

“莫怪虹无影，如今小雪时。阴阳依上下，寒暑喜分离。”如诗中所写，随着11月22日小雪节气的到来，凛冽的寒风带走了秋天残留的片片枯叶，冬日的寒意也愈加明显。对于北方地区辛勤劳作的农民来讲，此时却是最为闲适的时节，生着炉火，吃着羊肉，享受冬日的静谧与幸福……

小雪猫冬 惬意悠闲



□呼和浩特晚报记者 王璐

小雪到 寒冬至

小雪，是二十四节气中的第20个节气，也是冬季的第2个节气。按传统历法，小雪是10月的节气，时间在每年公历11月22日至23日，这时太阳到达黄经240°。今年的小雪节气，在11月22日这一天。

据内蒙古自治区社会科学院草原文化研究所所长、研究员王海荣介绍，小雪和雨水、谷雨、寒露、霜降等节气一样，都是直接反映降水的节气。古籍《群芳谱》中记载：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”天气寒冷，降水形式由雨变为雪，但“地寒未甚而雪未大也”。《月令七十二候集解》中记载：

“小雪，十月中。雨下而为寒气所薄，故凝而为雪，小者未盛之辞。”这时由于冷空气南下，我国北方地区温度会逐日下降，气温降到0℃以下，于是降水就变成了雪，但雪量还比较小，故称为“小雪”。

按照规律，我国古代将小雪分为三候：“一候虹藏不见；二候天腾地降；三候闭塞成冬。”王海荣解释说，这三候的意思是说由于气温降低，北方以下雪为主，不再下雨了，雨后的彩虹也就看不见了；又因阳气上升，阴气下降，导致阴阳不交，天地之间一片寂寥；因此，天地闭塞，万物沉寂，寒冷的冬天就到来了。

农事毕 宰猪羊

从天气情况来看，小雪时节已进入初冬，天气逐渐转冷。据呼和浩特市历史文化研究会会长、民俗学者韩国栋介绍，这个时候的雪常常是半冻半融状态，气象上称为“湿雪”，有时还会雨雪同降，这类降雪称为“雨夹雪”。

对于小雪这个节气，人们最直观的感受就是昼短夜长，在北方地区到了下午5点多，天色就暗沉下来。这段时间，冷空气也来得勤了，隔三差五的冷空气把树上残存的叶吹落殆尽。韩国栋说：“小雪来临时，北方的农民早已把庄稼收割完毕。民间讲究到了小雪这天，如果天空落雪，预示着来年雨水均匀，无大旱涝，降雪还可冻死一些病菌和害虫，来年减少病虫害的发生。另外，积雪有保暖作用，利于土壤中的有机物分解，

增强土壤肥力。”

尽管此时天气寒冷，北方地区基本没有什么农事活动，但果农要为果树修枝，以草秸编箔包扎株杆，以防果树受冻。此外，在北方地区有句谚语“小雪杀羊、大雪杀猪”。韩国栋表示，过去人们没有冰箱储存牛羊肉，所以小雪节气一到，天寒地冻，牛羊肉易于保存，因此在北方农村，小雪这一天便成了杀羊的日子。“羊肉剥皮后，将肉卷成一卷一卷的羊肉卷，用大锅或其他家什倒扣到南墙背阴的地方，可以存放到过年而不化冻，也不串味。宰羊当天，一定是要吃羊杂的，这是北方地区特有的一道美味。羊下水、羊血就可以用来做羊杂碎，而羊头、羊蹄用火烤干净后则储存起来，等到腊月二十三祭灶时享用。”韩国栋说。

食俗多 宜腌制

小雪节气到来，也就到了北方农村最悠闲的时候，田里没有多少农活，人们可以忙活点别的事情。有谚语称：“小雪腌菜，大雪腌肉。”据王海荣介绍，小雪之后，家家户户开始腌制、风干各种蔬菜，包括白菜、萝卜以及鸡鸭鱼肉等，延长蔬菜、肉类的存放时间，以备过冬食用。北方地区开始腌雪里蕻、渍酸菜，这个习俗古已有之。民间还有“冬腊风腌，蓄以御冬”的习俗。小雪时节气温急剧下降，天气变得干燥，是加工腊肉的好时候。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。此外，在南方某些地方，还有小雪时节吃糍粑的习俗；吃“刨汤”则是土家族的风俗习惯，是用新鲜猪肉精心烹饪而成的美食……

总之，中华大地，辛勤的农民会从繁忙的农事中放松下来，吃着美食猫冬，享受冬日的宁静。



图片来源:IC photo