

热历史

大寒有诗意

□马晓炜

二十四节气是农耕文明的产物，凝聚了先民对自然的智慧与情感，也是自然馈赠给我们的珍贵遗产。冬天的最后一个节气——大寒，与其他节气一样，吸引着无数文人墨客的目光。几千年来，众多饱读诗书的人文对其“有近喟亦有远思”，创作了不少典雅贴心、流传甚广的诗篇，蕴含着熠熠生辉的文化内涵和历史积淀。

大寒和小寒一样，都是表示天气寒冷程度的节气。大寒意味着天气冷到极致，民谚有“大寒大寒，无风也寒”“三九四九，冻死老狗”之说。与接地气的农谚相比，诗人词客笔下的大寒之冷，冷得诗情画意，冷得楚楚动人。

“天寒色苍苍，北风叫枯桑。厚冰无裂文，短日有冷光……”唐代孟郊的诗《苦寒吟》，通过对大寒时节自然环境的描写，为读者渲染出寒气逼人之感。诵读这样的诗句，我们会感到阵阵刺骨的寒冷。天寒地冻，北风呼啸，厚厚的寒冰没有丝毫裂纹，就算是太阳发出的光芒也是冷冰冰的。倘若说孟郊的大寒带给我们的是一种瑟瑟发抖的冷，那么在宋代邵雍的眼里，大寒已冷到让人“无语”的境地。邵雍《大寒吟》云：“旧雪未及消，新雪又拥户。阶前冻银床，檐头冰钟乳。清日无光辉，烈风正号怒。人口各有舌，言语不能吐。”前些天的雪还没来得及融化，新下的大雪又将门户封闭。长长的石阶上覆盖着厚厚的白雪，就像银色的床铺一样，屋檐下垂挂的冰柱宛若倒悬的钟乳石。天上清冷的太阳失去了温暖的光辉，肆虐的暴风在狂怒地呼号，人们口中的舌头也仿佛被冻住了，不能言语——这



▲清代《职贡图册·赫哲人》



▲清代金廷标绘《冰戏图》(局部)

天气，怎一个“寒”字了得！

与孟郊、邵雍描写的极寒天气相比，唐代元稹的《咏廿四气诗·大寒十二月中》多了些许温暖和惬意。“腊酒自盈樽，金炉兽炭温。大寒宜近火，无事莫开门。冬与春交替，星周月讵存？明朝换新律，梅柳待阳春。”腊月酿的酒斟满酒杯，炉子加上炉炭使屋里变得温暖。大寒节气，天寒地冻，正适宜围炉取暖，如果没有什么要紧的事办，就足不出门了。斗转星移，时节更迭，冬天过去了就是春天，匆匆又是一年。新年伊始，就连历法也换新的了。那些迎春的梅、杨柳等树木等待着春天的到来。诗人元稹以温馨欢快的笔调为我们呈现了大寒时节的美妙情境。

在天寒地冻之时，围炉取暖、把酒言欢，不仅唐代诗人喜欢，宋元文人墨客也追捧。有诗为证：“大寒岂可无杯酒，欲致多多恨未能。楮币破慳捐一券，瓦壶绝少约三升。村沽太薄全如水，冻面微温尚带冰。爨仆篙工莫相讶，向来曾有肉如陵。”这是诗人方回写下的《永乐沽酒》。诗人

想，这么冷的天儿，怎能不热一壶酒，好好喝一喝，暖暖身子呢？如果能买到好酒豪饮一番那该多好，只是村里卖的酒寡淡如水，不能让人尽兴。诗人酒至半酣，忽然心中生出一点抱怨和遗憾，还有一点期待和向往，同时也流露出一些恣意和洒脱。

老话说：“大寒到顶点，日后天渐暖。”此时虽然天气十分寒冷，但不管再冷，终究阻挡不住春天的脚步。你瞧，连宋代李清照都吟出“雪里已知春信至，寒梅点缀琼枝腻”的佳句，谁能说这春天的使者梅花带来的不是春的消息？不仅清代诗人张维屏发出“造物无言却有情，每于寒尽觉春生。千红万紫安排著，只待新雷第一声”的感慨，就连英国诗人雪莱也喊出了人们的心声：冬天来了，春天还会远吗？

“微湿易乾沙软路，大寒却暖雪晴天。”大寒时节，我徜徉在古色古香的诗意世界，重温弦歌不辍的多彩节气民俗，顿觉意蕴悠长，春意满怀。（《汴梁晚报》）

谈古论今

古代诗词中的冬季美食

□周丹

古人在寒冬季节里，往往以诗会友，以食传情，将对美食的向往和对美好生活的盼望融入寒冷的冬日里。

“鲈肥菰脆调羹美，养熟油新作饼香。”宋代陆游在《初冬绝句》中描绘了初冬时节的美食场景。用肉质鲜美的鲈鱼和饱满脆嫩的菰米调制

的羹汤，用养麦粉和新榨菜油煎炸的面饼，如此的美味摆在自己的面前，让诗人不由得想起家乡的味道。古代关于鲈鱼的诗词不少，因为鲈鱼在初冬时节最为肥美，又味甘性平，符合古人冬天进补的养生理念。宋范仲淹《江上渔者》云：“江上往来人，但爱鲈鱼美。”江上来往的人，都知道鲈鱼味道鲜美。宋杨万里《鲈鱼》云：“两年三度过垂虹，每过垂虹每雪中。要与鲈鱼偿旧债，不应张翰独秋风。”可见对鲈鱼的喜爱。唐李白在《秋下荆门》中写道：“此行不为鲈鱼鲙，自爱名山入剡中。”他此行的目的并非为了品尝鲈鱼的美味，只是为了游览名山大川。但是以李白对美食的热爱，又怎

么可能少得了这一口呢？

“秦烹惟羊羹，陇馔有熊腊。”北宋大诗人苏轼在全国去过十几个地方，他在《次韵子由除日见寄》里写了两道美食。一是秦地也就是陕西有羊羹，羊羹即羊肉泡馍。一是陇地也就是甘肃有熊腊，熊腊即熊肉干。熊肉干不常见，但是羊肉温补，驱寒暖身，直至今在依然是人们冬季里爱吃的美食之一。

除了肉食，一些蔬菜同样让人读来唇齿留香。如苏东坡《浣溪沙·细雨斜风作晓寒》云：“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”残冬腊月，泡上一杯雪沫花似的新茶，品尝山间嫩绿的蓼芽蒿笋，真是芳香四溢，清淡可口。宋代黄庭坚《次韵张秘校喜雪三首》云：“润到竹根肥腊笋，暖开蔬甲助春盘。”恰逢小寒时节，雪水滋润竹根，竹笋清香肥嫩，这些蔬菜都美味可口，正好可以用来做春盘。春盘是古代的风俗，立春日以芹菜、韭菜、竹笋等聚成一盘，或吃或赠予亲友，表示长久、蓬勃的意思。

有菜有肉，必然少不了美酒相

伴。“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”唐代白居易在《问刘十九》中，用朴实的语言、生动的意象描绘了一幅温馨的画面。室外雪花纷飞，室内小小火炉烧得正旺，新酿的没有过滤的米酒上冒着绿色的泡沫。此时好友相聚，围炉而坐，把酒言欢，好不惬意。米酒的甘甜，火炉的温热，以及那份难得的友情，在冬日里，这样的饮酒体验无疑是暖心的慰藉。

还有一些藏在古诗词里的美食，如宋代范成大《冬日田园杂兴二首》里的“拨雪挑来踏地菘，味如蜜藕更肥醲”，地菘也就是白菜，滋味像抹了蜂蜜的莲藕一样美味。还有宋代陈著《周翁留饮酒》里的“茅柴酒与人情好，萝卜羹和野菜长”，冬季的萝卜羹味道可谓鲜美可口。

这些古诗词中的冬季美食，不仅是作者情感的寄托，更丰富了古代的饮食文化。在寒冷的季节里，让我们慢慢地读一首诗词，从诗中品尝一顿美味的饭菜，喝一杯温酒或茶，感受来自古人的温暖和对生活的热爱。（《三峡商报》）

名人轶事

趣话“蛇纹”

□戚舟

近日，中央广播电视总台蛇年春晚发布官方吉祥物形象“巳升升”。据设计师介绍，其眉眼参考了3000多年前的三星堆青铜蛇，古意十足，萌趣满满可见源远流长的蛇文化。

在古代，人们用“蛇纹”来表达对智慧、力量、生命繁衍等美好愿望的追求。蛇纹最早出现于仰韶文化中，现藏于陕西历史博物馆的贴塑蛇纹罐上，两蛇反向缠绕于罐身，两蛇头露出罐口，相相对视，线条粗犷而生动。到了新石器时代晚期，陶器的繁荣更是带动了蛇纹的发展，如甘南藏族自治州博物馆中的蛇纹彩陶壶，蛇纹精细传神。

随着青铜器时代的到来，蛇纹进入美学的新阶段，种类繁多。如经典纹饰蟠虺纹，流行于春秋战国时期，纹饰主要特点是相互盘绕、不见首尾，如现存于河南博物院的蟠虺纹铜鼎，盘曲小蛇交连相接成几何图形，错落有致，细密灵动。西汉时期，蛇纹因新的艺术载体迸发新的生命力，如长沙马王堆一号汉墓中出土的彩绘帛画，正中绘有人首蛇尾。

传统纹饰中，蛇还和其他事物同时出现，表达更丰富的愿景。如五毒纹，即蜈蚣、蝎、蛇、蟾蜍、壁虎五种毒物，民间有“以毒攻毒”的说法，尤其是至阳端午时分，“五毒”一起登场，可达到驱邪避毒、祛病防疫的效果。玄武纹是传统寓意纹样之一，玄武是龟与蛇相缠而成的图案，它是“四神”中的北方之神。如现藏于陕西茂陵博物馆的西汉玄武纹空心砖，蛇与龟缠绕，龟口衔有鱼藻纹，背为六边形甲纹，蛇身有鳞和脊鳍，画面饱满而灵动。（《团结报》）

生活史



闲话嗑瓜子

中国人喜食瓜子的传统始于何时？

有一个先决条件，有瓜子要先有瓜。作为非洲土产，西瓜什么时候传入中国，时间尚无定论。反正，公元953年的《陷虏记》，就出现了“西瓜”的身影：“遂入平川，多草木，始食西瓜……大如中国冬瓜而味甘。”

等到瓜子第一次被书面记载，已然是宋朝的事了。彼时，著名的全国性地理总志《太平寰宇记》中第一次记载了“瓜子”。小小的瓜子，以幽州土特产的面目出现。也就是说，1000多年前的“老北京”就嗑上瓜子了，那叫一个地道。

到了元代，瓜子越来越火。当时的“实用农用手册”《王祯农书》就说：“（西瓜）其子爆干取仁，用荐茶易得。”

到了晚明，嗑瓜子登上大雅之堂，成了皇家活动，明神宗“好用鲜西瓜种微加盐焙用之”。

清代初年，瓜子的街头地位已经堪比今天的奶茶，孔尚任的《节序同风录》中就有“炒西瓜子装衣袖，随路取嚼曰嗑牙儿”。

再后来，嗑瓜子就变成了年俗，吴越广为流传的《岁时歌》记载：“正月嗑瓜子，二月放鹌子，三月种地下秧子，四月上坟烧锭子。”

先人们脑中根深蒂固：没有瓜子，就过不好年。

虽然现在葵花子当道，大有抢走“瓜子”之名的架势，但说实话，西瓜子才是传统中式点心里的“瓜仁本仁”。比如，《红楼梦》里令人肃然起敬的“内造瓜仁油松瓤月饼”（宫廷限定联名款五仁月饼），用的就是西瓜子。

有人也许要问了，为什么都是西瓜子，葵花子不配有姓名吗？其实，等到葵花子流行全国，已经是民国时期的事儿了。

明代，随着地理大发现的推进，西方商团来华，向日葵作为观赏植物登上了中国大陆。到了晚清，葵花子的食用价值仍未被国人发掘，只是偶尔有“子生花中……可炒食”的记录。

直到民国初年，《呼兰县志》中才出现了“葵花，子可食，有论亩种之者”。新中国成立后，食用向日葵（食葵）和油用向日葵（油葵）在中国北方全面开花。

向日葵非常耐盐碱，适合在北方种植，且种向日葵可以肥田，其茎烧成灰后加水熬干可以当肥皂用。葵花子的种植面积扩大、产量扩大，人们也就对它加大了关注，研究各式各样的吃法，生的、熟的、炒的、煮的、甜的、咸的，各式各样的葵花子开始在大街小巷的副食品商店、流动小摊上出现。（《武汉晚报》）