。据考,“壹、叁、伍”是最早用作大写数字的文字,如《管子》中有“六月而且壹见”,《左传》中有“先王之制,大都不过参国之一”(“参”后被改为“叁”),《易经》中有“参伍以变”。“貳、肆、捌、玖、拾”等,则是在唐宋被确定为大写数字的,如白居易《白氏长庆集·论行营状》中有“况其军一月之费,计实钱貳拾柒捌万贯”的记载,陆游《老学庵笔记·卷七》中说:“壹……拾,字书皆有之。叁,正是三字……柒字,晋、唐人书或作漆,亦取其同音也。”明代张自烈在《正字通》中说:“秦法凡数字字单者,取茂密字易之。一作壹,二作贰是也。”清代康熙时期,“一至十字”都已有了相应的大写数字,并在日常生活中一一对应使用。

可见,汉字中的大写数字,即所谓的“茂密字”,是在秦代以后逐步形成的,唐宋时期已基本固定,清代以后已然约定俗成,并被广泛应用于记载钱粮数目和经济文书方面。

本报综合消息

冰窖大量藏冰

故宫内现存4座冰窖,都位于故宫西华门区域、隆宗门斜对面。这些冰窖均为南北向布置,外表呈硬山屋顶、灰瓦面样式,内部结构为半地下室做法,室内地坪比室外地平均低约1.5米。从内部尺寸来看,各冰窖长约11米,宽约6.4米,最高处可达6米。冰窖地面为大块条石铺砌而成,且中间高、两边低,以利于冰块融化后的水排出。在室内一角(即最低点)留有沟眼,下为暗沟,通向附近的旱井。这可使融化的冰水及时排向冰窖外面。

为了保持室内的温度,室内的墙体材料做了特殊处理。从地面起至1.5米高处的位置,为大块条石砌筑,专家分析,这有助于阻隔湿度较大的潮气;条石的上方为约2.6米高的砖砌墙体,再往上即为砖砌的拱券。拱券顶棚的样式,增大了室内空间。另外,冰窖墙体厚约2米,墙体上设不开窗,仅在南北两侧开设门。如此厚的墙体,有利于发挥隔热作用,并有利于冰窖常年保持恒温。不论室外温度如何,冰窖内的温度为16-17℃。

古代没有制冰的机械设备,冰窖里储藏的冰块均源于从指定地点采取,古人称之为“打

冰”。如清代富察敦崇的《燕京岁时记》载:“冬至三九则冰坚,于夜内凿之,声如凿石,曰打冰。三九以后,冰虽坚不能用矣。”这段话说明,“打冰”的最佳时间在三九天,此时冰最坚硬,且打冰宜选在夜间进行,这是因为夜间结的冰未经日晒,不易融化,易于保存。

这些冰块源于紫禁城周边的河湖。冰块的尺寸大小,亦有相关规定。如《大清会典》载:“取其明净坚厚者,以方尺有五寸为块”。意思是说,打冰时,不仅要选取干净、坚实的冰块,而且每块冰的尺寸为1尺5寸,即一块冰约为0.5米见方。

第二年天气变炎热时,从冰窖取出冰块,供宫廷人员消暑用。如明代刘侗、于奕正《帝京景物略》载:“立夏日,启冰,赐文武大臣”。又如《燕京岁时记》之“赐冰”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。”即通过颁发冰票的方式赐冰。另冰块从头年冬天入藏至第二年夏季使用,期间大约有三分之二的会融化。古人早已考虑到这个问题,只能通过多储备的方式予以解决,以保证剩余的冰块满足供应需求。

箱座为红木质,高31厘米,重21公斤,四角包镶掐丝珐琅并饰以兽面纹,造型与工艺同样别致、精细,与箱体浑然一体。

冰箱的使用方法很简单,在冰箱内放入冰块,盖上面板,然后在箱座架子内放入接水盆。箱体内部的冰块融化,产生凉气,并由面板上的钱纹孔向上冒出,逐渐散发到室内空间,使得室内降温。冰块融化后的水,从出水孔流出,进入水盆,可避免地面积水。

厚厚的箱壁有利于冰块较长时间保存,而铅的防水、防腐性能好,有利于冰箱的长期使用。另箱内中部可放架空搁板,搁板下部为冰块,上部可放西瓜、荔枝、葡萄等夏令水果。这样一来,冰块释放的凉气既可冷冻瓜果,又可产生类似空调制冷的效果。

曾侍候慈禧太后的宫女何荣儿,对慈禧的消暑冰镇食品“甜碗子”,进行了较为详细的说明。甜碗子包括甜瓜果藕、百合莲子、杏仁豆腐、桂圆洋粉、葡萄干、鲜胡桃、怀山药、枣泥糕等不同种类。她介绍了甜瓜果藕的做法:把新采上来的果藕嫩芽切成薄片,用甜瓜里面的瓢,把籽去掉和果藕配在一起,用冰镇了吃。

还有一种“甜碗子”的冰饮,是把无核葡萄干先用蜜浸了,再把从南方进来的青胡桃砸开,把里头带涩的一层嫩皮剥去,浇上葡萄汁,冰镇了吃。何荣儿认为这种甜碗子不仅消暑,而且外观“精美极了”。

雍正乾隆“发明”机械风扇

古代生产力水平相对落后,紫禁城里的帝王在室内纳凉的主要方式则是手摇风扇。由于普通手摇风扇产生的风力小、费人力,于是有帝王对其改进,甚至亲自指导机械化的风扇设计,雍正、乾隆父子就是其中典型的代表。

雍正帝日常居住、办公的场所为养心殿。炎热的夏天常常使得雍正帝不堪言,他认为普通的手摇扇子不能满足室内降温需求,因而下令让造办处制作了“机械化”的风扇。根据清宫内务府造办处档案之雍正二年(1724年)“杂活作”记载,雍正二年五月二十五日,雍正帝下令做风扇一把。该风扇为楠木架子、铁芯,上面安装小羽毛扇六把,但使用方式为仍为人工。与普通手摇风扇相比,该风扇的创新性在于:人工转动其中扇柄的时候,可同时带动六把扇子转动,产生的风力效果要比普通扇子好。当即中保德进呈做好的风扇后,雍正帝并不是很满意,下令对风扇进行改进,要求稍微降低风扇高度,并把小羽毛扇换成大羽毛扇。雍正帝坐着办

公,降低风扇的高度便于接受凉风;大羽毛扇子则产生的风力更大,清凉效果更佳。

乾隆对自动风扇很感兴趣。根据清宫内务府造办处档案之乾隆二年(1724年)“自鸣钟”记载:六月十三日,乾隆帝下令,让服务于造办处的法国耶稣会士沙如玉,制作带有“自动风扇”的自鸣钟一台。十一个月后,“自动风扇”自鸣钟制作完成。该自鸣钟的特点在于:上部安装有风扇,且钟的发条带动内部齿轮转动时,通过牵引装置带动风扇转动,从而使机械风扇成为了现实。

故宫博物院藏清乾隆时期的红木人物风扇钟就有类似特点。该钟由上中下三部分组成,下部为箱座,内可放物品;中部为时钟,通过发条转动可带动指针计时;上部则为手持桃形扇子的童子及立于童子背后的大风扇。当时钟走动时,带动童子上下挥动扇子,并带动大风扇水平转动,在夏天可产生较好的清凉效果。

本报综合消息



清乾隆御制款掐丝珐琅冰箱

冰窖是用于贮藏冰块的建筑。古人一般头年冬季从河湖中采冰块,藏于冰窖中,以备来年使用。我国采冰贮藏的历史悠久,作为明清皇宫,紫禁城里亦有藏冰用的冰窖。《大清会典》载:“紫禁城内窖五,藏冰二万五千块”。

冰箱可降温也可冰镇食物

紫禁城里的“冰箱”其实就是冰鉴。“鉴”是指盒子,“冰鉴”就是存放冰的盒子。古人为了食物保鲜,很早就学会了藏冰技术。古时,每年冬天,都有专人负责采冰、藏冰,以便在来年夏天祛暑之用。《周礼·天官·凌人》载:“祭祀供冰鉴”“凡外内饔(yōng)之膳羞,鉴焉”,可说明周朝时期就有了冰鉴。

宋代诗人苏轼在《皇太后阁六首·其三》中有“水殿开冰鉴,琼浆冻玉壶”之句,意即使用冰鉴来获得凉爽的美食。

故宫藏乾隆御制款掐丝珐琅冰箱,是一款比较典型的清代宫廷用冰箱。它由箱体与箱

座两部分组成,箱体为木质胎底,里面镶嵌一层铅皮,外表面则采用掐丝珐琅工艺。箱体高45厘米,上下均为正方形平面,壁厚约3厘米,呈口大底小的斗形,重量达102公斤,不易搬动。

箱体的盖面上有两个铜钱形状的圆孔。盖的边缘饰以鎏金,阳刻楷书“大清乾隆御制”。箱体底部一角有一个小圆孔,为冰化时泄水之用。箱体的两边各有2个提环,做成双龙戏珠的形状,美观坚固。箱体的外表纹饰精美,露在表面的五面为缠枝宝相花纹,底部为冰梅纹饰,工艺细致,色彩艳丽。

宫中冰食多美味

明清时期的北京城里,已有“冰胡儿”“酸梅汤”以及“雪花酪”等冰镇饮品。冰窖里的藏冰,又为宫里的冰饮提供了保障,使得紫禁城里的消暑冰饮种类丰富。

明代宦官刘若愚撰《酌中志》,其卷二十“饮食好尚纪略”载:“(四月)二十八日,药王庙进香。吃白酒,冰水酪”。此处的“冰水酪”,应该是牛奶与冰的混合物,类似于奶油冰棍。

清代多位皇帝的御制诗中,都提到了消暑

冰食。如乾隆帝撰“消夏十咏”之“冰”载:“广厦无烦暑,精盘贮碎冰”(《清高宗御制诗初集》卷九),其意是说,宫殿宽敞,易于纳凉,桌几的盘上盛满了碎冰,易于解暑。又如嘉庆帝撰“恭和御制消夏十咏元韵”之“瓜”载:“冰碗浮瓜美,欣看绿蒂香。翻匙流素雪,齿齿进银霜”,此处“冰碗”即各种瓜果与冰块的混合物。再如道光帝撰“梅浆”载:“冰壶荡漾移,甘酸真止渴”,此处“梅浆”即冰镇酸梅汤。



乾隆时期红木人物风扇钟,可计时也可挥动扇子降温。