

## 古代的雪糕刺客刺痛你了吗?

今年夏天,“雪糕刺客”一词在网络上瞬间火了。当然,“雪糕刺客”并不是某个杀手的化名,它居然是代表了一类雪糕。这类雪糕看起来平平无奇,岁月静好地躺在便利店的冰柜里,但当你拿去付钱的时候,它的价格就像一把隐形的剑,狠狠刺痛你……当你被“雪糕刺客”伤透了钱包,大声感慨“众里寻他千百度,没有低于两位数”之时,也许古人会穿越时光拥抱你,因为他们曾经也被刺得够呛。



### 雪糕刺客过于隐秘,皇帝家也吃不消它的暗箭

其实早在商周时期,古人就迫于烈日的炙烤,动起了吃冰的念头,但他们也只是喝点简单而又昂贵的冰饮而已。雪糕刺客真正横行于世、刺伤人类钱包之时,已是大唐。

现代便利店冰柜里的雪糕再怎么平平无奇,但至少它们没有隐瞒自己是雪糕这个事实,而来自大唐的雪糕刺客要狡猾得多。它极具隐秘性,看起来“人畜无害”,但就算是皇帝到了结账的时候,也会感到恐慌。它就是大唐第一雪糕刺客——酥山。

作为大唐第一雪糕刺客,酥山看起来更像是一盆植物,人们在章怀太子李贤墓室的壁画上就曾经见过它,画中的它被侍女捧在手中,正欲拿去献给主人。后经考证,人们才知道这盆植物就是大名鼎鼎的酥山。古人讲究向死而生,所以估计李贤生前就很爱吃这个酥山,于是画师们就在李贤墓室的壁画上直接给他安排了,希望他到另一个世界后,也能在炎炎夏日,吃上这么一盆酥山。

是的,你没看错,一盆酥山,唐代装酥山的器皿在现代人看起来就像是一个小盆。但,酥山的分量不是重点,重点在于酥山的原料与制作工艺。酥山,相当于我们吃的全乳脂冰淇淋。它的原料“酥”与我们现代的奶油、黄油大致接近,是一种乳制品,由北

方游牧民族传入中原。相对原料,酥山的制作工艺就更加绝妙了。

唐代诗人王泠然还专门写了篇《苏合山赋》对此进行了描述:“素手淋漓而象起,玄冬涸沍而体成。”其中“素手淋漓而象起”这个步骤就是“滴酥”。所谓“滴酥”,操作起来有点像在蛋糕坯上挤奶油裱花:先将类似黄油块的酥低温加热到近乎融化,再拌入蔗糖或蜂蜜,随后由侍女们拿在手里,在放有冰沙的扁平器皿上滴淋,一边滴淋,一边还得给它凹造型。待酥被滴淋成山峦起伏的形状后,必须要经过冷冻定型,这样它才会冻黏在器皿上。当酥山冷冻定型后,在端上宴席之前,它还需要被“打扮”一番,比如插上一些手工做的彩树、假花作为装饰。至于酥山的口感,唐代诗人王泠然也在这篇赋中描述了:“随玉箸而必进,非固非容;触皓齿而便消,是津是润……”入口即化,冰凉绵密。

酥山的制作方法听起来已经很浮夸了吧?没关系,唐代还有更加浮夸的玉露团,这位进阶版的雪糕刺客曾出现在烧尾宴上,它的旁注是“雕酥”,也就是在冻酥成型后,还要对它进行雕刻、摆盘,最后要凹出玉露花那样晶莹剔透的造型。

原材料这么昂贵,制作工艺如此繁琐,酥山及玉

露团为何会成为看起来平平无奇、隐藏极深的雪糕刺客呢?这是因为它们通常作为配餐甜点出现在奢靡成风的宴会上,比如烧尾宴上,与用金玉器皿盛放的海陆珍馐放在一起,于是它昂贵的价格就这样被隐藏了起来。

可就算是隐藏得再好,也总要有结账的那天。在雪糕刺客们横行多年后,到了开元天宝年间,宴赐越来越频繁。据《资治通鉴》载:“天宝九载(750),时诸贵戚竞以进食相尚上,命宦官姚思艺为检校进食使。水陆珍馐数千盘,一盘费中人十家之产。中书舍人窦华尝退朝,值公主进食列于中衢,传呼按辔出其间,宫苑小儿数百奋挺于前,华仅以身免。”这个吃法哪里得了?不说铺张浪费了,就算是对朝政也有诸多弊端,于是唐玄宗大手一挥,下令:“不许再这样吃下去了,尤其是那个烧尾宴,不能再搞了!”

当这些奢靡的宴会被渐渐取消后,酥山、玉露团这些雪糕刺客再也无法隐秘在一堆海陆珍馐中了。它们成为可以“单点”的冷冻甜点后,真实的价格也被暴露了出来。如此一来,皇亲贵胄们也不能像从前那样隔三岔五就去享用一回。

可见,就算是皇家,也怕中了雪糕刺客的剑。

### 古人与雪糕刺客频频过招,想赢要靠团结

雪糕刺客的暗箭,终究是难防。皇亲贵胄怕,民间老百姓自然也怕。

要说起被雪糕刺客刺伤过的古人,受伤最惨重的莫过于杜甫。他曾写过一句“公子调冰水,佳人雪藕丝”,这句诗看起来充满了夏日游玩时的惬意,尤其是玩到一半时,还能弄点昂贵的雪糕吃吃,殊不知这杯雪糕也是一位刺客,它狠狠地刺了杜甫一剑。

要知道,杜甫向来讨厌巴结权贵,但他为了实现“致君尧舜上,再使风俗淳”的抱负,只能选择留在长安,游走于权贵之门,希望能得到引荐。想必在游玩之时,烈日炎炎,公子哥们调制冰饮雪糕时,问了一嘴子在边上的杜甫:“想吃咩?分你一碗!”为了能跟他们攀上关系,杜甫只能接受。冰凉的雪糕滑入口中,个中滋味,杜甫在另一首诗中给了诠释:“残杯与冷炙,到处潜悲辛。”这碗雪糕刺客,没有刺中杜甫的钱包,但却刺痛了杜甫的自尊心。

相比杜甫,白居易对雪糕刺客的感情颇为复杂。唐代的长安城物价本来就高,夏天吃雪糕是一

件非常奢侈的事情。据史料描述:“长安冰雪,至夏日则价等金璧。”白居易年轻的时候,虽颇有才名,但终究不是什么富贵公子哥儿,一来手头紧,二来他为人处世也很节制。如此一来,年轻时的白居易似乎与雪糕刺客没什么交集。

到了中老年,白居易手头终于宽裕了,想起年轻时,每每想到吃雪糕的馋劲儿,白居易开始了报复性消费:“每需冰雪,论筐取之,不复偿价,日日如是。”注意了!白居易有钱后,居然按筐买冰,并且连价格都不讲。回到家后,自制雪糕:“琼液酸甜足,金丸大小匀。”白居易看起来没有被雪糕刺客伤到,毕竟他是自己主动买的,还不还价,但这种报复性消费,何尝不是被从前的雪糕刺客“补刀”了呢?

有被雪糕刺客伤到的人,自然就有能够对抗雪糕刺客的勇士。韦应物面对雪糕刺客不仅不为所动,反而还写了一篇《冰赋》,他想要彻底封杀雪糕刺客。在这篇文章中,韦应物主要是讲述自己如何劝说当时的一位王爷相信吃冰对身体有害,比如“饮之

莹骨兮何所思”“内热饮之,媒其疾也”……韦应物大概认为想要躲避雪糕刺客,必须从源头抓起,不吃为妙。

当然韦应物有点过于理想化,想要躲避雪糕刺客的暗箭,还得靠人民群众共同迸发智慧。据《唐摭言》记载:“昔洛阳西南人为商而卖冰于市,客有苦热者将买之。删人自以得时,欲邀客以数倍之利,客于是怒而去,俄而其冰亦散。”这个故事是说,唐代出现了一个雪糕刺客的“始作俑者”,他看夏日天气这么热,想必大家都想吃冰,于是在冰块本就昂贵的情况下,私自把价格哄抬了好几倍,企图扰乱市场。这样一来,他就可以大赚一笔。谁知客人们都很理智,见这位商人在培养雪糕刺客,于是一怒之下,通通拂袖而去……由于天气太热,冰块不仅没有卖出去,反而融化了,这位想培养雪糕刺客的商人,最终只能血本无归。

所以说,想要躲避雪糕刺客的暗箭,必须要靠团结的力量。

### 万万没想到,雪糕的“户籍”在中国

雪糕刺客究竟有多狡猾呢?它们不仅会隐藏价格、扰乱市场以及伤害肠胃,还会隐瞒“出身”。

故事还得从元代说起。元代在雪糕的制作上,出于游牧民族对乳制品的偏好,让雪糕有了新的创意。据元好问《续夷坚志》载:“洮水冬日结小冰,小于芡实,圆结如珠……盛夏以蜜水调之,加珍珠粉。”从这段记载中,我们可以看出元代的雪糕与我们现代吃的进口冰淇淋已经非常相似了。

这么好吃的雪糕当然要把制作工艺以及配料秘方藏起来,为此元世祖还颁布了一道除王室外禁止

制造这种雪糕的敕令。不过,元世祖却因马可波罗护送元室公主出嫁伊尔汗国有功,在他离开中国时,便将“制作秘方”告诉了他。马可·波罗还在《东方见闻》中以羡慕的语气说道:“东方的黄金国里,居民们喜欢吃奶冰。”意大利王室将此秘方视若珍宝,足足秘密收藏了200多年,后来才传入到了一些欧洲国家,但一直都是作为王室贵族特供。

照这么说,那些进口的雪糕刺客,它们的“户籍”本就属于中国,那些披着进口原料、进口工艺的溢价包装,是进口雪糕刺客手中明目张胆的刀剑。

再后来到了明清,冰饮雪糕制作越来越普及,尤其是清代,有关于北京夏日卖冰的记载更是不胜枚举。清严缙生《忆京都词》自注中曾经说过:“冰窖开后,儿童异卖于市。只须数文钱,购一巨冰,置之室中,顿觉火宅生凉。余戏呼为水晶山,南中无此物也。”这些冰饮雪糕不仅好吃,价钱也便宜,只要吃到口中,暑意全无。也就是从这一时期起,现代人所熟悉的老北京冰棍就已出现了雏形,或许这才是冰饮雪糕存在的意义:消暑。

金陵小岱