

强冷空气 来势汹汹 你准备好了吗

过程降温幅度8℃-10℃，日最低气温跌至2℃！

11月16日，中小学秋假收尾，就连秋天也摆出一副要“收尾”的样子。据市气象台消息，从11月16日后半夜开始，强冷空气将席卷我市，露出“狰狞”的一面。

你准备好了吗？



小雪节气到来，人们开始腌鱼腌肉“蓄以御冬”。图片由AI制作

1 冷空气来势汹汹

从整体天气形势来看，11月16日到18日，我国中东部地区自北向南会出现一次大风降温天气过程，日平均或最低气温普遍下降6℃-10℃，像陕西南部、重庆北部、河南西部、湖北北部等地的降温幅度可达12℃-14℃，局部地区降温可超过14℃。

此外，上述地区将有4级-6级、阵风7级-8级的偏北风；东部和南部海区先后有6级-8级、阵风9级-10级大风。

11月18日前后，最低温度0℃线将南压到苏皖南部至湖北北部一带。

来势汹汹的冷空气又将给我市带来怎样的影响？

据市气象台消息，11月16日后半夜起，这股强冷空气会抵达我市，带来大风、降温和弱降水。我市在11月17日白天会以小雨天气为主，等到11月18日有望雨止转晴天。

此外，11月17日到18日，我市沿海海面有8级-10级大风，杭州湾、沿海地区和高海拔山区有7级-9级大风，内陆平原地区风力也可达6级-8级。

重点来说降温。

这股强冷空气的实力不容小觑，预计日平均气温过程降温幅度可达8℃-10℃，尤其是11月18日夜到20日夜，全市最低气温将跌至2℃-4℃，大部分地区会有霜或霜冻，山区有薄冰。11月18日到19日，全市最高气温也将跌至谷底，预计只有10℃-11℃。

寒意骤然来袭，大家一定要多留意气象部门发布的最新预报预警信息，做好保暖、防风举措。

宁波市			
预报日期	天气	天气图标	气温℃
11月17日 星期一	阴有小雨，夜里转阴到多云		12~16
11月18日 星期二	晴到少云		6~10
11月19日 星期三	晴到少云		2~12
11月20日 星期四	晴到多云		2~16
11月21日 星期五	晴到少云		4~10
11月22日 星期六	晴到多云		6~18
11月23日 星期日	晴到多云		7~19

2 被人遗忘的“寒衣节”

11月20日，农历十月初一，是被很多人遗忘的“寒衣节”。

相传，“寒衣节”起源于周朝。

《诗经》中“七月流火，九月授衣”，说的就是进入农历九月，天气转凉，人们开始准备过冬的衣物。这不仅是人们对季节流转的敏锐感知，更蕴含着人们在寒冬来临前“有暖可依”的生活智慧。

一直到宋代，气候与生活节奏悄然变迁，人们发现“九月授衣”有点早，便将这份温暖的仪式移至十月初一。

在此过程中，“寒衣节”的习俗也在岁月中不断丰盈，最终织就了一幅“授衣、祭祀、开炉”的民俗长卷——

炉膛燃起炭火，针线筐箩里堆起新絮的棉衣；妻子为戍边的丈夫纳好鞋底、絮厚棉袍，托人辗转送抵边关；游子异乡缝补衣衫时，会忽然想起家中母亲的手温……

还有更深的眷恋，人们将彩纸剪成棉衣模样，在坟前焚烧，口中默念“天凉了，添件衣裳”，以这种质朴的方式，为故去的先辈“送”去冬暖。

因为满怀对逝者的惦念，“寒衣节”与清明的踏青扫墓、中元的普度祈福并列，成为传统的三大“鬼节”。不过，“鬼节”与阴森恐怖无关，反倒处处是“人”的温度，是生者对逝者的惦记。

如今，“寒衣节”的仪式感已渐渐淡去，甚至许多人已不知其名，可那份“怕你冷、念你暖”的心意，从未褪色。

就像宋代朱敦儒在《十二时·忆少年》中所叹“征人最愁处，送寒衣时节”，愁里藏着的，是千里之外的牵挂；又如元人郑光祖笔下“怕听那暮秋砧杵敲，偏愁这独夜寒衣到”，字里行间，是剪不断的惦念。

“被人惦念”与“惦念别人”，成为这个日渐萧瑟的季节里涌动的暖意。

3 小雪踏着霜色而来

风又起，天更凉。“寒衣节”的牵挂尚未淡去，二十四节气中的小雪便会在11月22日踏着霜色而来。

《月令七十二候集解》说小雪：“十月中，雨下而为寒气所薄，故凝而为雪”“小者未盛之辞”。天气转寒、初雪将至，却又雪量稀疏、夜冻昼化，这是小雪最鲜明的模样。

对于宁波尤其是城区而言，下雪为时尚早，通常要等日平均气温降到4℃以下才会下雪，而下雪也多集中在次年1月、2月。

小雪节气的宁波，不见雪花，却藏着另一份冬日景致：摊在地上用来腌咸菜的雪里蕻，晒在阳光下随风摇摆的米鱼，“蹭蹭”地从街头巷尾冒出来。

逐渐变强的冷空气让空气愈发干燥，凛冽的西北风呼啸而过，恰好为腌制品的风干提供了绝佳条件。天公作美，便催生出“冬腊风腌”这一延续百年的生活智慧。

旧时物资匮乏，冬季菜色单调，而腊腌食物不仅耐存放，而且很下饭，一句“一根‘龙头鮳’能过一碗饭”的戏言，道尽了它“省菜”的特质，“冬腊风腌，蓄以御冬”的说法便由此而来。

作家周作人在《腌鱼腌肉》里就曾说过腌鱼腌肉“都是食贫”，可在宁波人的记忆里，“食贫”的滋味里还藏着过日子的体面——过年时谁家酱货、腌货挂得多，就说明女主人勤快能干，总能引得邻里羡慕不已。

靠海吃海的宁波人，还把“冬腊风腌”做出了独有的海味风情。米鱼晒成干、勒鱼腌成鲞、带鱼抹上盐，还有油润的鳗干，一串串、一盆盆，在寒风中慢慢沉淀出浓郁的咸香。

如今生活富足，人们常说高盐腌制品不宜多吃，可每到小雪节气，很多人家仍会习惯性备上一些，不为“蓄以御冬”，只为那一口刻在骨子里的馋。谁又能顶得住锅盖掀开那一瞬间，弥漫全屋的酱肉香？

对以“务实”闻名的宁波人来说，小雪节气，与其去等一场捉摸不透的初雪，不如在寒风起时，用自己的一双巧手将寻常食材腌制成风味，把冬日的清冷，都腌进那一口咸香里，这便是最踏实的过冬滋味。

记者 石承承

冷空气来袭，最低气温断崖式下跌。
据宁波气象