

# 小雪：心净要令万事空



小雪，是二十四节气中的第20个节气，每年的11月22日或23日，当太阳达到黄经240度的时候，便是小雪节气了。明代学人王象晋的名著《群芳谱》中有言：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”也就是说，小雪这个节气前后，由于天气变得寒冷，降雪也就开始了。但由于“地寒未甚”，所以这时的降雪还不会很大，故称“小雪”。与春季的雨水、谷雨等节日一样，小雪也是一个与降水有关的节气。

## 小雪三候

古人将二十四节气中的每个节气都等分为三，每五日为一候，从而以三候来描述每个节气的气候变化特点。小雪的三候为：“一候虹藏不见；二候天腾地降；三候闭塞成冬。”

一候虹藏不见，虹为彩虹，也可以理解为下雨的意思。也就是说进入小雪节气，降水的形式逐渐从雨变为雪了，天上不再下雨，自然也就没有了彩虹。

二候天腾地降，这体现了古人的

阴阳观念。天为阳地为阴，阳气上升阴气下沉，阴阳不再相交，天地间自然一片死寂。这实际上是古人对气候和生命的一种认识。

三候闭塞成冬，阴阳相隔，万物沉寂。如果说立冬意味着进入了冬天的门槛，那么小雪可以说意味着冬天正式到来了。古代的冬季比如今天要熬得多，天地间不见鸟兽，人们在播种完最后一茬冬小麦之后，也纷纷躲在屋里开始过冬了。所谓“闭塞成冬”，正是此意。

## 取暖设备

古时候不比现在，如今即使在冬天，由于有暖气空调的保护，多数时候也不令人觉得难过。古时候没有这些，为了冬日取暖，就要额外准备一些“取暖设备”，这样的准备大多集中在小雪节气前后。

第一种设备叫做香囊。这个香囊可不是端午节那种用布做的香囊，而是一种金属制的三层圆球，大富人家用金银，差一点的也有用铜的。外层镂空分上下两层，以子母扣链接。第二层是两个同心圆环，以活轴链接外壁和最里层的焚香孟。使用的时候一般藏在袖子里，焚香孟里面点上熏香，既可以焚香，也可以暖手。一般是古代富贵人家使用的玩意。

第二种设备叫铜手炉，这个相对就比较普通一些了，贵妇人家和平民百姓都有使用，据说产生自隋唐时期，取暖的功能比香囊好得多。铜手炉由炉身、炉罩、提梁组成。炉身盛放炭火发热，炉罩上有孔散热，提梁便于携带，还配有拨火勺翻动炭火。普通人家用的形制比较简单，而富贵人家用的往往在外壁上还要雕刻云纹等装饰，更为美观。

第三种设备的名称比较奇怪，叫做“汤婆子”，也有“汤媪”“脚婆”“锡奴”等不同名称，看名字知道这是普通人家用的东西。

这种东西历史悠久，最早可以追溯到宋朝，而在咱小时候家里还有使用。“汤婆子”外形为扁扁的圆壶，有铜、锡、陶瓷等材质，常缝制大小



鎏金镂空铜香囊



清代铜手炉



铜制汤婆子

相仿的布袋来防止烫伤。上方开有带螺帽的口，用来注入热水，收到取暖效果。可以说，这就是古代的热水瓶了。

## 少数民族的习俗

二十四节气是整个中华民族的传统文化遗产。不仅仅是汉族，在很多少数民族地区，在小雪这天也有一些特色的民俗活动。

比如土家族在小雪前后，就有“杀年猪，迎新年”的习俗，有些类似狂欢节的性质。把刚刚宰杀的新鲜猪肉，按照土家族传统的烹饪方式做成“刨汤”，用来款待亲朋好友，非常的热闹。

“十月小雪雪满天，明年必定是丰年”，小雪节气的降雪，被认为是来年丰收的好兆头。

在有些少数民族地区，有过白雪节的传统。在每年的第一场降雪来临的时候，要举行庆祝活动，亲朋好友在一起聚餐、歌舞，祈祷来年的丰收。

## 小雪时节的饮食

### 腌制食物

在古代的冬季，没有今天这样种类的丰富的各种食物，也没有良好的食物存储条件。为了在漫长的冬季中有足够的菜、肉食用，先人们发明了腌制食物的方法，将各类蔬菜（主要是白菜、萝卜）或者肉食腌制或者风干，尽可能地延长它们的存储时间，以备过冬时食用。如今，虽然食材已经极大丰富，保存也不再是问题，但这种腌制的习俗还是保存了下来，并成为一些地方的特色美食。

比如，在东南沿海的浙江一带，就有在小雪节气中腌菜的习俗，当地人称之为“腌寒菜”。清代文人厉惕斋在《真州竹枝词引》中记述过当时情景：“小雪后，人家腌菜，曰‘寒菜’”。

又如小雪过后，在我国的很多地方，都有做腊肉、香肠的习俗。

腊肉、香肠等熏制、风干肉制品，在我国有悠久的历史。今天的人们一般将这些作为一种美食，但在古代，这主要还是一种冬日里储藏肉食的方法，所以民间有“冬腊风腌，蓄以御冬”的说法。

之所以选择小雪之后开始这项工作，可能跟小雪后气温迅速下降，天气也变得干燥，比较适合加工腊肉有关。

### 酿酒

《诗经·国风》有云：“十月获稻，此为春酒，以介眉寿。”古时酿酒多在刚入冬的时候，也就是小雪前后。这个时期秋收刚刚结束，先人们手头粮食相对富



腌寒菜



腊肉

裕。

同时，在古代社会，饮酒除了具有现今这种娱乐的作用之外，很多时候还是祭祀仪式的一部分，属于礼的范畴。而时至岁末，正是各种祭祀活动的高峰期，对酒的需求也就很大。

这种初冬酿酒的习俗，一直延续到近现代。

比如浙江安吉地区，人们至

今仍然习惯在入冬之后酿制林酒，当地人称为“过年酒”。平湖一带农历十月上旬酿酒储存，称为“十月白”，也有用白面做酒曲，用白米、泉水酿酒的，称为“三白酒”。入春之后可以在酒里面加上一片桃花瓣，称为桃花酒。

浙江长兴地区习惯在小雪当天酿酒，称之为“小雪酒”，据说是因为小雪时节，泉水特别清澈的缘故。

## 诗词话小雪

《和萧郎中小雪日作》

〔唐〕徐鉉

征西府里日西斜，独试新炉自煮茶。  
篱菊尽来低覆水，塞鸿飞去远连霞。  
寂寥小雪闲中过，斑驳轻霜鬓上加。  
算得流年无奈处，莫将诗句祝苍华。

《小雪后书事》

〔唐〕陆龟蒙

时候频过小雪天，江南寒色未曾偏。  
枫汀尚忆逢人别，麦陇唯应欠雉眠。  
更拟结茅临水次，偶因行药到村前。  
邻翁意绪相安慰，多说明年是稔年。

《小雪》

〔唐〕李咸用

散漫阴风里，天涯不可收。  
压松犹未得，扑石暂能留。  
阁静萦吟思，途长拂旅愁。  
崆峒山北面，早想玉成丘。

《小雪前三日冠冕之约余侍老人行山舟发后洪入》

〔宋〕洪咨夔

溪流转处两三家，落落疏林浅浅沙。  
可是小春风物早，檐头一束杜鹃花。

(综合整理自搜狐网、新浪网和诗词名句网)