

仇柏年

朝着宁波方向溯流而上，看到沿岸有大量茅草屋，好奇之余，我让中国仆人去问是做什么用的。他走到船公那里，交谈了十来分钟，然后垂着脑袋回来，对了解到的情况却只字不提。

“喂，岸上那些房子是干什么的？”  
“那些茅草屋是给中国士兵过冬用的。”仆人用严肃的语调回答。

“没道理，士兵用不了这么多房子啊！”  
“船公就是这么告诉我的。”仆人说。

我觉得难以置信，于是亲自到船公面前，用当时所掌握的少得可怜的汉语，继续打听茅草屋的用途。原来，这些房子都是用于贮冰的冰厂。

这段文字是180多年前英国植物学家罗伯特·福钧描述他首次见到甬江沿岸冰厂时的情景，后来他还绘制了冰厂的素描。

福钧之后，至少又有十名洋人对冰厂产生兴趣，或绘图，或著文，或摄影，其中德国建筑师恩斯特·柏石曼1911年拍摄的冰厂，场面最为宏大，气势最为壮观。一座座冰厂仿佛五线谱上的音符，有韵律地分布在水山之间。

《鄞县通志》记载：“梅墟一带沿江十里之地，冰厂栉比而立，自和丰纱厂以东至镇海方向，鼎盛时，常有数千座冰厂。”这数量令人难以置信，或许有点夸大，有的文献称有千余座。1935年《鄞县渔业调查报告》则写“当其盛时，梅墟一带，有七八百厂之多”。

20世纪70年代，和丰纱厂至梅墟十余里的甬江南岸，密密麻麻地分布着冰厂，数量虽减少为百余座，却依然星罗棋布。

# 十里冰厂，讲述宁波『鲜』的故事



1911年甬江岸边的冰屋（柏石曼摄）

2

宁波冰厂历史悠久，但源起何时，难以考证。本地有这么一个传说：南宋初年，宋兵败退，金兵追至宁波，看见江对岸连绵不绝一座座高耸的草屋。将领疑惑地问：“这是什么？”下属答曰：“冰房”。将领误以为“兵房”，想到对岸驻兵很多，恐寡不敌众，便匆忙收兵返回。这个传说的内容与福钧所言有点相似，但时间提前了700多年。

据文献记载，南宋时苏州已出现冰鲜渔业。宋代的考据类笔记《鸡肋编》中也有记载，杭州的冰厂始自南宋。宁波冰厂已见文献记载是在明代，但宁波濒临东海，渔业发达，与杭州相距不远，又有“兵房”传说，其起源或许也不会迟于南宋。

冰厂的出现，对海洋渔业促进极大。无冰厂时，渔民出洋捕捞要带上盐，捕获鱼鲜后，或盐腌或晒盐。返航时带回刚捕获的鱼，到港口大多不新鲜了，即使近在宁波城区，也难得一尝鲜鱼之滋味。苏州一带则有“忍臭吃石首（大黄鱼）”之说。出现冰厂后，得益于冰的保鲜，渔船可以开到更远的海区捕捞，鱼鲜可以运到更远的城市销售，从而极大地促进了渔业和造船业的发展。而渔业发展、渔船增加，又扩大了冰的需求，反过来又进一步促进冰业的发展。

据文献记载，二十世纪二三十年代，鄞县的贮冰总量为220万担；镇海年运往南北洋渔区的天然冰为48万担。

3

冰厂，并不是生产冰的工厂，而是贮藏冰的棚舍。营建冰厂首先是选址，厂址周边要有足够的稻田和充足的淡水，距离岸线要近，要考虑临近水域渔船进出、停泊方便。

冰厂可分上下两部分，即上部棚顶，下部坝墙。坝墙用夯土和石材建筑，厚实如坝，十分牢固。坝墙的平面为矩形，竖截面呈梯形，外侧筑有一马鞍形台阶，供挑冰作业。棚顶采用杉木、毛竹及稻草等材料，先搭成人字形骨架，横向固定后，再覆盖厚厚的“草扇”（一种用绳将稻草捆扎在竹条上的厚草帘）。棚顶又高又陡，连同坝墙高有十几米，坡度约为60度。之所以造这么陡峭，一是有利于雨水快速流下，二是减少积雪堆压，三是抗压力较大，四是防晒隔热效果好。

棚顶与坝墙之间，用长石柱连接，石柱上端绑定人字架，下端斜埋入坝墙，使两者连为一体。石柱的好处是不会腐朽。

冰厂内部，地面铺石板，四周设排水沟。贮冰时，在地上再铺厚厚的稻草垫层。坝墙内壁上，也用草扇分隔。冰厂一般设有两个门洞，一在坝墙处，一在草棚底部，一低一高，便于挑冰作业。贮冰高度略低于坝墙，然后再在冰上覆盖一人多高的稻草，整堆贮冰就被稻草严严实实地包裹起来了。棚顶之内，贮冰之上，也形成密不透风的隔热空间。

冰厂外围的冰田，其实就是普通的水稻田，大的冰厂需十五六亩冰田，小的也需五六亩。每年割晚稻时要割平稻茬，然后要铲净地面及田埂边的杂草，避免凝冰时稻茬、杂草与冰冻结在一起，捞冰时难以移动。另外，要在临近冰厂的地头，掘一个宽约1.5米、深近1米的沟，俗称“汤头河”，便于碎冰、捞冰作业。



定海的冰厂

20世纪30年代甬江畔冰厂（亚东印画）



挑冰作业

4

冬季寒潮来临前，冰田要灌水，深度需15厘米以上，如果水太浅，不利于后面的捞冰作业。冰的厚度因气温而不同，本地农民将厚的称为“灶面砖冰”，薄的称为“玻璃冰”，一般的叫作“水车板冰”，非常形象。

敲冰时，先用“敲冰榔头”在田埂周边敲，使冰盖脱离田埂。敲冰榔头是一根顶端嵌有硬木头的长竹竿，既能敲，又能拉，竹竿有一定弹性，轻巧好使，便于将浮冰拉至“汤头河”中进一步敲碎。捞冰

人拿着形如漏斗的长柄大孔竹斗，将冰捞起倒入冰窖，由挑冰者将冰挑入冰厂。

冬季挑冰入厂，一般要在凌晨两三点到达田头，借助月光劳作。天寒地冻，道路湿滑，挑冰非常辛苦。春夏季挑冰上船，要经过又窄又长、颤悠悠的跳板。若遇到落潮，船舶离岸更远，跳板长度及坡度还要增加。由于船是锚泊的，稳定性不好，一有风浪，船就晃动。挑冰者过跳板如同演杂技，有时难免掉入江中。会水的还好，落水洗个澡，不习

水性的就有性命之虞。《申报》曾报道：“……江东冰厂有多人挑冰至鲜鱼船，一人因失足落水，便随波而去，至今尚打捞无着云。”可见挑冰是又苦又险的行当。

尽管如此，很多人仍乐于挑冰，因为收入比普通工匠高。冬季每小时约二角，春夏季挑冰入船，每担以远近计价，身体健壮者每日能获银一元以上。挑冰者多为附近村民，忙时也雇用十余里外的农民。据文献记载，当时依靠冰业为生者不下万人。

5

冰厂发展到一定程度，出现了冰行、冰贩和冰鲜船等。

冰厂夏季售冰，因热空气会加速冰融化，因此不宜多次开棚售卖，最好一次清空。这就催生了招徕用户的掮客，后来又逐步发展成为冰行，冰行比冰厂掌握更多冰鲜船的信息。当时冰厂的冰，一般先卖给冰行，再由冰行转卖给冰鲜船。

1922年，宁波有冰行4家。形成一定垄断优势的冰行，故意搁置冰厂的要求，以求冰厂削价贱售；对渔户则高抬冰价，甚至虚称空窖，以求最大利润。这就导致渔户因冰价太贵而减少购冰，冰厂存冰滞销积压，矛盾升级。

1922年因鱼鲜不旺，直至10月才出清50多家冰厂的冰，尚有22家未销完。冬令将至，厂家觉得若仍由冰行掮贩，存冰难以销完，于

是集中到茶楼商讨对策。最终决定将尚未销完的22家合为一家，定名为“汇众冰厂”，此后不再通过冰行转卖，直接廉价卖给渔户。如冰行仍要掮贩，则定以每元五分之佣金。

冰厂与冰行这种矛盾由来已久。早在1892年，宁波数百家冰厂曾设立公行，引起争端。后鄞县知县杨稚虹断令，冰厂所出之冰，仍由贩户（冰行前身）运售，价格随行就市，由冰厂和贩户商定。为了避免矛盾，杨县令还下令，贩户与厂户均不准议立公行司事。

冰贩是指零售天然冰的小贩。棒冰、雪糕、冰激凌等冷饮出现之前，盛夏季节，小贩从冰厂购入冰块，调入醋、糖、薄荷，制成冰水、冰屑、木莲冻、石花冻等冷饮售卖，因价廉味美，甚得民众青睐。但天然冰由河水凝成，未经消

毒，食之容易患病，故时遭官府禁止，如1917年宁波警厅就禁止天然冰作为食品售卖。不过，天然冰制成的冷饮，本轻利重，一直禁而不绝。

冰鲜船是载冰出海、前往渔场收购鱼鲜的船舶。冰鲜船的出现，替代了渔船运输功能，渔船不再多次往返，而是专注于捕捞作业，提高了产量。冰鲜船的出现，也使得渔船捕获的鱼鲜能及时运回，提高了鱼鲜品质和价值。

宁波冰鲜船一般每年11月至次年3月到沈家门、嵊山收带鱼，到六横收大黄鱼、鳓鱼；3月、4月在中街山一带收小黄鱼；5月至7月往衢山、岱山收大黄鱼，或到花鸟、嵊山、青浜、庙子湖等处收墨鱼。江夏半边街曾是宁波最大的鱼市，冰鲜船聚集在灵桥西堍芥子道头一带，桅樯林立，甚是壮观。

6

气候冷暖、渔汛旺弱，影响天然冰的价格。冬越暖，冰越少，价越高，故业冰者称冬季暖冰少为“天年”，天寒冰多为“粪年”。天年每担冰值三四角，粪年每担仅值三四分。而渔民最怕天年，冬天如果不冷，来年贮冰量减少，冰价就会大涨。

1935年5月《时事公报》报道，镇海“因去冬暖异常，冰源

缺乏之故，惟物以稀为贵，是项冰块，在往年冬季，每担价格仅值三分，而去年则陡涨至八角或一元，价格之昂，实属罕见。”1936年《本埠各业营业调查志》中也有记载，“因前年天气和暖，收藏甚少，致去年冰价奇贵，为十年来所罕见，最高价格，每百担廿二三元。”

冰在贮藏期内，出厂越迟，

融解越多，故冬末春初价贱，夏秋价贵。贱时每担价格仅数分，平常四五角，贵时七八角。遇到渔汛旺发，需求增加，冰价更贵。

天寒冰多的粪年，冰厂竞争激烈，除了降价销售，有的还用见不得人的手段，如将别人冰田的水偷偷放掉，使其无法成冰，更恶毒的还放火烧冰厂。

7

资料显示，舟山、上海、杭州、苏州、无锡、平湖、九江、南京等地，都曾有天然冰厂。笔者以前在舟山、上海两地见过冰厂，在舟山定海还见过挑冰作业。

上海冰厂的数量不少，虹口东北一带曾经冰厂林立。1921年时上海冰厂集中在闸北、宝山、浦东一带，有100多家。上海英租界内有条冰厂街，浦东陆家嘴还有条冰厂田路，可见上海冰厂也有相当规模。但上海冰厂好多是宁波人开的，据旧报记载，一位“老宁波”在上海开有五处冰厂，另一位俞姓宁波人名下有源丰、协大、恒元、新昌记四家冰

厂股份，虹口打靶场北首顺德冰厂是宁波人陈某开的，浦东某冰厂是林姓宁波人在光绪年间开的。

不过外地冰厂的规模，远远不及宁波，柏石曼镜头中的冰厂景观，应该为宁波所独有。

宁波冰厂不但数量多，知名度也很高。早在1880年，宁波冰厂以模型形式，成为国际展会展品。当时德国举办赛鱼大格致会（即柏林渔业博览会），函请各国赴赛。中国总理衙门转咨抚札飭宁波道府办理此事。海关经办人员征集冰厂模型，连同盐场和各类渔船模型，以及浙海图和绘有捕鱼各种情形的50

幅图画，送至柏林参展。

罗伯特·福钧对宁波冰厂的冷藏效果，十分惊异，“乍看上去，很像英国的干草堆。就这样一个简单的构造，竟然可以在夏天很好地保存冰块。”即使经历暖冬，“还可以买到一年半以前的冰”。认真考察过后，他称赞“中国人天生心灵手巧，在冰厂设计上秉承这种特性，结构简单，费用极省”。他说，“中国人建设的冰厂投入极少，通过非常经济的工作方式，为夏季渔产品保鲜提供了足够的冷藏条件。”他甚至画好草图，寄到英国，建议参照宁波冰厂改造英国老式冷藏室。

8

1933年，周大烈、赵孝林、陆瑞康等人组织成立宁波冷藏股份有限公司，资本10万元，在江夏天后宫西侧盖起了规模宏大的五层厂房。1934年10月正式营业，宁波出现了第一家机制冰生产厂。

当时机制冰的出现，并未给天然冰带来多大冲击，这是因为机制冰生产能力有限，每天仅产一两吨。再加上生产成本高，需要电、自来水、阿摩尼亚制冷剂。在卫生方面，天然冰不致机制冰，但用于渔业保鲜，机制

冰难以与廉价的天然冰竞争。

宁波人常用天然冰保鲜的鱼鲜为“热气鱼”，称用机器制冷、鱼和水冻在一起的为“冷气鱼”。前者口感明显好于后者，售价也比后者贵。据说天然冰还相对耐融化，渔民喜欢用天然冰保鲜。

但是，随着气候逐步变暖，东海渔业资源特别是大黄鱼资源逐渐枯竭，冰厂最终也随之消亡。1983年，宁波最后一家冰厂歇业，十里冰厂至此全部退出历史舞台。

2016年3月，笔者曾专门去寻找冰厂遗迹，沿着甬江大道，自原和丰纱厂一直搜寻到梅墟。昔日冰厂林立的江岸，已成了漂亮大气的公园，仅看到几处仿冰厂建筑和“冰厂跟”的标牌。遗憾的是，真实的冰厂一座也没有保留下来。

“鱼鲜五味味偏增，积冻中舱气自凝。未出洋船先贵买，几家窑得一田冰。”李邕嗣诗中的景象，后人只能在古诗、古文、古画和旧影中追忆了。（照片由本文作者搜集、提供）



如今的冰厂跟