

扫码
更多精彩
本报报道

降雪“大剧”将上演，今冬最冷时段来了

冬至，湘北部分县市已开启入冬进程 周末全省大部降温8至10℃

12月21日23时59分迎来“冬至”节气，“数九寒天”拉开帷幕。在开始“数九”的日子，最高气温竟然还有20℃，季节莫不是穿越了？实际上，湖南的入冬进程已经从部分地方开启了。接下来，还有一场“冷暖悬殊”的大剧将在湖南上演，寒潮、大风、低温、雨雪，一个都不会少。前期欠下的“账”，将一股脑统统还给你。

所以，眼前的暖阳请珍惜，该洗的洗，该晒的晒。还有，腊肉大家都烘制了吗？

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 李成辉 通讯员 王辉 蓝玉春

扫码
看视频

冬天已从湘中以北部分县市开启

12月21日午后，省会长沙，天气晴朗，暖阳在线，最高温达20℃，走到户外一片暖意融融。

“都冬至了，湖南的冬天好像都还没来吧？”不少小伙伴调侃，12月的温度竟然跟11月似的，欢迎大家来湖南体验季节穿越。

“其实，从12月中旬开始，湘中以北的部分县市已开启了入冬进程。”省气候中心谢益军博士告诉记者，目前，全省已有10余个县市区5天滑动平均气温低于10℃了，但这两天气温回升，范围可能会缩小。谢益军说，在气象

上，对入冬有着严格的界定，下半年连续5天滑动平均气温稳定低于10℃，以满足条件的5天中的第一天作为冬季起始日。

冬至节气，是北半球白昼最短、黑夜最长的一天，标志着真正的隆冬开始了，民间由此开始“数九”计算寒天。“一九二九不出手，三九四九冰上走”。今天开始到明年1月26日，这36天将是最冷的时段。湖南最冷时段，一般也出现在冬至过后的三九四九里，也就是常年1月中下旬的小寒和大寒节气。

湖南将迎入冬以来首场大范围降雪过程

眼下来看，暖意融融的天气还将持续两天。记者从省气象局了解到，12月22日至23日受地面高压和暖气团影响，省内依旧是连晴天气和升温唱“主角”。

但，24日至26日，随着西伯利亚强冷空气的南下影响，湖南将上演下半年首场大范围降雪“大剧”，这次过程具有降温幅度大、影响范围广、灾害天气复杂等特点。预计全省大部分地区过程普遍降温8至10℃，局地达12℃以上，最低气温下降至-1℃左右，湖南可能会“冷透”，进而推进全省的入冬进程。

值得一提的是，全省大部分地区有雨夹雪或雪，其中湘西局地可

能有大雪，所以“西行”看雪更有把握；过程不利的一面是降雪、积雪、道路结冰、大风、强降温等复杂天气对交通运输、能源保供、城市运行、民众健康会有较大的影响。

具体预报如下：22日至23日，全省以晴天到多云天气为主，其中23日晚湘西北多云转小到中雨；最高气温19至21℃；最低气温6至8℃。

24日，湘北地区小雨转雨夹雪或雪，其他地区多云转小到中雨；25日，湘北阴天有零星小雪，其他地区小雨转雨夹雪或雪，湘西局地中雪；26日，湘西、湘中以南阴天有小到中雪，湘西南局地大雪，其他地区阴天。

延伸

冬至杀年猪，腊肉制作忙

“冬至大如年”。作为我国非常重要的节气和节日，许多地方都有过冬至节的习俗，其中北方冬至吃饺子更是深入人心。在我省，不少农户会在此时宰杀年猪烘制腊肉，提前准备过年的美食。

21一大早，趁着天气好，江华瑶族自治县江华大锡乡小锡村的脱贫户李文庆叫上几个帮手，将家里养的450斤重的大肥猪杀了。热水烧开烫猪皮确保将毛祛除干净，清理完内脏后开始对猪肉进行分割，分成一块块形状重量差不多的长条，李文庆在一旁配合将猪肉做腌渍处理。腌渍的程序也有讲究，先用力将猪皮搓上盐，接着

将盐均匀地涂满整块猪肉，据说这样烘好的腊肉口感更劲道，入味更均匀。李文庆说，“这样皮子搓一下脆，肉这些地方撒点盐它就均匀了。”

李文庆告诉记者，将腌渍好的猪肉码放整齐放置三天左右，再取出来清水冲洗晾晒两天，就可以上架烘烤了，一般要小火慢烘至少20天才行。按照以往的经验，冬至这一天杀猪烘制的腊肉品质是最好的，市场上也最受欢迎。另一边，李文庆的妻子在准备杀猪菜，杀年猪是一个重要的仪式，他们会邀请亲朋好友过来吃一顿丰盛的杀猪宴，庆祝一年的好收成。



冬至暖如“小阳春”

12月21日，星城长沙阳光明媚，今年提质改造后的圭塘河风光带风景秀丽，吸引了不少市民来此休闲，灿烂的笑容洋溢在他们的脸庞，成为一道别样的风景。但新一轮冷空气即将发货，初雪也要来了。

■湖南日报全媒体记者 徐行 摄

民俗节气受宠，冬至饺子热卖

不少饺子馆关闭外卖接单软件，以保证到店用餐供应

三湘都市报12月21日讯

今天，长沙进入二十四节气中的“冬至”，民间素来有“冬至大如年”的说法，饺子也成了消费者的“必吃单品”之一。

“等了半小时，才吃上这一碗热腾腾的饺子。”中午11时，长沙市民杨小姐便约上三五好友来到开福区稻谷仓巷的超超水饺店，未承想，店外等待饺子出锅的队伍排出近10米，“走了附近几家饺子店，都要排队，看来爱凑热闹的长沙人还真不少。”

店内，3名店员包饺子忙得一刻不停，原本可供顾客选择的香葱、白菜、玉米等肉馅已全部售罄；上百个水饺倒入锅中煮熟后，顷刻间就被食客抢购一空。“今天至少得卖五六千个饺子，完全搞不赢。”女

店主介绍，尽管已提前准备面粉、猪肉馅，但饺子依旧供不应求。

此外，因到店用餐人数远远超出预期，沈阳饺子馆、袁记云饺等店铺不得已关闭外卖接单软件，以保证出品。“店内提供酸菜猪肉、白菜猪肉、芹菜鲜肉、玉米鲜肉等4种现包水饺，目前已累计卖出超200份。”盒马鲜生华创店店长介绍，店内现包水饺、袋装冷冻水饺销量均成倍增长。

■文/视频 全媒体记者 黄亚萍

扫码
看视频

链接

长沙冬至有四宝 肉、酒、腐乳和桑叶

长沙本土美食专栏作家任大猛曾在《老长沙冬至旧俗多：猫乳配冬至肉 还要恰糯米饭》一文中提到，冬至前后，傍晚时分北风刮得远方呜呜作响，长沙人便利用它做暴腌肉或风干肉，故称为“冬至肉”。这一天，长沙亦有做腐乳之俗，谓此日所做腐乳，其味最佳，不过因长沙俗信“虎”，故腐乳皆称猫乳。

此外，清代《长沙县志》、《善化县志》等志书都曾记载：长沙人于冬至日祭祀始祖，有宗祠者，合族祭祀；各类湘人笔记和日记中还多记有：冬至日，各房家长入宗祠祭祖后，还聚族喝冬至酒，最为隆重。任大猛在文中提到，不过，现在长沙各处宗祠大多已经消失，合族喝冬至酒的旧俗，亦无形消失了；冬至酒，如今已经成为一个历史名词。

湖南启动市场监管“年关守护”行动

三湘都市报12月21日讯 今日，湖南省市场监管局召开电视电话会议，部署2022年元旦、春节和全省“两会”期间市场领域安全监管的相关工作。从即日起至2022年2月20日，在全省范围内开展市场监管“年关守护（2022）”行动。

据了解，“年关守护（2022）”行动中，湖南市场监管系统将在全省范围内开展食品、药品、特种设备、重点工业产品等安全隐患排查整治和市场监管领域交通问题顽瘴痼疾专项整治；开展节日市场消费者权益保护、价格检查、网络交易监管、打击传销、市场综合执法等专项执法检查。

在食品的专项执法中，将突出学校及周边、农村集贸市场、景区车站码头、高速公路服务区、机场等重点场所，突出节日热销食品、“年夜饭”、特色民俗食品、大宗食品和生活必需食品等重点品种。同时，还将强化冬季疫情防控及冷链食品监管，加强对食品生产经营企业进口冷链食品的追溯管理、核酸检测和预防性消毒。

值得注意的是，此次将围绕粮油肉禽蛋菜奶盐等生活必需品、节日特色消费品、旅游、商业零售、网络直播营销等重点领域，加强市场价格监管。查处不按规定明码标价、捏造散布涨价信息、价格欺诈、哄抬价格、串通涨价、价外加价等违法行为。

省市场监管局局长向曙光要求，全省市场监管部门应服从服务于全省经济社会发展大局，消除安全隐患，加强安全监管，确保人民安居乐业、社会安定有序，筑牢压实岁末年初的安全防线，建设更高水平的平安湖南。

■全媒体记者 朱蓉