

上世纪初 冰糕改变中国人炎夏体验

中国人饮冰 3000 年,炎夏祛暑的冰块来自窖藏天然冰。直到清末民初出现机器制冰,才能全年生产冰块。机制冰解决了千年无解的冰块卫生问题,更使食物能够冷藏保鲜。而冰棍等冰品也顺势发展成型,成为普通食品。

民众爱吃大分量的“冰砖”

因为卫生问题,自古以来冰块都是用来冰镇食物。要让普通大众直接吃冰的关键,一在水质,二在食盐。

机器制冰的最大好处,是能掌握水质。在广州等大城市,冰厂制冰使用自来水。当时的大城市自来水,号称能不煮沸直接生饮,以自来水制冰,时人也能安心入口。若在没有自来水的二三线城市,也可选用适合饮用的天然水质。在湖北宜昌,一位老板办三游洞冰厂,利用天然山泉,烧沸杀菌后制冰,“做出来的机制冰块,透明晶莹,澈彻无瑕”。

有了能够安全食用的冰块,就能直接“饮冰”。以三游洞山泉水制成的 60 公斤重大型冰块,售给小贩,摆摊现刨,制成冰水,就是宜昌城区最畅销的夏季冷饮。

喝冰水太单调,随着机械制冰快速兴起的冰品业,很快向冰棍进化。而制造冰棍的首要条件,是能快速急冻的小型造冰机。在 1920 年代,土造食盐制冰机迅速风行:一个内装铁桶的大木桶,在铁桶与木桶之间填装碎冰与食盐,每 3 寸碎冰,铺 1 寸食盐,利用食盐吸热,急速降温至零下 21 摄氏度。将制冰模具放入铁桶之中,快速急冻,就能源源量产冰棍。

土造食盐制冰机的成本很小,场地需求也不挑剔,引发创业热潮。大多

数的冰棍制造厂,都是小本经营的个体户家庭作坊,在家自制,上街販售。盛夏老北京,大街上随处可见叫卖冰棍的小贩。

冰棍作坊迅速调整口感与风味。在水中加入淀粉勾芡,搅成糊状,急速结冰时抑制冰晶颗粒形成,就能造成松软口感。再加入各种廉价的食物添加剂,形成不同的口味与颜色。

机械制冰与食盐,创造了崭新冰品,却仍差一味。洋人的盛夏冰品,主力是冰淇淋。英商和记洋行于清末民初首先引进冰淇淋,却不受大众欢迎。因为冰淇淋的主要成分是牛奶,而中国人喝不惯牛奶的腥味,冰淇淋在中国并不受欢迎。

许多洋商努力在中国推销冰淇淋,却总是碰壁。一次大战结束后,美国冰淇淋大厂海宁洋行到上海建冰淇淋工厂,主打产品“美女牌冰淇淋”的广告铺天盖地,却只有少数洋化的高消费人群捧场,普通大众敬而远之。

只有大分量的“冰砖”,才有市场。一位长住上海豪华酒店的豪客,回忆了美女牌最畅销的“七色冰砖”：“外皮是个厚纸皮,里面是一层蜡纸,样式是长方形的。打开看,里面是凝结很坚固的冰砖,而且为了让主顾各样都吃到,所以是做成了七色的。计如咖啡,柠檬,菠萝,杨梅等等。”

冰淇淋在广州大受欢迎

广东侨乡见识广,老百姓不排斥牛奶,因此冰淇淋在上海碰壁,却在 20 世纪 30 年代的广州大受欢迎。

只是陈济棠主政时特别重视民族工业,外国冰淇淋厂难以立足,广东冰

淇淋在起步之初就是国人自制的国货,时称“雪糕”。

雪糕的制作并不困难。冰淇淋制造机与冰棍原理相似,大木桶内装小铁桶,间隙塞冰与食盐调成的冰盐寒剂,唯一的区别在于冰淇淋需要搅拌,必须加装螺旋桨状的“搅拌翼”,不断搅动,打入空气,延缓冻结时间使结晶细小,才能造成冰淇淋特有的细腻口感。

入行门槛低,雪糕与冰棍一样,普遍以家庭作坊模式制造。小作坊使用人力摇转的冰淇淋机,整机价格只需十余元。大作坊则加上动力机组机力摇转,价格最贵也就是 200 元左右。创业成本低廉,又赶上相对繁华富裕的陈济棠时期,雪糕产业火爆成长。

在广州闹区十五甫,店面只有 13 平方米的顺记冰室一炮而红。家庭作坊现做现卖,主打高端产品,每客雪糕售价高达 1 元,单凭口味取胜,卖成闹区靚店。当地文史记载,顺记雪糕品种多达十余样:“计有椰子、香芒、朱古力、菠萝、西橙鸳鸯、三色等雪糕。”家庭作坊的长处,是能创造最高品质。顺记雪糕异常坚实,久不溶散,这是长时间手工搅拌的成果,一家人“宁可手痛,也要保证质量”。

位于普济桥头闹区的天津楼则以新鲜取胜。它自办牧场养奶牛,严选产奶量小而奶油厚重的本地纯种水牛,不用产奶量大而奶油稀薄的洋奶牛,保证醇正奶味。它自制椰子雪糕,生意火热。

抗战军兴,全国人口大迁移,“雪糕”一词全国化。国人吃惯雪糕,从而接受了牛奶。抗战胜利后,炼乳与奶粉已成为中国人的日常食品,夏天也更离不开雪糕了。

小作坊的品质管理

为山九仞,还差一簣。国内的冰棍与雪糕,大多由家庭式小作坊制造,品质难以管理,而冷品若不洁净,足以造成公共卫生浩劫。这是冰品的最后难关。

冰棍讲究水质,牛奶重视新鲜。在流行冰棍的老北京,小贩纷纷打出“沸水冰棍”招牌,保证以烧沸后的开水制冰。

梁实秋居住美国后“牢骚满腹”

1972 年 5 月,梁实秋卖了台北住了 20 年的房子,与妻子程季淑搬去了美国西雅图女儿梁文蔷家里。西雅图对他们而言不算陌生,两年前梁实秋带着妻子来西雅图补了一次蜜月旅行。

再次来到异邦,两位老人自然高兴,不过身在异邦的两位老人终究水土不服,西雅图的气候原本平稳温和,冬天不十分冷,夏天不十分热,但梁实秋在 1972 年 7 月 15 日的信里告诉老朋友,正值夏季的西雅图,天气是凉爽的,早晚却冷如严冬:“需要穿全套冬装,内人棉裤脱不下来,洗澡需火炉,夜拥厚棉而眠,白天遇有太阳,即到院里晒太阳取暖,与台北比,真是如趋极端。”他想象着“不知冬日雨雪连绵,其何以堪!”

曾经在梁实秋的笔下,哪怕再普通的烧饼油条、豆腐酱菜,都叫人口齿生津。但对“吃”如此讲究的梁实秋,在美国只能无奈“认命”。

7 月 15 日的信里抱怨完气候,

市政府则采取自由放任政策北平市卫生处拖到 1933 年,才开始检查“清凉饮料”的水质,却只是走个过场。在盛暑 6 月,卫生处检查自来水 32 次,井水 168 次;而满大街摆摊的“清凉饮料”,只检查 57 次。于是,时疫蠢蠢欲动,6 月的赤痢病例 157 人,其中病死多达 86 人,冰棍是罪无可追的。

到了炎夏如火炉的首都南京,街上完全看不到冰棍小贩。因为南京市政府规定,卖冰棍与冰淇淋的“清凉饮料店”必须拥有店面,才准向市政府请领许可证。路边摊一律禁售冰凉食品。

领到许可证的冰店,也得兢兢业业。当局严令每个商用水炉都要插一支温度计,规定水沸至 95 摄氏度以上才准出售。制冰则需达到“熟水冰”品质。卫生稽查每周抽查“熟水冰”1 次,牛奶制品每 2 周抽查 1 次。

首都管理虽严,却搞不清管理重点。因此南京城的赤痢病例居高不下:1933 年 180 例,病死 9 人;1934 年 242 例,病死 54 人;1935 年略降为 236 例,病死 29 人。

鉴于当时的卫生状况,在那个年代直接食用冰块与牛奶,是十分危险的。北平自由放任,南京紧张围堵,都不能抑制雪糕的魔性。此时,广州市政府出合了堪称最合理的管制法令,由源头着手,切实控制雪糕。

广州管理雪糕,由牛奶管起。养牛产乳户必须向卫生局领照,每年抽检 12 次,以牛奶的含菌量为重点。

在牛乳之外,检查项目虽然不多,却环环扣在重点上。从盛装牛乳容器材质、牛奶瓶封口方式管,到乳牛的乳部清洁,全面管住产销环节的污染源。

到了雪糕店,卫生局的重点检查项目,除了沸水制冰与场所卫生之外,又精心加入容器检查。政府规定“凡铜铅等器具,用以调制及盛载雪糕清凉饮料者”,一律镀锡,这是防止食物中毒的极致保护。

就这样,国人吃上了冰,接受了牛奶,更建立了冰品的安全规范,才能自信地大口吃雪糕。中国人的炎夏体验,从此大不相同。

据《凤凰周刊》霍安治/文

他随即抱怨起吃来,说:“美国饭菜不敢恭维,中国菜馆名不副实,家里自己烧菜则准备材料不方便,价钱更不论了。”8 月 15 日的信中再次说道:“每日三餐单调之至,家乡食品购买不便,偶然吃到豆腐,价昂惊人,且味亦不对,粗而且硬。”老朋友在随后的回信中安慰了梁实秋。但梁实秋在 9 月 18 日的信中依然是满腹抱怨:“你说此地顿顿有鱼虾吃,现已非如此,冰箱冰柜盛行以后,海味都是冻得梆硬的,一包一包的,没有新鲜鱼虾可吃,而且没有淡水鱼虾可吃,在此居住饮食大有问题,尤以老人为然。我因肠胃不时出毛病,咖啡与茶一概免去,冰冷的水果亦不敢问津,生活简单之至。”生活的简单可以克服,百无聊赖的时候梁太太给家人织了一件又一件毛衣,多时三五天一件;老作家则读读书写写文章,顺着帮忙洗盘擦桌子,只有吃,是他“唯一不满意的”。

据《文汇报》唐吉慧/文