

小雪， 一片飞来一片寒

□ 郑学富

小雪，是二十四节气中的第 20 个。此时，冷空气强劲南下，气温普遍下降，寒风萧瑟，万物全无生机，黄河以北地区会出现初雪。由于大地尚未过于寒冷，雪量不大，故称小雪。唐代诗人戴叔伦的《小雪》诗说：“花雪随风不厌看，更多还肯失林峦。愁人正在书窗下，一片飞来一片寒。”

节到小雪天下雪

“太行初雪带寒风，一路凋零下轍中。菊萎东篱梅暗动，方知大地转阳升。”现代诗人左河水的这首《小雪》诗，用简洁凝练、生动形象的语言，科学准确地介绍了小雪节气的气候、天气情况，描写了此时在连绵起伏的太行山地区飘起了初雪，白雪皑皑，寒风呼啸，一路南下轍中，所到之处草木凋零，风摧落叶，大地一片萧瑟。陶渊明曾经“采菊东篱下”的庐山脚下，遍地的野菊花在寒气的摧残下，已经枯萎败落。在百花凋零的隆冬季节，斗寒傲雪的腊梅之花蕾正在悄无声息地迅速成长，让人们感觉到了大地的生机。这首诗让人们对小雪节气留下深刻的印象。

我国古代将“小雪”分为三候：“一候虹藏不见；二候天气上封地气下降；三候闭塞而成冬。”虹藏不见就是彩虹藏起来了，古人认为虹是阳气之动，而冬季是阴气上升，所以虹就看不见了。从科学道理上讲，冬季雨量减少，空气干燥，水分子不足，而降雪是难以形成虹的。唐代诗人徐敞有《虹藏不见》诗曰：“迎冬小雪至，应节晚虹藏。阳气徒成象，星精不散光。美人初比色，飞鸟罢呈祥。石涧收晴影，天津失彩梁。霏霏空暮雨，杳杳映残阳。舒卷应时令，因知圣历长。”小雪正值阳历 11 月下半月，我国广大地区西北风翻山越岭，向南侵袭，气温下降，阴气下沉，阳气上升，以致天地不通，阴阳不交。

唐代诗人无可可在《小雪》诗中写道：“片片互玲珑，飞扬玉漏终。乍微全满地，渐密更无风。”小雪节气，是寒潮和强冷空气活动频数较高的节气，大规模的冷空气强劲南下，我国东部会出现大范围大风降温天气，气温逐渐下降到0℃以下，强冷空气影响时，常伴有入冬第一次降雪。《月令七十二候集解》说：“10月中，雨下而为寒气所薄，故凝而为雪。小者未盛之辞。”古籍《群芳谱》中说：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”由于大地尚未过于寒冷，雪量不大，故称小雪。按照气象学降水量分类，雪的大小也可分为小雪、中雪和大雪三类。下雪时水平能见距离等于或大于1000米，地面积雪深度在3厘米以下，24小时降水量在2.5毫米以下或几小时降水量在1.0毫米以下者，为小雪。但是，这要看当年的气候变化，如果冷空气势力较强，暖

农谚说：“小雪铲白菜，大雪铲菠菜。”小雪时节，正是大白菜的收获储藏最佳时期。

大白菜在我国种植历史悠久，早在新石器时期的西安半坡原始村落遗址就发现了白菜籽。大白菜古时称“菘”。晋代张勃编撰的《吴录》记载三国时期东吴的军事家“陆逊催人种豆、菘。”到了唐代，大白菜被广泛种植，并且是宴请宾朋的一道佳肴。唐代文学家韩愈一生坎坷曲折，分司东都洛阳时，与孟郊、卢仝、李贺、贾岛等形成了“韩孟诗派”。有一年冬天，他们在一起饮酒论诗，韩愈把新收获的“菘”切成细丝，和新挖出的冬笋一起慢炖，众人品尝后赞不绝口，韩愈兴奋之余，写下了“晚菘细切肥牛肚，新笋初尝嫩马蹄”的诗句，盛赞“菘”之美味。唐代诗人刘禹锡的好友周载罢渝州太守后回到郢州别墅，特作诗《送周使君罢渝州归郢州别墅》，曰：“只恐鸣驺催上道，不容待得晚菘尝。”把未能吃到晚秋的菘菜当作一种遗憾。唐彦谦也有《移莎》云：“试才卑庾薤，求味笑周菘。”

到了宋朝，开始将“松”称之为“白菜”。如北宋诗人吴则礼有《周介然所惠石

谚语说：“节到小雪天降雪，农夫此刻不能歇。”在以前，小雪节气以后，人们便

开始猫冬，或倚在墙根晒太阳，或围在屋内烤火盆。而如今是人勤地不懒，变冬闲为冬忙。

如今在黄河流域流传一则谚语：“小雪收葱，不收就空。萝卜白菜，收藏窖中。小麦冬灌，保墒防冻。植树造林，采集树种。改造涝洼，治水治岭。水利配套，修渠打井。”古时候，冬日蔬菜多采用土法贮存，或用地窖，或用地埋，以利食用。如常见的大众菜萝卜就要在小雪时节收获，将叶子摘除，不要去泥，挖一地窖，将萝卜放进去，上面用芦苇扎的篱笆盖上，铺上稻草，再覆盖一层厚厚的松土，千万要留一个通气孔，将一束芦苇扎在一起，插在通气孔中，这样既能通气，又能防止雨雪漏进来。然后将地窖门封上，人可以进出，随吃随取。冬小麦

挑取水淪茶》诗曰：“拟向山阳买白菜，团炉烹煮北湖羹。”南宋诗人杨万里也有《进贤初食白菜因名之以水精菜》诗云：“新春水滑流匙，更嚼冰蔬与雪羹，灵隐山前水精菜，近来种子到江西。”明代李时珍在《本草纲目》中说：“按陆佃《埤雅》云：菘性凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故名菘。今谓之白菜，其色表白也。”

俗语说：“肉中就数猪肉美，菜里唯有白菜鲜。”古人之所以喜食大白菜，是因为其味道鲜美，营养丰富，且有食疗功效。民间也有“百菜不如白菜”“冬日白菜美如笋”之语。唐代食疗法孟诜在《食疗本草》中说：“菘菜，治消渴，和羊肉甚美。其冬月作菹，煮作羹食之，能消宿食，下气治嗽。”美食家苏轼有诗云：“白菘似羔豚，冒土出熊蹯。”把白菜与羊羔、熊掌相媲美，其味道之鲜美可见一斑。南宋词人朱敦儒有词《朝中措·先生饽病老难医》曰：“自种畦中白菜，腌成饔里黄虀。肥葱细点，香油慢炒，汤饼如丝。早晚一杯无害，神仙九转休痴。”《本草纲目》记载：“（白菜茎叶）通利肠胃，除胸中烦，解酒渴。消食下气，治瘴气，止热气嗽。冬汁尤传佳。和中，利

小雪谚语与农事

肥，开展农田水利建设，开挖坑塘，配套沟渠。果农也开始为果树剪枝，做好果树的防

东越冬。

农谚说：“立冬小雪，抓紧冬耕。结合复播，增加收成。土地深翻，加厚土层。压砂换土，冻死害虫。”小雪节以后，将留春的土地深耕晒垆，既能疏松土壤，又能将蛰伏冬眠的害虫翻露死。

“大小冬棚精细管，现蕾开花把果结。”近年来，随着大棚蔬菜的普遍兴起，施肥、浇水、防治病虫害要跟上，管理更为重要。“农家副业要大搞，就地取材用不了；油房粉房豆腐房，赚钱养猪庄稼长；苇蒲绳棉搞条编，来料加工把钱赚。”有的地方充分发挥农业资源，大力发展农副加工业。近年来，农村经纪人方兴未艾，他们走乡串户，发动一家一户的留守妇女搞来料加工，然后统一销往浙江义乌的小商品市场，多渠道

大小便。(子)作油，涂头长发，涂刀剑不钝。”国画大师齐白石爱吃白菜，更爱画白菜，一生画了很多白菜，其中有一幅写意的大白菜图，画面上点缀着几颗鲜红的辣椒，并题句说：“牡丹为花中之王，荔枝为百果之先，独不论白菜为蔬之王，何也。”齐老称白菜为“蔬之王”，可见其钟爱程度。

古人有“春初早韭，秋晚晚松”之说，大白菜必须在小雪之后收获贮藏味道才甜美。宋代范成大《田园杂兴》诗曰：“拨雪挑来塌地松，味如蜜藕更肥浓。朱门肉食无风味，作寻常菜把供。”是说冬日雪后的白菜比蜜藕更加鲜美。也就是说白菜必须经过雪霜打后味道才甜美。白菜在收获前十天左右即停止浇水，以防止冻坏，收获时尽量选择晴天进行。收获后菜帮生硬，味道青涩，不能马上储藏，要将白菜根部向着太阳晾晒3至4天，待白菜帮发软后再储藏。这样白菜既好吃又耐储存。通过科学实验发现，白菜之类的蔬菜里含有淀粉，经雪霜以后，淀粉在淀粉酶的催化作用下就会水解而变成麦芽糖，麦芽糖再经过麦芽糖酶的作用变成葡萄糖，葡萄糖是甜的，并且容易溶于水，所以，白菜就变得味道醇厚丰满，香甜可口。

高农民的科学文化素质，把科技兴农工作落到实处。

我国幅员辽阔，南北温差大，各地的谚语和农事也不尽相同。在江南一带有谚语说：“立冬下麦迟，小雪搞积肥”“立冬小雪北风寒，棉粮油料快收完。油菜定植麦续播，贮足饲料莫迟延。”小雪期间，长江中下游也开始进入冬季，部分地区可见初霜。这一地区在小雪节气期间开始了小麦、油菜的田间管理，并开始积肥。而在华南地区，此时的田野里仍是葱绿一片，生机勃勃。福建有农谚说：“小雪点青稻”，青稻指的是晚稻，这时晚稻才刚刚播种。广东则有谚语说“小雪满田红，大雪满

田空”，这里的“红”不是指颜色，而是指农活仍然是红红火火，此时正是收获晚稻，播种小麦的季节。

“小雪雪满天，来岁是丰年。”小雪过后，长城内外，大江南北，寒风凛冽，雪花飞舞，