



▲永济市华夏传统文化整理研究中心小雪节气墙绘

记者 刘亚 摄

小雪是二十四节气中的第二十一个节气、冬季的第二个节气，也是一个反映降水与气温变化的节气，时间在每年11月22日或23日。此时天气转为寒冷，降水形式由雨变成雪，但雪量一般不大，故称“小雪”。元代吴澄《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。”明代王象晋《群芳谱》中也说：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”这都概括反映了小雪节气的气候特点。

古代将小雪节气后的十五天分为三候：“一候虹藏不见，二候天气上升地气下降，三候闭塞而成冬。”一候时，雪花代替了雨水，彩虹自然就看不到了；二候时，由于天空中的阳气向上升腾，地中的阴气向下沉降，万物都失去了生机；三候时，天气更加寒冷，家家户户闭门躲避寒冷。“小雪”到来，雪花始飘，这既是自然现象，也是一道亮丽的风景，古来许多诗人都将它写入诗中，加以歌颂。

宋代陈睦在《沁园春·小雪初晴》一词中这样赞美月下的雪景：“小雪初晴，画舫明月，强饮未眠。”在小雪初晴的晚上，诗人卧在画舫中，边饮酒边观赏月下雪景，此景美得让人难以入眠。

唐代诗人戴叔伦在《小雪》一诗中则赞美飘飞的雪花：“花雪随风不厌看，更多还肯失林峦。”随风飞舞的雪花是那样美丽，让人百看不厌，尤其是不经意落在山峦、树枝上的雪花，更为冬天增添了魅力。

宋代诗人黄庭坚笔下的小雪更为传神，他在《春近四绝句》中写道：“小雪晴沙不作泥，疏帘红日弄朝晖。年华已伴梅梢晚，春色先从草际归。”飘落了一夜的小雪，还未被人践踏，在朝阳照耀下就像洁白的沙滩一样美丽。诗人虽已年老，却仿佛看到白雪覆盖下的小草正孕育着勃勃生机，新的烂漫春色就要从小草的嫩叶上悄然归来。诗人从寒冬想到春天，从小雪纷飞到春色即将到来，这丰富的想象更给“小雪”增添了一层浪漫色彩。

小雪过后，庄稼收回家，田间农活基本结束，过去农民称这段时间为“冬闲”。这时，家家关起门来，围着炉火过日子。

不过，说闲也并不闲，只是劳作的地点变了——由田间转变为家庭。

在家中，妇女们纺线织布、做针线活儿，男人们修理农具、为牲畜御寒保暖。偶有亲朋来访，一起围着火炉品茗聊天，“把酒话桑麻”，则是一种亲情满满的享受。

新中国成立后，随着农业合作化的兴起，农村“冬闲”变成了“冬忙”。这时，有组织的农民依旧忙碌在田野，兴修水利，管理麦田，搞农田基本建设，为争取农业大丰收做准备。

与这时期的气候条件相适应，小雪时节也有一些较有特色的饮食习俗，比如腌寒菜、制腊肉。

由于小雪后天气转寒，过去人们的生活也受到一定影响。这时在北方，已经没有了新鲜蔬菜，而人们一日三餐仍需要菜蔬副食。同时，小雪时节干燥低温的气候特点也很适合制作可长期保存的腌菜、腊肉，于是便产生了腌寒菜和腌制腊肉的习俗。

腌寒菜的习俗历史悠久，据说起源于周代。

过去在农村，每到小雪前后，人们便将刚收获的萝卜、芥菜等洗净，放进大缸中，加入盐、腐豉（将小花生带皮炒熟，磨细后做成的调料，可以增加咸菜的香味），盖上盖子腌制。

这样的咸菜可生食下饭，也可加肉末、辣椒等做成美味可口的炒咸菜。

小雪时节腌制的咸菜，可以吃上一年。

腌制腊肉主要流行于南方地区，民间向来有“冬腊风腌，蓄以御冬”的说法。

过去每到小雪时节，人们便将猪肉、鸡肉、鸭肉等放进缸里，放上食盐及花椒、桂皮、丁香等香料。腌五六天后，用绳索穿起来，将水滴干，再用柏树枝条、甘蔗皮等熏烤，然后挂起来，用烟火慢慢熏干，即成腊肉。

这样加工好的腊肉不但可以长期保存，而且吃起来肥而不腻，味道醇香，是很受欢迎的美食。

在南方一些地区，还有小雪吃糍粑的习俗。

糍粑是将糯米蒸熟捣烂后制成的食品。古时，糍粑是南方地区传统的节日祭品，最早是用来祭牛的，

后来才演变为人们的食品。

关于吃糍粑的来历，还有一段传说：相传春秋战国时期，楚国的大臣伍子胥为报父仇，投奔吴国，想从吴国借兵讨伐楚国。他来到吴国，帮助吴王阖闾坐稳了江山，并对吴国的国计民生做了许多长远安排，成了吴国的有功之臣。伍子胥死后，越王勾践乘机举兵伐吴，将吴国都城团团围住。当时正值小雪时节，雪飘天寒，城内民众断食。在此危难之际，人们想起了伍子胥生前的嘱咐，便暗中拆城墙挖地。人们惊喜地发现，城基都是用熟糯米压制成的“砖石”垒成的。原来，这是伍子胥在建城时将大批糯米蒸熟压成“砖块”，作为城墙的基石储备下来的备荒粮。大家将糯米“砖石”掘起、敲碎，重新蒸煮，分而食之，得以活命。

后来，在江南一带，人们便用糯米制成像当年的“城砖”一样的糍粑，在小雪这天食用，以纪念伍子胥。

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，粮食相对富裕。同时，在古代社会，饮酒是日常生活中的重要内容，酒也是祭祀仪式的重要部分，属于礼的范畴。时至岁末，正是各种祭祀活动的高峰期，对酒的需求量很大，因此小雪酿酒相沿成习。

这种习俗一直延续到近现代。在浙江安吉地区，人们至今仍然习惯在小雪时节酿制林酒，当地人称为“过年酒”。

平湖一带在小雪前后酿酒储存，称为“十月白”。也有人用白面做酒曲，用白米、白水酿酒，称为“三白酒”。入春之后在酒里面加上桃花瓣，即成“桃花酒”。

浙江长兴地区也有在小雪这天酿酒的习俗，称为“小雪酒”。据说是因为小雪时节泉水特别清澈，酿出的酒也特别清香醇厚。

此外，有些地方，如果小雪节气这天下雪了，人们会收集雪水，装在容器里储存，以作药用。据说这天的雪水可以治疗火疮、热毒、痱子等。当然，这只是民间俗信，在今天看来并无科学道理。

小雪过后十五天，便是大雪节气。大雪过后，地冻天寒，“北国风光，千里冰封，万里雪飘”的日子才真正到来。（《齐鲁晚报》）

文史拾零

龙蛇图腾

中国传统文化中，蛇被誉为“小龙”，是龙图腾的原型之一，也是灵动、智慧、生命力的象征。蛇具有极强的生命力和繁殖能力，古人对蛇既恐惧又崇拜。在古代中国，蛇作为象征力量和智慧的吉祥物，常被作为装饰元素，出现在陶器、青铜器、漆器等器物上。这些蛇的形象，或描绘，或刻划，或雕塑，形态逼真，千姿百态，具有很高的艺术价值。大江南北出土的众多蛇文物，成为考古学家和历史学家研究中华文明的重要载体。

伏羲、女娲是我国上古神话传说中的人类始祖。传说他们是两个信奉龙蛇图腾的氏族部落首领，后世幻化出他们的形象是人首蛇身。学者认为，伏羲、女娲形象的出现和流行，是上古时期蛇崇拜的变形，关于伏羲和女娲的神话在很大程度上即是这种崇拜意识的体现，表达了人们对多子多福、人丁兴旺的美好祈愿。

蛇纹青铜器，在许多博物馆中都能见到。山西青铜博物馆有一件与蛇相关的鼎，它就是春秋时期的蟠蛇纹镂空鼎。该鼎器形浑厚，线条流畅，鼎腹为镂空蟠蛇纹设计，繁复而精美，每一处细节都透露出匠人的用心和技艺的高超。这些蜿蜒盘旋的蛇纹与鼎身的线条相呼应，增添了整个器物的艺术美感。这件鼎的铸造技术也堪称一绝，体现出当时青铜铸造工艺已达到极高的水平。（《中国劳动保障报》）



▲蟠蛇纹镂空鼎，时代为春秋，新绛县柳泉村出土，藏于山西博物院。记者 刘亚 摄

史海钩沉

冶炼青铜

冶炼技术是青铜艺术的物质载体，只有当冶炼技术发展了，才能提供比例合适的铜来制作器物。晋曹毗《咏冶赋》中的著名诗句“冶石为器，千炉齐设”就真实描绘了我国古代冶铸生产的情景。

冶炼青铜的过程较复杂，大概是先把选好的矿石加入熔剂，再放在炼炉内，燃木炭熔炼，等火候成熟，取精炼铜液，弃去炼渣，即得初铜。初铜仍比较粗，需再经提炼才能获得纯净的红铜。红铜加锡、铅熔成合金，即是青铜。我国古代最初是使用自然铜，商代早期已能用火法炼铜锡合金的青铜。已知商周时期的炼铜技术有氧化铜矿物还原，硫化铜矿物经死灰去硫还原、精炼和硫化铜矿物造硫再予吹炼得铜这三种方法可分别简称为“氧化矿——铜”法，“硫化矿——铜”法和“硫化矿——冰铜——铜”法。奴隶制度瓦解后，青铜制器在社会与生活中的作用被削弱了，但没有消亡，相反在冶铁技术的影响下，青铜冶炼方法得到了提高和发展，加强了火法冶炼技术。约在西汉以后，对于一些成分较复杂、品位较低的矿物，有了处理的办法。如东汉时期就能处理品位很低的黄铜矿。它的品位只有铜5%，要经过复杂的破碎冲洗砂过程，然后才能入炉炼。1958年考古工作者在山西运城东汉矿冶遗址就曾发现这种矿石，肯定是用来冶铜的原矿。南北朝开始认识和掌握水法炼铜（即胆铜法），铜的获得有了更多的来源。硫化铜矿的使用，说明了冶铜技术的发展与提高，《淮南万毕术》就记载了“曾青得铁则化为铜”。（《中国冶金报》）



▲山西青铜博物馆展出的铜矿石 记者 刘亚 摄