

最具诗意的节气——大雪



□郑学富

《月令七十二候集解》说：“大雪，十一月节。大者，盛也。至此而雪盛矣。”大雪节气过后，我国大部分地区气温骤降，寒风呼啸，大雪纷飞。正如陆游《夜大雪歌》所云：“朔风吹雪飞万里，三更飒飒鸣窗纸。初疑天女下散花，复恐麻姑行掷米。”

大雪的诗意

雪是雨雪风霜中最富有诗情画意的自然现象，洁白素装，粉妆玉琢，千百年来倍受文人雅士的青睐，对雪的描绘和咏赞妙笔生花，令人目不暇接。

早在《诗经》中就有对雪的描写：“上天同云，雨雪雰雰”，“如彼雨雪，先集维霰”。《小雅·采薇》中的“昔我往矣，杨柳依依。今我来思，雨雪霏霏”的诗句更是被人传唱，唱出了从军将士的艰辛生活和思念亲人的浓浓情怀。“北风卷地百草折，胡天八月即飞雪。忽如一夜春风来，千树万树梨花开。”唐代诗人岑参在《白雪歌送武判官归京》中描写了西域八月飞雪的壮丽景色，抒发了塞外送别、雪中送客的情感，离愁、乡思蕴含在瑰丽浪漫、浑然磅礴的诗意中，具有极强的艺术感染力。

大雪漫天飞舞，飘飘洒洒，玉树琼枝，气象万千。人们送给它很多如诗如画的雅号别称。“漠漠复雰雰，东风散玉尘”“定知滴堕不容久，万斛玉尘来聘归”，白居易、陆游不约而同地把雪喻为传说中仙家的食物“玉尘”。“独往独来银粟地，一行一步玉沙声”，杨万里则把雪比喻成“银粟”。“岷山一夜玉龙寒，凤林千树梨花老”“仰观观太虚，疑是玉龙斗”，吕岩、罗贯中把雪说成“玉龙”。大雪在岭南地区更是罕见，柳宗元在《答韦中立论师道书》中记载，元和二年冬天，刚好遇到一场大雪，一直越过五岭，覆盖了南越数州，这几个州的狗，都惊慌地又叫又咬，到处疯狂奔跑好几天，到雪不下才停下来。所以杨万里在《荔枝歌》中有“粤犬吠雪非差事，粤人语冰夏虫似”的诗句，“犬吠”竟成了岭南人对雪的爱称。雪花千姿百态，奇妙各异，古人在很早就发现它是一朵六角形的花瓣。南北朝诗人庾信有“雪花开六出，冰珠映九光”的诗句。唐代高骈的《对雪诗》咏道：“六出飞花入户时，坐看青竹变琼枝。”

雪冰清玉洁，古人常咏雪言志。唐顺宗永贞元年，柳宗元参加革新失败，被贬官到有“南荒”之称的永州，不得不在龙兴寺的西厢里栖身。精神上受到刺激和压抑的柳宗元写下了《江雪》诗：“孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪。”借景抒情，抒发了自己在政治上失意的郁闷苦恼，以雪中渔翁来寄托自己清高而孤傲的情感。积极推行变法的王安石失败后，被罢相退居南京钟山，曾写下“遥知不是雪，为有暗香来”的诗句，以雪喻梅，以梅拟人，通过对雪、梅高洁品性的赞赏，借喻自己坚强孤傲的人格魅力。然而历代咏雪言志的诗篇当属毛泽东的《卜算子·咏雪》。1936年2月，毛泽东率军从陕北瓦窑堡出发，渡黄河东征，到华北抗日前线对日作战。途经陕北清涧县袁家沟时，适逢大雪。毛泽东登上海拔千米白雪覆盖的塬上，当“千里冰封”的大好河山和白雪皑皑的塬地展现在毛泽东眼前时，不禁感慨万千，诗兴大发，欣然提笔，写下了气势磅礴、雄浑豪放的诗篇：“北国风光，千里冰封，万里雪飘……”毛泽东描绘了一幅无比雄伟壮丽的江山多娇图，借雪抒情，抒发了共产党人伟大的政治抱负及海洋般的胸怀，豪情万丈。傲视古今。柳亚子先生曾以“推翻历史三千载，自铸雄奇瑰丽词”的诗句赞之，可谓千古绝唱。

雪曾被当作才情的象征

雪曾被当作才情的象征。曹雪芹在《红楼梦》第五回“金陵十二钗正册判词”中说：“可叹停机德，堪怜咏絮才。玉带林中挂，金簪雪里埋。”诗中赞林黛玉为“咏絮才”，而“咏絮才”这个典故就出自东晋的谢道韞。

谢道韞，东晋女诗人，出身东晋名门望族，其叔父是当朝宰相谢安，父亲是安西将军谢奕，公公是著名书法家王羲之。才女谢道韞不仅出口成章，而且是优雅不俗，遇事临危不惧，有侠女之风。堪称巾帼不让须眉。

《世说新语》记载：谢道韞小的时候，有一天漫天雪花，谢安在家无事，便把家中几个孩子聚集在屋里火盆前，给他们上课。此时，窗外的雪忽然下得大了，雪花犹如鹅毛般漫天飞舞，大雪盈尺。谢安来了情趣，也想趁机考考孩子们的智力和文采，于是他说道：“每人说一句话比喻外边的大雪。”谢安的侄子谢朗脱口而出：“撒盐空中差可拟”，谢安听了认为过于平淡。谢道韞思考片刻，充满遐想地吟诵道：“未若柳絮因风起。”谢安听后满意地点点头，脸上充满了赞许的神情。从此，后世称赞能诗善文的女子为“咏絮才”。这段事被编入《三字经》之中所言：“蔡文姬，能辨琴。谢道韞，能咏吟。彼女子，且聪敏，尔男子，当自警。”

雪天腌菜

俗话说“小雪腌菜，大雪腌肉”，就是到了小雪和大雪节气，家家户户开始腌制、风干各种蔬菜以及鸡鸭鱼肉等，延长蔬菜、肉类的存放时间，以备过冬食用。这就是“冬腊风腌，蓄以御冬”的民间习俗。

大雪之后，各种蔬菜都已收获储存，特别是白菜、萝卜等经霜以后，更加成熟，没有了那种青涩之味，味道醇厚丰满，香甜怡人。唐代诗人白居易有一首写白菜的诗通俗易懂：“浓霜打白菜，霜威空自严。不见菜心死，翻教菜心甜。”此时腌菜正好将可口的美味留住。每到大雪之后，家家户户都要杀猪宰羊，除保留够过年用的鲜肉之外，还要再留出一部分，人们用食盐，配上花椒、大料、桂皮、丁香等香料，把肉腌在缸里。十几天之后，挂在绳子上滴水晾干，再用柏树枝、甘蔗皮熏烤干而制成腊肉，这样可以长期保存，久放不坏。腊肉看起来里外一致，切片煮熟后色泽亮丽，黄里透红，吃起来味道醇香，肥而不腻，风味独特。

在我的家乡，主要是腌制咸菜和萝卜干，家家户户都会。咸菜是用辣菜疙瘩及其缨子腌制而成。辣菜是一种根用芥菜，又称大头菜，十字花科植物，像萝卜一样长在地下，形状为圆球，底下长了一个长须根。先将辣菜疙瘩去除长须根，洗净，连同洗净的辣菜缨子一起放在粗瓷大缸里，放一层菜加一层盐（必须是粗盐粒子），倒满清水，盖上木盖，放在院子里任凭风吹日晒，雨淋雪打。

《红楼梦》第五回《芦雪庵争联即景诗 暖香坞雅制春灯谜》，可以说是大观园中最热闹、最高潮的文字。“从玻璃窗内往外一看，原来不是日光，竟是一夜的雪，下的将有一尺厚，天上仍是搓绵扯絮一般。”大观园的群芳们在芦雪庵赏新雪，烤鹿肉，作即景联句诗，热闹非凡。在赏雪联句活动中，湘云、黛玉和宝琴当属最活跃的人物，你争我抢，吟诗联句，各不相让，所以湘云说：“我也不是作诗，竟是抢命呢”。十分的生动有趣。从“一夜北风紧，开门雪尚飘”开始，一发而不可收拾。你方唱罢我登场，争先恐后，“湘云那里肯让人？且别人也不如他敏捷，都看他扬眉挺身的说道：加絮念征徭。坳垤审夷险，宝钗连声赞好，也便联道：枝柯怕动摇。皑皑轻趁步，黛玉忙联道：剪剪舞随腰。苦茗成新赏，一面说，一面推宝玉命他联。宝玉正看宝琴、宝钗、黛玉三人共战湘云，十分有趣，那里还顾得联诗？”

芦雪庵吟咏，参加联句者就多至十二人，盛况空前。联句诗多为游戏取乐而作，参加者争强斗胜力求压倒对方，所以极事铺张，堆砌概念和词藻。贾家这棵借以荫庇栖身的大树，虽然表面枝叶尚茂，但内部早已朽烂不堪。今日的欢笑隐伏着明天更大的悲哀。

大雪封河

“万山凋敝黯无华，四面嘶鸣晃树杈。白雪欲求吟咏句，穿枝掠院演梅花。”

左河水的这首《大雪》诗形象地描写了大雪时节的情景。古人把大雪分为三候：“一候鹖鸣不鸣；二候虎始交；三候荔挺出。”意思是因天气寒冷，寒号鸟也不再鸣叫了；此时是阴气最盛时期，所谓盛极而衰，阳气已有所萌动，老虎开始有求偶行为；“荔挺”为兰草的一种，感到阳气的萌动而抽出新芽。

俗话说：“小雪封路，大雪封河。”大雪一到，广袤的北方大地千里冰封，万里雪飘，正如李白所云：“燕山雪花大如席，片片吹落轩辕台。”滔滔不息的河水被冰雪封住了。天地间白雪皑皑，玉树琼枝。古时那些求贤如渴的人专门选择大雪天拜访贤者，以示其心情之真，感情之浓。刘备三顾茅庐请军师诸葛亮，其中第二次就是冒着狂风大雪而去。

《三国演义》描述了当时的大雪纷纷的情景：“时值隆冬，天气严寒，彤云密布。行无数里，忽然朔风凛凛，瑞雪霏霏：山如玉簇，林似银妆。”遗憾的是刘备没见到诸葛亮。

后人有诗单道玄德风雪访孔明：“一天风雪访贤良，不遇空回意感伤。冻合溪桥山石滑，寒侵鞍马路途长。当头片片梨花落，扑面纷纷柳絮狂。回首停鞭遥望处，烂银堆满卧龙岗。”

大雪重进补

大雪还是进补养生的好时节，民间有“冬天进补，开春打虎”的说法。此时进补能提高人体的免疫功能，促进新陈代谢，使营养物质转化的能量最大限度地贮存于体内，有助于体内阳气的升发，使畏寒的现象得到改善。进补养生最好的食物是萝卜，民间流传“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”的谚语。萝卜的营养价值自古以来就被广泛肯定，所含的多种营养成分能增强人体的免疫力。萝卜含有能诱导人体自身产生干扰素的多种微量元素，对防癌，抗癌有重要意义。萝卜中的芥子油和膳食纤维可促进胃肠蠕动，有助于体内废物的排出。常吃萝卜可降低血脂、软化血管、稳定血压，预防冠心病、动脉硬化、胆石症等疾病。还能止咳化痰、除燥生津、清凉解毒。郑板桥有一副养生保健联说：“青菜萝卜糙米饭，瓦壶天水菊花茶。”萝卜的养生、保健、药用效应与茶有着相融之处。

经过一冬天的腌制，来年开春捞出来暴晒，辣菜疙瘩变成酱黄色，表面皱皱巴巴的，可凉拌，可用辣椒爆炒。也可在清明节前后，放在铁锅里煮熟成咸菜，叫“炸咸菜”。我们这里有“桃花开，杏花败，李子开花炸咸菜”的民谣。村子里只要有一家炸咸菜，满村飘香，炸好后的熟咸菜呈黑色，可切成细丝，或条、块，拌以大葱段、辣椒丝、香菜，调以香油食用，香气袭人。萝卜干是将萝卜洗净后切成长段，晾晒五六成干后收起放瓷缸内，一层萝卜一层盐，腌三五天后捞出，再晒六七成干，入缸腌一次。将花椒、八角等香料炒熟，捣成细面，撒在萝卜干上，翻动拌匀，压紧密封。随吃随取，色泽红润，皮嫩肉脆，兼有辣味，可切成片、条、丝，滴香油调拌，甘香味美。在贫困年代，咸菜和萝卜干成了人们的主要菜肴。我在上世纪七十年代末上高中时，每周都带上一大瓶子用辣椒炒的咸菜和一大包煎饼，够一周的饭食。

现在，反季节菜非常普遍，一年四季都有新鲜蔬菜，很多人不会腌制咸菜和萝卜干了，反而成为一种稀奇物了，在一些大酒店的早餐上成了一道小菜，偶尔也出现在老百姓的餐桌上。最近几年，人们又发明了一种综合腌菜，即将酱油、醋加水，放上花椒、八角等佐料在锅里煮开凉透，再把黄瓜段、藕段、割开口的青辣椒、开水焯过的扁芸豆、姜片、蒜瓣等放进去，腌制两三天即可食用，咸脆可口，余味悠长。