

二十四节气

小雪：味蕾上的乡愁

王寒

木刻：赵宗彪



时令笔记

诗意新炉白煮茶

米丽宏

小雪来临，气温下降。

才子曹植在诗里道：孟冬十月，阴气厉清。古籍里还说：“是月也，天子始裘。”古代帝王率先用动物的皮毛把自己包裹起来了。身体暖和了，但身体内部的小宇宙还冷清着。所以，民间有“小雪补冬”的说法，讲究于小雪时温补，将大地恩赐的温性食材，吃进肚子，为五脏六腑提供温暖和的动力。

吃羊肉，喝羊汤，是一种不错的选择。古说法，把公羊叫“羖”；母羊，叫“羝”；阉羊叫“羯”；羊蝎子呢，是羊的脊梁骨。一碗羊汤喝下去，由肠胃遍及全身，由全身升腾到精神，暖得人从内到外一片亮堂堂。

炖羊肉、煲羊汤的过程，都美。选羊身上小三岔部位的长条肉一块，这个部位的肉，色泽娇艳绯红，有大理石般的纹理和柔润的质感。将羊肉切红枣儿大小的肉块儿，入凉水里煮，初沸时撇去血沫。之后，将一块桂皮、几粒花椒、八角、干姜入锅；葱也切几段，蒜也丢几瓣；有枸杞、枣子和山楂，也各来两粒好啦。

来，切萝卜块儿入锅，加盖儿。急火猛攻十分钟，文火慢煎十五分钟；大火转小火，慢慢熬煮，渐渐溢出好听的声音——咕嘟，咕嘟……

这时节，你可以在厨房里，望望远，听听风，读读书，还可以随手点开几段京戏：梅派的“贵妃醉酒”，听得人满心都是秋月旖旎；马连良的急板一段，上板就晃荡起满屋子的行云流水……

这美丽古典的吟唱，和空气中愈来愈浓的肉香交织，一时，物质的、精神的都如此丰足，真叫人畅畅地，安然消受这丰腴的冬日幸福。

一个时辰悠然划过，撒几枝茺菱叶子，熄火盛汤，一人一碗。羊肉肥润，在齿间绵软香糯，有着傲娇的弹性，释放着浑厚甘美的肉香；萝卜绵甜，好似深红色山岗上出没的柔润小月亮。那汤呢，又浓又清的乳色，泛着袅袅白雾。这汤，这肉，好似梅派的旖旎、马派的飘逸，兼而有之了。

其实，在古代，人们是很注重享受“小雪”的，不只小雪，他们讲究每一个节令里的生活诗意。比如，小雪酿酒，南北都很常见。

而此时，冬闲人静，泡茶品茗，除茶味清香外，更多了一味悠悠闲趣。“征西府里日西斜，独试新炉自煮茶”，炉火闪耀，茶味散逸，心沉下来，才会捕捉到那一抹拂过心灵的茶香。若是寒夜客来，那一团煮茶的火焰，通红摇曳，更见得茶暖情暖。正所谓“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”。二三知己，拥炉而坐，以茶当酒，对饮畅谈，谁还在意窗外有雪还是无雪呢。有雪，亦是清寒，无雪，亦有诗意。有茶，有月，有知己，有“汤沸火初红”的那一团暖，每个人，便都已拥有他自己的小雪诗意了。

小雪这两个字，带着素净和清寒，如穿着素衣的女子，不事张扬，眉眼之间是沉静和淡雅。

寒意渐深。时令一到小雪，山、树、水、石，乃至云朵，便清瘦许多。风过处，银杏树的叶子，像飞鸟一般，在空中打着旋。一地黄叶，让人不由自主瑟缩，凛冽的寒风，不知不觉中，将秋天卷走。小雪时陪客人在天台山，想起一副节气对联。明代一学士，在天台山游览，夜宿山中小茅屋。次日晨起，见茅屋上一片白霜，心有所感，随口吟出：“昨夜大寒，霜降茅屋如小雪”。此诗嵌有三个节气，一气呵成，毫无生硬之感。而它的下联，直至近代，才由一位浙江才子对出：“今朝惊蛰，春分时雨到清明。”联中同样嵌有三个节气，丝丝入扣。轻轻吟读，便觉唇边有清冷之气。

小雪一到，天黑得更快，昼与夜之间，似乎少了黄昏的过渡，到了下午五点多，天色就暗沉下来，像戏演完了，大幕刷地拉上，干脆利落，不留余地。冷空气也来得勤了，隔三岔五，把树上残存的黄叶吹落殆尽。《群芳谱》中说：“小雪气寒而将

雪矣，地寒未甚而雪未大也。”在北方，到了小雪节气，有时会下一场初雪，薄薄的一层，像中年人染霜的鬓角。孩子们伸出小手去接这一朵一朵的雪花，盼望雪大些，可以堆雪人打雪仗。可是等不到积雪，阳光一照，初雪就化了。

小雪，是清雅的名字，在这个清雅的节气，可以做一些有烟火气的事，比如酿酒，比如腌菜。诗意的生活，离不开热气腾腾的人间烟火。

立冬与小雪时的水冷冽清澈，足以与雪水媲美，用来酿酒，是极好的。从立冬到来年开春之间所酿的酒，色如琥珀，酒味醇厚，别有风味。

除了立冬开酿的冬酿酒，江南还有小雪酒，是小雪节气酿的酒。“小雪酿酒，为小雪酒，又名十月白”。小雪酒的名字，好像是宋词的词牌名，甚是清雅。等到来年三月，春风暖了，桃花开了，在小雪酒里加入桃花数瓣，这酒，又成了桃花酒。

除了酿酒，小雪时节，人们开始腌制、风干各种食物。“小雪腌菜，大雪腌肉”。小雪时腌的菜，叫“寒菜”。江南的腌菜里，有高脚白菜、青菜、萝卜、豆角。元代王祿《农书》

上说，萝卜有四个名字，根据收获季节的不同，有不同的叫法：春叫破地锥，夏叫夏生，秋叫萝卜，冬叫土酥。

家乡腌的菜有雪里蕻、高脚白菜等，雪里蕻尤其多。家乡人把青碧的雪里蕻称之为雪菜，这名字，仿佛对应着“小雪”二字。地里收来的雪菜，洗净、沥干，一层菜一层粗盐，层层码放好，摆在缸里，用大青石压实，放在阴凉的地方，过十天半月，即可食用。而萝卜、豆角，多半放在坛子里腌制，坛口封得严严实实。腌制好的萝卜、豆角，清新爽口。

最下饭的当是雪菜。雪菜腌后，有独特的咸鲜味，无须加别的调料，只须切些红辣椒配色即可，用来佐粥，再好不过。雪菜肉丝、雪菜冬笋、雪菜毛豆、雪菜小黄豆，都是极落胃的家乡小菜，想起来就口舌生津。汪曾祺老先生忆起童年往事，说，一到下雪的天气，家里就要喝咸菜茨菇汤。久居北京的他，很想念家乡的雪，“好想吃一碗家乡的腌菜茨菇汤！”乡愁是长江水，是雪花白、海棠红，有时，也就是这一碗腌菜茨菇汤。

行行摄摄

雪是雪的样子

张广闻 诗/摄

雪下得越厚
枯枝残叶
得到的滋润
就会更多一些

向暖的阳光
不愠不火
消融深厚的雪
绿叶花朵缓缓苏醒
用不了多久
就会返回枝头
找回青葱的模样



传记

我亦贞苦士，与君新婚。

庶保贫与素，偕老同欣欣。

白居易把诗歌完全引入人生岁月当中，逢事皆可入诗，已经形成一套生活方式。他这样做，一是留下了大量的中唐生活写照，至今为史家研考依据；二是在上下审美交流中，白居易很自然地降低了庙堂诗歌的高度，把士大夫独享的诗歌艺术拉向平民，并在民间扎下根来，成为民间文化的组成部分。今人刘小川认为白居易是在理论指引下有意识这样做的，这种平民化倾向，持续影响到后世中国诗歌。

乐天夫人不识字，自己看不懂诗词，白居易就念给她听。传说中白居易

易把诗歌读给老嫗听，以老太太能否听懂为准则，这一说法流传甚广，虽然没有太多依据，但传说必定有其道理，《赠内》就是实例之一。

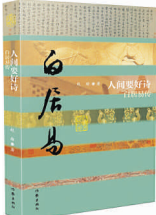
《赠内》中段，白居易列举了四对古代贤良夫妻，赞其安贫相守：“黔娄固穷士，妻贤忘其贫。冀缺一农夫，妻敬俨如宾。陶潜不营生，翟氏自爨薪。梁鸿不肯仕，孟光甘布裙。君虽不读书，此事耳亦闻。”颇有些苦口婆心之况味。新婚展望未来，本应祈祷富贵，诗人偏偏拿贫穷入诗，此为何意？刘小川先生作《品中国文人·白居易》，对此品出一番见解来。小川先生认为：

白居易当时正值壮年，诗人丰情多欲，感受力异于普通男性，三十几

作家出版社

70

赵瑜著



《人间要好诗——白居易传》节选

岁的情多男儿，夜里独自上床，持续了好些年，情爱之躯派不上用场。而他看待女性的目光又很准确很缠绵，所以处在一种较严重的性压抑状态之中，写出《长恨歌》正是一次能量大喷发。待到与杨氏成婚，肉体厮磨，饥渴缓解，新的问题随之而来。白居易偶然发现，夫人出身名门。

连载

希望出版社

70

曾有情著



《金珠玛米小扎西》节选

碰上了我小扎西算你倒霉！我站在这里为祖国加了一道岗，就是要把国境线看得更牢，守得更严，你休想“偷渡”入境，必须把一切入侵者赶出国境！

小扎西以牧民的习惯思维、军人的使命担当和孩子的童心童趣，把硕鼠“偷渡”事件看得极为严重。

那只硕鼠仍在慢吞吞晃悠悠地寻找打洞建穴的据点。有雪覆盖的地方它看不见，只能沿打扫过的土地搜寻，这让小扎西一览无余地锁定了目标。

硕鼠开始在一个地方刨土，它用爪子扒开表面的一层薄土，发现下面是它啃不动的石头，只好放弃，另辟蹊径。小扎西摸摸头，琢磨怎么个捕法，手触到了头上的棉帽：对呀，这应该就是捕捉神器。他轻轻摘下棉帽，端在手里，蹑手蹑脚地靠近走走停停的硕鼠，突然出击，一个猛扑上前，将棉帽重重地扣在地下，再迅速按压帽子。

然而，小扎西没有瞄准，棉帽偏了一点儿，只盖住硕鼠长长的尾巴，硕鼠发出叽叽的惊叫声，

尾巴从棉帽下面抽出来，飞窜逃命。

站在岗亭上的赵照，目不转睛地盯着小扎西，乐得笑出声来。

小扎西的偷袭没有成功，现在只有明着追捕了。他撵着硕鼠，接连又是几个扣盖，棉帽像一枚软软的印章，在地上盖出印痕，宣告这是中国的领土。但是硕鼠太狡猾，它肥肥胖胖的身子东藏西躲，避开小扎西的棉帽，一次次侥幸逃脱。

一会儿，硕鼠被小扎西追到了雪地里。积雪松软，硕鼠跑不快，露出半个移动的身子。小扎西这回感觉瞄准了，棉帽再次扣下去，扣得倒是挺准，小扎西明显感到硕鼠在棉帽里垂死挣扎的动静。

小说