

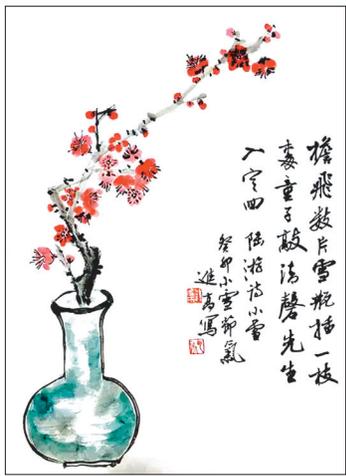
热历史

# 古人心中的小雪

和雨水、谷雨等一样，小雪是一个反映降水的节气。大概因为雪不易得，所以尽管小雪天寒，无论古人今人，对于这一节气，依旧是多爱而少恨的——

文人喜欢在小雪天吟诗、访友、饮酒，这并非偶然。这时节农作物大多已收获，时光变得清闲而寂寥。陆游写过一首《初冬》：“平生诗句领流光，绝爱初冬万瓦霜。枫叶欲残看愈好，梅花未动意先香。”可见初冬时节的凋零之美，恰是诗人的心头爱。

雪的到来，则为清冷的冬日平添了几分情致。宋代诗人释善珍《小雪》诗曰：“云暗初成霰点微，旋闻簌簌洒窗扉。最愁南北犬惊吠，兼恐北风鸿退飞。”雪花飘飘洒洒，不紧不慢，尽数落于窗前，又怕怕狗的吠叫惊了这份宁静，又怕北风乍起坏了这份雅致，诗人对雪的喜爱之情溢于言表。《世说新语》里记载了一则小故事，成为雪天诗意的注脚：一个“四望皎然”的雪夜，东晋名士王子猷想起好友戴逵，一条船便在夜色苍茫里驶出了。到了友人家门口，王子猷却又转身折返，有人问其故，他说：“吾本乘兴而行，兴尽而返，何必见戴？”雪夜曼妙，融化的雪水同样有妙用。《红楼梦》中写到薛宝钗的“冷香丸”，需要小雪这日的雪十二钱；妙玉的“体己茶”，则需要蟠香寺梅花上的



雪一花瓮。曹公旖旎的想象力又让雪生动了几分。

对于古时的农人来说，小雪下雪便是一个好兆头。“小雪雪满天，来年必丰年”，这是他们千百年来经验的结晶。农学专著《氾胜之

书》里也强调了冬雪的价值：“冬雨雪止，辄以藁之。掩地雪，勿使从风飞去。后雪复藁之，则立春保泽，冻虫死，来年宜稼。”可以说，看到下雪，农人对来年的生产就有了信心。此外，与农事相关的俗语也有许多，“小雪小雪，拾把柴火”“到了小雪，没了农活”“到了小雪节，果树快剪裁”“小雪到了天气冷，晒太阳猫猫冬”……古人的哲学与幽默尽在其中！

于热爱生活的普通人而言，清冷萧瑟的小雪天，照样可以过得热气腾腾。“阴天下雪，喝咸菜汤”，这是“吃货”汪曾祺的冬日记忆，也是我国民间“冬腊风腌，蓄以御冬”的真实写照。在北方，人们把大白菜、萝卜、土豆等存入地窖，或腌制咸菜，或积为酸菜。南方一些人则开始动手做香肠、腊肉，待到春节时，举家共享珍馐。靠海吃海的人们，则要晒鱼干，一串串海味挂在阳光底下，大大方方晒出一个丰盛的年尾。冬日的滋味，就在这一腌、一腊、一晒之间传承下去。

“雪，绥也，水下遇寒气而凝，绥绥然下也。”刘熙在《释名》中这样解释“雪”。绥即安宁，那么小雪，就是小安宁。小雪簌簌飘落之时，天地变得沉静，时光也跟着慢了下来。在欢腾与热闹过后，冬日里最熨帖的，正是家人闲坐，灯火可亲。 《光明日报》

文史拾零

## “徽班进京”

奚耀华

乾隆五十五年，江南名伶高朗亭率领三庆徽班从大运河南段重镇扬州出发，浩浩荡荡沿河北上，专为乾隆帝80大寿而来，当他们肩挑手提登上张家湾码头的那一刻，便拉开了一出大戏——“徽班进京”的序幕。

之后，启秀、四喜、霓翠、和春、春台等徽班也相继入京，与三庆班一起反客为主，占据了京城戏曲舞台的大半壁江山。在后来的演出过程中，经过数次整合兼并，最终形成三庆、四喜、春台、和春四大徽班，而陕西巷一带，即是他们在北京最初的落脚之地——三庆班住到了韩家潭（今韩家胡同），四喜班住到了陕西巷，和春班住到了李铁拐斜街（今铁树斜街），春台班住到了百顺胡同。四大徽班的入驻，宛若初日破苍烟，冲淡了这里清吟小班弥散的脂粉香霭，原本的风月之地开始飘出缕缕清新的风雅气息，这气息穿过大栅栏，渐渐在北京漫延开来。据记载，当年仅在陕西巷住过的戏曲名家就有张紫仙、孔元福、白云生、李砚农、陈芷香、侯永奎等十余位。

徽班在京城粉墨登场后，以精湛的演技和亲民的剧目，很快赢得了观众的认可，特别是高朗亭，虽然年事已高、体态发福，但仍靠着高超的技巧，将角色人物演绎得惟妙惟肖，“一颦一笑，一起一座，描摹雌雄神情，几乎化境”，令戏迷折服。自此，北京的戏曲艺坛日渐兴旺，戏班也日渐增多，仅前门外就有13家，昆声弹唱不绝于耳，以致出现了花雅之争的局面。徽班也在原来演出风格的基础上，融合了京、秦二腔特点丰满自己，同时打造各班底演员的特长，逐渐形成了“四大徽班各擅胜场”的格局：即三庆班的轴子（大戏），四喜班的曲子（昆曲），和春班的把子（武戏），春台班的孩子（童伶）。而所谓花雅之争，则是指民间花部（乱弹）与宫廷雅部（昆曲）间的竞赛关系，颇似当年扬州的堂戏和台戏，既有竞争的一面，也有相互吸取的一面，菁芜并陈。 《北京晚报》

谈古论今

## 小雪一定会下雪吗

小雪和雨水、谷雨等节气一样是反映降水的节气。那小雪节气这天一定会下点小雪吗？还真不一定。

沈阳农业大学农学院大气科学系讲师王立为解释，之所以叫“小雪”，因为“雪”在这里是代表冷的意思，重点突出“小”，也就是说现在还不太冷，即使下雪也不会太大。小雪节气中说的“小雪”与日常天气预报所说的“小雪”意义不同，小雪节气是一个气候概念，而天气预报中的小雪是指降雪强度较小的雪。

农谚道，“小雪雪满天，来年必

丰年”。古人认为，小雪是刚刚进入冬天，入冬之初就开始下雪是一个好兆头，一直到明年都会雨水均匀，不会出现旱灾涝灾。王立为认为，这句农谚表达了一种美好的愿望，也包含了一定的科学道理。小雪时就下雪，会直接冻死农田里的害虫和病菌，到明年田里的病虫害就会减少，保证农作物的健康生长。小雪时就下雪，大地开始进入封冻期。而这些雪可以像棉被一样，给农作物保暖，既可以阻挡寒气入侵，也能减少土壤热量外传。拿冬小麦举例子，有积雪覆盖就可以保护麦苗安全越冬。

王立为说，一般刚下的新雪孔隙大，保温效果最好，如果积雪保持在3厘米以上，对小麦越冬很有帮助。积雪来年融化可以补充土壤水分，让土壤变得更湿润，也可以促进土壤中有机的分解，提高肥力。所以，还有“冬天麦盖三层被，来年枕着馒头睡”和“瑞雪兆丰年”的说法。这些农谚，是古代劳动人民通过长期的摸索，总结出的宝贵经验。虽然并不适用于全国所有地区，但对于北方的一些农业生产，还是具有很高参考价值的。 《漯河日报》

文史漫步

## 蒲松龄与《聊斋志异》

米舒

人称“鬼王”的蒲松龄，字留仙，别号柳泉居士，世称聊斋先生。其父蒲槃，博学多闻，因科举不第，弃儒经商，饶有盈余。经明末动乱，家道衰落。蒲松龄少小天资聪慧，过目成诵。他应童子试，本是议论文，蒲松龄触动灵感，居然把八股文写成一篇短篇小说《蚩起》，幸得主考官山东学政施闰章爱才如渴，在其考卷上批曰：“下笔如有神，将一时富贵丑态，毕露于二字之上，直足以维风移俗。”蒲松龄遂一举成名。在县试、府试、院试皆获头名，“文名藉甚”。但21岁的蒲松龄一直赴考至71岁，前后考了17次，皆名落孙山。唐代科举以考诗赋为主，宋朝考经义与策论，至明清以“四书五经”为题考八股文。蒲松龄50年饱尝题海茫茫之苦，他72岁为山东学政黄叔琳赏识，拔为岁贡生，也称国子监的保送生。

蒲松龄一生与功名无缘，生活窘迫，只因他为人耿直与倔强，又不屑奉承拍马。看不起那些势利小人。家有薄田二十亩，几间破房，为谋生计，蒲松龄应知县孙蕙之请，做了几年宾客；后当了毕际友家私塾教师，以教书谋生，苦度光阴。蒲松龄一生无法摆脱科举之路，但他最大的乐趣却是“雅爱搜神”“喜人谈鬼”。一听到奇闻逸事，就如获至宝，越离奇的事，包括神鬼之说，越有兴趣。蒲松龄为此索性开了一家茶馆，他知道云游四方的旅人见多识广，他便和茶客聊起鬼神世界的奇闻逸事，有位白发苍苍的驼背老人，见蒲松龄对自己彬彬有礼，便讲了个“马骥漂洋过海到罗刹国”的故事，蒲松龄听得入神，回家写了“花面逢迎、世情如鬼”的《罗刹海市》。日积月累，他创作了一篇又一篇鬼怪故事，终于完成了《聊斋志异》。

《聊斋志异》共收入491篇文言短篇，内容涉及民间传说、神话、鬼怪、仙侠等各种题材，文中有寓言与虚幻的一面，但字里行间则洋溢出现实主义精神，以《促织》《席方平》最具代表性。他写鬼，其实是写人，他的鬼世界揭示了人间社会的黑暗与不公平，对科举制度、官场腐败、男尊女卑的社会现象作了隐喻的批判，如《叶生》《司文郎》《于去恶》《王子安》等；他笔下人物不惧封建礼教，勇敢追求自由爱情，如《莲香》《小谢》《宦娘》《鹤头》等。这是一部以写鬼神来深刻批判现实的作品，反映了作者对社会洞察力与对人性的独到见解，也凝聚了作者一生的辛酸与痛苦。 《新民晚报》

古风

## 小雪习俗：冬腊风腌，蓄以御冬

小雪节气，民间有“冬腊风腌，蓄以御冬”的习俗。此时节气温急剧下降，天气变得干燥，是加工腊肉、腌制咸菜的好时候。加工制作腊肉的历史悠久。据文献记载，孔子的学生要向老师交学费，而这学费就是一种用盐腌制的咸肉。腌咸菜在清人著作的《真州竹枝词引》中有记载：“小雪后，人家腌菜，曰‘寒菜’……蓄以御冬。”

小雪节气后，一些农家开始动手做香肠、腊肉，把多余的肉类用传统方法储备起来，等到春节时正好享用美食。很多地方都有冬季吃腊肉的习俗，尤其是南方城市，更是对腊味情有独钟。

小雪时节，还是古人酿酒的好时节。

此时，农事已毕，谷物收获。

《诗经·国风》云：“十月获稻，为此春酒，以介眉寿。”浙江安吉入冬后，家家酿制林酒，称之为过年酒。平湖一带农历十月上旬酿酒贮存，称之为“十月白，用纯白面做酒曲”；并用白米、泉水来酿酒的，叫作“三白酒”。江山一带在冬季汲取井华水酿酒，藏到来年春天桃花开放时饮用，称之为桃花酒。孝丰在立冬酿酒，长兴在小雪后酿酒，都称为小雪酒，该酒储存到第二年，色清味冽。

北方地区小雪节气以后，有储存冬日蔬菜的习俗，多采用土法贮存，或用地窖，或用土埋，以利食用。俗话说“小雪铲白菜，大雪铲菠菜”。

在南方某些地方，还有农历十月小雪节气吃糍粑的习俗。糍粑

是用糯米蒸熟捣烂后制成的一种食品，有纯糯米做的，也有小米做的，也有糯米与小米拌和做的，还有玉米与糯米拌和打成的，是我国南方一些地区流行的美食。

小雪前后，西南一些山区的人们又开始了一年一度的“迎新年”民俗活动，给寒冷的冬天增添了热烈的气氛。吃“刨汤”是这里的人们过小雪节气的风俗习惯。“刨汤”，指的是用刚刚宰杀尚冒着热气的肉，即时烹制做成各种美味的鲜肉大餐，也叫“吃活肉”或者“吃活食”。

小雪时，在东南沿海地区，渔民们开始晒鱼干、储存干粮。乌鱼群会在小雪前后来台湾海峡，还有旗鱼、沙丁鱼等。

《乌鲁木齐晚报》