

口述民俗

# 小雪·初冬红薯正飘香

## 气寒而将雪

“小雪晴沙不作泥，疏帘红日弄朝晖。”提到节气小雪，你脑海中会浮现出一幅怎样的画面？是将要下雪的清冷天气里围炉而坐，用红泥烧制成的小火炉正烧得通红，温好的热酒冒着热气；还是路边金黄的银杏飘飘洒洒，掉落在小摊贩们推着烤红薯炉子上，大街小巷弥漫着香甜的气息……

11月22日，在初冬的寒意中，小雪节气如期而至。据古籍《群芳谱》记载：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”其意为，“小雪”节气由于天气寒冷，降水的形式由雨改为雪，但此时由于“地寒未甚”，故雪量还不足，因此称为小雪。此时的成都，冷意渐浓，冬风渐凉，但离下雪的天气还相距甚远。

“成都的冬天少下雪，偶尔会出现在小寒、大寒节气前后。”民俗专家刘孝昌说，小雪时节的成都，被银杏妆点、被暖阳照耀，实在是美不胜收。同时，街头巷尾叫卖烤红薯的摊贩，将这座城市变得更加甜蜜。



成都街头烤红薯飘香。叶红 摄

香甜软糯的烤红薯 冬日里的甜蜜滋味

“滑滑焦家巷口泥，忍饥客散雨丝丝。红泥炉子通红火，番薯浓香透鼻时。”

成都人有多爱烤红薯呢？四川大学的老教授周旭曾作“咏少城名小吃”10首，其中一首《焦家巷口烤红薯》，说的正是旧时老成都有名的小吃之一——烤红薯。这首诗生动又真实地描写了成都人对于这抹甜蜜滋味的喜爱。

“成都人爱吃烤红薯，已经是多年不变的旧俗了。特别是小雪后，天气转冷，成都城郊东山的农民在此时挑运大量的红薯，到城里出售。于是小雪后，成都街头会出现卖烤红薯的小贩，沿街摆摊或推车流动叫卖，伴着摊贩们的喊声，不时随风飘来烤红薯的特有香甜味，真的太诱人了。”刘孝昌说，烤红薯最受老人和小孩喜爱，特别是小孩子经过烤红薯摊时，总要向大人要点零钱，哪怕是买个最小的红薯，也会高兴得不得了。而在刘孝昌的记忆中，成都人不仅爱吃烤红薯，还十分讲究其色香味，“昔日在少城长顺下街焦东巷口，有家专卖烤红薯的摊摊，在成都特别有名，因为摊主姓马，就叫马红苕。”红苕，就是成都人口中的红薯。

说起这家“马红苕”，刘孝昌记忆犹新，因为这家店只选用成都东山所产的上好红薯，皮薄红心、又圆又大。“红薯用清水清洗后，叠放在炉膛的四周，用火慢慢烘烤，还要拿捏好火候，让红薯里外受热均匀而不被烤焦。”一揭开炉盖，就随着热气冒出一股香甜的气息，刚烤好的红薯滚烫，色泽金黄，外酥内软。撕开表皮的时候，还附着了一层甜甜的焦糖，“特别在天气清冷的初冬，怀里揣着一个滚烫软糯的烤红薯，是多么幸福的事情啊。”



冬日暖阳映照银杏树，勾勒初冬美景。



小雪近，农事忙。新华社发

腌盐白菜晒莲花白 寒冬里的美味来源

俗语有云：“小雪腌菜，大雪腌肉。”指的就是在小雪节气，北方地区的人们有腌雪里蕻、渍酸菜的习俗。又说：“冬腊风腌，蓄以御冬。”随着气温的日渐降低，为了更好地度过冬天，人们开始储备过冬的粮食，能够长时间存放的腌菜，自然是首选。

其实不光是北方，随着小雪节气的到来，在西南一隅的成都，旧时家家户户也有做腌菜的习俗。刘孝昌说，小雪过后气温下降，天气逐渐变得干燥起来，白菜经过霜打后容易软化，且味道变甜，正是做腌菜的好时机，“这个时候，就要腌盐白菜、晒莲花白了。”

刘孝昌描述说，小雪过后，大家就开始晾晒腌菜了，家中的妇女会选择一个大晴天，把买回家的大白菜、莲花白一片一片掰开。“有的人家把蔬菜挂在竹竿上晒，有的是把蔬菜平摊在簸箕、竹席上晾晒。大清早，各家都争着把晾有腌菜的簸箕、席子，摆放在既通风又能晒太阳的空坝里。这时的成都，低矮的树枝上挂着的、街头巷尾长长短短的竹竿上晾着的、晒坝空地铺着的，都是满满的白菜和莲花白叶子，不时随风飘来蔬菜的清香。”而等大白菜和莲花白的叶子晾晒后，就迎来腌制的环节了。

做好的腌菜，不仅可以用来做美味可口的家常菜，重要的是，可以从初冬一直吃到来年的夏日。在物资还不充盈的旧时成都，每户人家于小雪节气前后准备好腌白菜等食物，要想吃时，随时可以从坛子中抓一把来料理。“有些讲究的人家，在腌白菜时，在坛子里每铺一层白菜就要加点汉源花椒，腌菜装好后，再倒点白酒在坛内。”刘孝昌说。

成都小雪时节恰逢晴好天气，和煦的冬日暖阳，映照在街头的金黄银杏树上，勾勒出一幅初冬美景，等待你的观赏。

封面新闻记者 李雨心

小雪

冬令成万物藏

11月22日，小雪。这是二十四节气中的“老廿”，冬季第二个节气，时间在每年公历11月22日或23日，此时太阳到达黄经240度。

小雪节气与降雪没必然联系

小雪会下雪吗？不一定。作为反映降水、气温等气候现象的节气，小雪节气与天气的小雪没有必然联系。天气中的小雪，是指强度较小的降雪；小雪节气，表明东亚地区已确立比较稳定的经向环流，西伯利亚低压或低槽东移，就会有大规模冷空气南下，从而带来大范围大风降温天气。这时候如果出现降水，基本上就是雪夹雨、雪化雨了。《月令七十二候集解》中说：“十月中，雨下而为寒气所薄，故凝而为雪。小者未盛之辞。”

物候是指动物、植物、鸟类、天气等随季节变化的周期性自然现象。从物候现象来说，古人将小雪节气分为三候：一候虹藏不见；二候天气上地气下降；三候闭塞而成冬，这一时节，天之阳气上升，地之阴气下降，天地闭塞而转入严寒的冬天。

我国领土广袤，南北跨度大，小雪节气各地会有明显的差异：此时东北大地封冻，“小雪地封严”；西北已经开始出现大雪；黄河以北“北风吹、雪花飘”，正是孟冬季节，很多地区出现初雪；江南则是“荷尽已无擎雨盖，菊残犹有傲霜枝”“枫落吴江小雪天，三三两两捕鱼船”；在华南地区，大雪节气以前降雪机会极少，即使下雪，也是纷纷扬扬落地无。

可多吃清火降燥滋润类食物

“节到小雪天降雪，农夫此刻不能歇。”从农事上看，小雪时节，我国大部分地区的农业生产开始进入冬季管理以及冬修水利时段，各地开展秋播作物田管工作，控旺、促壮、防冻害，“继续浇灌冬小麦，地未封牢能耕掘”。

“小雪腌菜，大雪腌肉。”小雪节气，从南方到北方，有腌咸菜、尝糍粑、晒鱼干等习俗。

随着各地次第入冬，北方地区各种肉类饮食、药膳、火锅等纷纷上市。但这一时节室内全面供暖，人们也穿靴戴帽，裹得严严实实，内热不易散发，容易“上火”，所以肉食不宜过量，应该做好荤素搭配，多搭配一些清火降燥滋润类食物，如白萝卜、大白菜、豆腐等炖成汤，既暖和又滋润，“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方”。

自小雪起，所谓“十月小阳春”已成过往。冬令已成，阳气深潜，草木凋零，动物蛰藏。但四时轮转的力量，比任何药膳进补都要强大，换一个角度来说，大地冰封只是大自然在为来年春天万物勃发积蓄力量。

据新华社