



话小雪

文/武志元

小雪三候

一候虹藏不见，
二候天气上升，地气下降，
三候闭塞而成冬。

我的家乡，在会宁县西北角的大山背后，与靖远、榆中相邻，两道山梁形似人字，环抱着冬日的小山村。

小雪时节的人字湾，草枯叶落，山寒树瘦，重复着一茬又一茬的叙事。今年的雨水，出奇的多，虽说荞麦与玉米减产了，但都搬到场里了。洋芋挖出来后，分拣归类，好的先留籽种，再就运到集市变卖几个过年钱，或者城里的亲朋来了，装进他们车子的后备厢里。然后挑又小又烂的喂牛羊，防止牲口掉膘。其余的藏进窖里，这日子就安顿得踏实了。

小雪是个瞻前顾后的节气，庄稼收完了，土地还要收好口，耙耱保墒。至于轮作倒茬的“曝地”，又叫歇地，犁了一遍又一遍，为来年做足了“功课”。

庄稼收了，山湾里越来越空，天气越来越冷。人们的农事活动由野外转到了场里、院子里。有道是：碌碡碾，木锨扬，一扬扬了个粮满仓。簸箕簸，枷打，一颗一粒不落下。这样的民谣，听起来并不轻松。

每当这个时候，村子里识文断字的人，就会哼哼“小雪三候”，一候“虹藏不见”。是说彩虹“藏”起来了，不再有雨了；二候“天气上升，地气下降”。意味着阴阳相背而不交，天地不通，万物不生；三候“闭塞而成冬”。从此，天地闭塞，冷空气频频袭来，时雨时雪。

曾经以为“三候”之类，是古人书斋里的文字而已。在经历了岁月的往复

之后，才领悟到“三候”是农事的科学凝练。古人“观象授时”，为百姓的生产生活提供时间坐标，蕴含着农耕文明的智慧。学生时代，老师对成语“见微知著”是这样讲解的，五天为微，十五天为著。五天又称一候，三候为一个节气，所谓观候知节者也。比如有时候我们感觉秋日最末一天，与立冬第一天的气候没有明显变化，但积“微”为著，三“候”为节。

在山背后，也有“小雪小雪，暖暖被窝”的说法，早晚往炕眼门里填上草衣柴火，把炕烧得热热的，饿了，就往炕洞里烧上几颗洋芋，然后懒懒地躺在被窝里，把自己捂成冬天的样子，捂出一种“幸福指数”。

小雪时节，日子短了，白天就十来个小时，人字湾里也添了些许悠闲。早上七八点钟，小孩子还在被窝里迷梦，

年长的人就收拾罐罐茶了，红土泥火炉，一直就在炕头，添上硬柴或驴粪之类，便熬上蔓茶（春尖），那清香伴着白白的烟气，逐门缕缕升起，与山头刚刚泛起的霞光，构成了庄户里巷别样的画卷。待厨房里的热饼子端上来，盘腿围炉的主人美美地呷上一口，那神仙般的惬意直顺着喉咙流。正是：黑乎乎的罐罐两寸八，口子小来底座大，每天早晨慢慢呷，身子骨清爽不困乏。

记得王蒙先生说过，生活是件很麻烦的事。的确，冬闲了，山里人便开启忙吃干，闲吃稀的节奏，以粗粮为主。十点左右，把洋芋切成条，和米煮上，做成饭，就一碟咸菜，便成家常。或搅搅团，再浇上洋芋菜汤。晚上吃得稍好些，隔三差五的洋芋旗花子或者扁豆面中，还会调一勺肉臊子，等于给近乎“吝啬”的节俭，解一下馋。当然了，不能忘

记给年猪“加餐”，让它吃得饱饱的，睡得沉沉的，时不时地还打着呼噜，只待腊月八过后。

小雪时节的日子，看起来过得索然寡味，其实是不紧不慢地为“大雪”的到来调整姿态。一旦雪盖四野，好动的孩子便在打麦场上扫开一块地，敷上用马尾巴毛搓的纱，诱捕无处觅食的鸟雀，鸟雀们也不是傻子，不会轻易上当的，这种营生需要点技术含量，还是个运气活儿。大人们忙着收雪积水，磨面碾米，做腊榨油。小时候，能用羊毛羊皮之类在集市上交换一些大白菜、莲花白，腌上一缸过冬，就已经奢侈的了。

其实，二十四个节气中，比较动听浪漫的，要数“雨水、小雪”了。前者是早春新芽祈盼的意向，后者是上苍递给劳作农人松口气的简牍。风雅之士会以小雪作书写吟诵的意象，青堂瓦舍中都有天真烂漫，而在乡土的世界里，谈婚论嫁的年轻人常趁小雪时节结伴出门，不辞弯弯曲路之苦，去镇子上逛集市，一边置办年货，一边买一些彼此心仪的礼物，趁着年关之前的悠闲，在唢呐的愉悦声中，从从容容地把该办的事办了。

古人讲究顺时而为，合节而动，是对时序交替，日月相辉，人心互动，生命轮回节拍的感应感知，正如南去的大雁还会北飞，虽然不像“北京时间”那么准点，可老祖辈一直循此而行。或许今年的“小雪”还不见雪，但这雪，一定在路上。

小雪

小雪——把冬味封存

文/李学辉



节气，某种意义上主导着人们的生活方式。有的习俗会以柴米油盐的形式定格与传承。

小雪时节腌菜之习，由来已久。“小雪不起菜，就要受冻害。”以前一到冬季，家家存缸，户户置坛。并催生了许多窑场。武威南乡人家所用的缸，大多由古城家什窑所烧制。家什窑是民间的昵称。坛坛罐罐，是每家之必需。窑场，有时也因出产东西的实用、耐用性而受到人们的喜爱。

腌菜的缸平时是不作他用的，遇到用水紧张时，只贮清水，是要保证缸的清洁。

“起菜”是个技术活。农人从地里连根把菜“起”出，晾晒在地中。若不下霜，经三昼夜后，菜的气性减弱，呼吸平和，用刀把菜根切掉，掰掉烂菜叶，菜便绿绿净净地等待入缸。

武威腌菜大多用小白菜，菜用清水洗净，切成段，滤干水分。腌菜的主妇，必须手艺

好。入缸的首水是晾凉的白开水。搁置一层菜，撒一点盐。所用的盐是粗盐。粗盐又称大盐疙瘩，渗透力强，含矿物质多，利于发酵，能很好地保持食材的原始面貌。

菜码至缸的顶端，把往年用的扁石头请出，洗得亮净，能照出人影，压在菜顶，一缸小白菜的命运，就此开启。一冬的下饭调味菜，再粗疏的主妇，也不敢马虎。腌菜并非只为开胃消食，更多的是作为冬日里的主菜。

用来捞菜的勺子和筷子，不能沾一点荤腥。一遇荤腥，菜便会“白化”。一缸菜便“瞎”了。在冬季缺菜的时节，这种称“酸白菜”的缸腌菜，充当着提味的重任。再寡淡的饭，调一点下去，饭就有滋有味了。山药米拌面中，加点酸白菜，山药都显得体面。难以咽的黑面，加了酸白菜，黑面也有了底气。

有一种饭，称“精肚子拌面”。指没有炒菜的面条。用盐一拌，叫“干撒盐末子”。捞点酸白

菜，舍不得炝油，捏掉水分，在碗里一拌，味便马上出来，一碗下肚，肚子都会快活得岁香月乐。

雪腌菜半年粮。小雪节气，是吃菜的转折时节。腌菜的缸怕冻，到三九天，需要了厚厚的棉被、棉衣。有了人体温的呵护，酸白菜缸中的冰碴，也不敢过于造次。

“小雪地不封，大雪还能耕。”按惯常的气候，一到小雪，耕地已下冻。“小雪不耕地，不过三五日。”“早晚上了冻，中午还能耕。”在小雪还犁地的，常常是缺少牲口的人家。

在我的印象中，秋后的地一泡，犁地便开始。地翻至少四遍。我们一放学或周日，打土块便成负担。家乡的土壤属酸性，易于结板成块。我们扛了木榔头，跟在犁地人的后面，顺犁沟砸土疙瘩，俗称打土块。一天下来，手疼得端饭时都会颤抖。晚上睡觉，胳膊酸得恨不得卸了。第二天一早，听到大人唤牛的声音，赶快把头塞进被窝。等牛鞭一响，马上钻出被窝，挨牛鞭的滋味，牛知道，我们也清楚。

耕地所用的牲口，大多为牛。牛的耐力强，骡马次之，驴是末选。常用的牛是黄牛，角短，毛短，皮毛多为黄褐色。后来引进了犏牛，犁地的进程就会快一些。犏牛是牦牛和黄牛的杂交品种，躯体高大，公牛多为长角，绒毛少，力气大，拉犁前行，尾巴一甩，豪气拂拂。若和黄牛搭对，黄牛无法吃重，挨的牛鞭就多。“牛鞭打牛，牛活该。”黄牛的脾气一上来，

便卧地。犏牛气性大，狠甩脖子上架的“档格”，犁地者便会卸了“档格”。黄牛赖一阵，还得乖乖起来拉犁。磨合的时间久了，犏牛的性子“坦”了，黄牛也跟上了节奏，牛、人一体，田野里的气氛就融洽多了。

后来又引进了一种叫兀力巴的牛。也是杂交品种。性子介于犏牛和黄牛之间，体态也漂亮、匀称，也好喂养。不过价格高，能用得起的人家不多。

人勤地不懒。看着犁过的地，平如炕面，土绵如沙，有老农便竖大拇指。

地一犁完，牲口们便会歇口气。牲口对节气更为敏感。它们在小雪之后，享受着一大段休闲的时光，在槽头、牛圈里，吃着嫩好的麦草、谷草。谷草秆硬，为数不多的玉米秆秆，是它们的向往。

小雪节气一到，我们也有了更多的闲余，玩着跳方方、打纸角，快乐在尘土中飘荡。还有一种带有刺激性的游戏，叫“打拉疙”，类似于打棒球。也盼涝池结冰。冰薄的时候，取了一块，到向阳的坡下，立了冰块，撒上一层土，看着冰面在艳阳下渗出水珠往下流，似乎有了河水的律动，心中便会万水千山起来。

到涝池的冰厚得能上人的时候，我们便开始打“老牛”。找块圆木，削成陀螺样，在尖顶上安了早已准备好的架子车轮里淘汰出的滚珠子，用火钳烫个洞，装了珠子。家庭条件好

的，在等长的木棍上拴了牛皮绳，有的拴点废弃的麻绳。家庭情况一般的，用沤好的马莲绳。将“老牛”抛到冰面上，用鞭抽，技巧高的，一圈一圈，“老牛”在冰面上转，我们在冰面上呐喊，那是童年最简单的快乐。

“寂寞小雪闲中过，斑斓轻鬓上加。”我们不到那个年龄，还“少年不知愁滋味”。那时不知道啥叫诗歌。有一个冯姓的人，是编顺口溜的高手。在溜牛的时候，一见我们跟在牛屁股后面，眼巴巴地望着牛翘尾巴，知道我们在盼牛粪，便蹲下身，一帮碎娃等牛粪，牛撅尾巴胡乱哄。等到牛儿放了屁，扔了筐子空欢喜。

我们便拾了土疙瘩向他砸去，有土疙瘩砸到他身上，他便闭了口，到远点的地方，跳着脚骂几声。骂的内容有些我们不懂，知道不是好话。骂众不伤人。我们便聚在一起，到草垛的阳面去打扑克了。

我们打的多是升级、争上游。打“牛九”的是大一点的孩子，有彩头，我们玩不起，也不去凑热闹。

赢不得，输不起。但我们有童年的整块的快乐。

麻雀的叫声很聒噪。喜鹊在家门口的杨树上一喳喳，我们便高兴，家里可能要有亲戚来。倘若来的是姑妈、舅舅，盼头就有了。一见大人提着菜刀追鸡，我们的喜悦便溢满在路上，终于，可以闻闻鸡肉的香味了，如果姑妈、舅舅不贪嘴，我们还能尝块鸡肉。