



◎诗词歌赋

晚来天欲雪，能饮一杯无？



“莫怪虹无影，如今小雪时。”北京时间11月22日3时56分迎来小雪节气，此时节，很多人都期待“小雪轻盈如解舞，故穿穿帘入户”这般浪漫美好一幕的发生。

小雪，是二十四节气中的第二个节气，也是冬季的第二个节气。天气寒冷，降水形式开始逐渐由雨变为雨夹雪或雪，由于此时“气寒而地未寒”，所以下雪的次数不多，雪量也不大，故称之为小雪。

雪，是大自然的精灵，也是冬天的使者。当雪意初现，独特的冬天就开始展露其素美的容颜。因而，每逢小雪节气，人们大都渴望那迷人的初雪降临。

小雪，亦如它的名字，充满了无尽的浪漫与诗意。自古以来，每逢瑞雪初降，文人墨客无不思绪与感慨“齐飞”，留下了许多诗词佳作，如“花雪随风不厌看，更多还肯失林峦”“云暗初成霰点微，旋闻簌簌洒窗扉”“檐飞数片雪，瓶插一枝梅”等，不胜枚举。

“莫怪虹无影，如今小雪时。阴阳依上下，寒暑喜分离。满月光天汉，长风响树枝。横琴对渌醑，犹自敛愁眉。”不要怪彩虹消失不见，如今已是小雪时节。阳气上升阴气下沉，寒暑也随之分离。明月照亮了天空，长风呼啸着吹动树枝。我独自抚琴对着美酒，却依然紧锁愁眉。唐代诗人元稹的《咏廿四气诗·小雪十月中》通过描写小雪节气的特点，以及明月照亮天空、长风摇动树枝的景象，营造出一种清冷、萧瑟的氛围。诗人在这样的

环境中，独自抚琴饮酒，却依然愁眉不展。“横琴”与“渌醑”本是文人雅士的生活情趣所在，但诗人却在此时流露出忧愁之情，形成一种反差，更加强化了诗人内心的孤独与惆怅。

“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。”雪花像花朵一样随风飘舞，怎么也看不厌，还有更多的雪花，落在山峦和林间。忧愁的人正坐在书窗之下，落一场雪天气就要更寒冷几分。唐代诗人戴叔伦的《小雪》形象地描绘出雪花随风飘舞的美感，通过描写雪景和愁人的感受，表达了一种淡淡的忧愁情绪。这种忧愁可能是因为小雪时节的寒冷、寂静引发的孤独感，也可能是诗人在书窗前思考人生、回忆往事等而产生的复杂情绪。诗歌以景衬情，借雪花的美丽与寒冷，巧妙地传达出诗人内心的情感世界。

“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”新酿的米酒，酒面上泛起绿色的泡沫，用红泥烧制的小火炉，炉火正旺。傍晚时分，天色阴沉，看样子快要下雪了，我可以和你共饮一杯酒吗？唐代诗人白居易的《问刘十九》是一首脍炙人口的咏雪诗，语浅情深、言短意长。酒香、友情、暖意，融在诗中，韵味悠长，令人读之难忘。

友情可抵岁月漫长。小雪时节天渐寒，不妨尝试体验一回文人雅士所吟诵过的浪漫情境，约三五好友，围暖炉而坐，不论是煮酒还是烹茶，对饮、对谈、对歌，让友情升华，让生活快乐。

（据新华社等媒体报道）

◎文化趣谈

鸡蛋趣话

说到吃鸡蛋，有些古人颇为纠结。因为鸡蛋可以孵化小鸡，有的人就不忍心吃鸡蛋了。当然，并不是所有人都忌嘴。东汉的张衡在《南都赋》云：“春卵夏筭，秋韭冬菁。”认为春天的鸡蛋是时令佳肴。

《曾子·任贤》中记载过一个故事。孔子的孙子子思对卫国国君说，您手下的苟变是个能当将军的人才，您可以重用他。可卫君却为难地说，我知道他有才干，但他工作作风有问题，以前我曾让他到地方上任职，他却在工作时白吃了人家两个鸡蛋。子思劝解道，圣人选贤任能，就像能工巧匠选用木料一样，取其长处、舍其短处。如今您身处乱世，却因为两个鸡蛋而舍弃保家卫国的大将，这是因小失大啊，这种话都不能传出去。卫君听了之后心服口服，于是重新任用了苟变。

在古代，还有一种“雕卵”的传统，其形成于春秋战国时期甚至更早。这种“雕”不一定是雕刻，也可以是在蛋壳上绘制图案。到了南北朝和唐朝，“镂鸡子”成了寒食节的一种特定风俗，比如南朝时的宗懔在《荆楚岁时记》中记载：“雕卵，然后瀹之，所以发积藏，散万物。”大意为描绘鸡蛋再煮熟食用，寓意着万物在经历寒冬的积藏后开始复苏了。“初唐四杰”之一骆宾王，还有《镂鸡子》诗，说唐时将鸡蛋刻成各种人脸的样子，还要上彩，“刻花争脸态，写月竞眉新。”唐白居易《和春深》之十六云：“何处春深好，春深寒食家。玲珑镂鸡子，宛转彩毬花。”元稹的《寒食夜》诗也提到了雕卵，“红染桃花雪压梨，玲珑鸡子斗瀛时。”不仅雕卵还要在一起比试比试，看谁镂的最美。

古人都怎么吃鸡蛋呢？古代流行韭菜和鸡蛋搭配着吃。《礼记》上提到“庶人春荐韭以卵”，这是因为先秦时生产力较低，庶人受限于经济条件和社会地位，所以在春天便用韭菜和鸡蛋祭祀祖先。但那时的韭菜和鸡蛋搭配在一起，大概也是类似于韭菜鸡蛋羹或者是韭菜蛋花汤的形式。

《世说新语》里记载了一个吃鸡蛋的故事。晋代大臣王述有一回吃鸡蛋，用筷子刺了半天没刺中，于是生气地将鸡蛋丢到地上，蛋竟然还滚动不停。于是，王述便用穿着鞋的脚踏蛋，又没踏住。王述非常恼怒，就抓起蛋塞进嘴里咬碎了又吐出来。这一系列的操作说明，王述吃的应该是熟鸡蛋。

至于现今十分常见的吃法炒鸡蛋，南北朝的《齐民要术》里有记载：“打破，著铜铛中，搅令黄白相杂。”就是把鸡蛋打入铜铛中搅拌均匀，再依次加入葱花、盐、豆豉、麻油等调料把鸡蛋炒熟。南北朝时已经出现了导热较快的铜铛，这使得炒鸡蛋成为可能。《齐民要术》里还记载有一道水煮鸡蛋的做法：“打破，泻沸汤中，浮出，即掠取，生熟正得，即加盐醋也。”

明朝中叶的美食家宋诩，在《宋氏养生部》中记载了一种鸡蛋面：“取鸡子同水，调混黄白，和面，轴开薄用，折而切如细缕。”用鸡蛋和面，擀开之后折起来切成细长条状，便成了鸡蛋面。此外还有鸡蛋馄饨皮，也是用鸡蛋和面擀平，然后切成小方片用来包裹馅料，最后再折成兜状。

清朝人李化楠，在《醒园录》里记载了一些鸡蛋的吃法。比如做猪油丸时要先将猪板油切细，然后加入鸡蛋黄、绿豆粉，再与酱油、酒调匀，之后捏成丸状下沸水中滚熟。制作虾羹时，则将鲜虾剥去头、尾、足、壳，取肉切成薄片，之后加入鸡蛋、豆油、酒调匀，最后熬制成羹。

乾隆皇帝也喜欢吃鸡蛋，咀嚼鸡蛋时还忘不了思考，于是忍不住发出“灵魂拷问”：“无鸡卵不生，无卵鸡不成。循环谁为始，倩彼鸡卵评。”这世上到底是先有鸡还是先有蛋呢？

（据《西安晚报》）