“节气”里的义乌

寒生露凝,乌伤秋深

风过街巷田野,树叶渐染浅黄,节气行至寒露,秋天也走到了更深处。《月令七十二候集解》有言:“九月节,露气寒冷,将凝结也。”寒露之名,便由此而来。白露之露,尚含润意而未觉寒;寒露之露,已带冷意而欲凝霜。此时白昼愈短,夜色愈长,秋风卷着凉意,一日深似一日。如果说白露拉开秋的序幕,秋分铺陈秋的绚烂,寒露则收束秋的繁华,万物在清寒中酝酿着秋日最后的饱满。

寒露时节的义乌,秋色在街头铺展,丰收在舌尖流转,生意在秋色里繁忙,共同织就这座城市独有的节令韵律,也藏着寻常日子里的鲜活烟火。

节气坐标丨栾红凝晓露,菊葵染秋原

道路两旁,栾树正进入一年中最后的绚烂。这种无患子科的落叶乔木,一年四时有四种风貌——春生嫩叶、夏开黄花、秋结红果、冬落疏枝,季季不同,步步皆景。或许正因这份端正与繁茂,栾树在古代被赋予了格外的分量。汉代纬书《春秋含文嘉》载,古代陵墓植树依等级各有规制:天子树以松,诸侯树以柏,大夫树以栾。栾树因此成为大夫阶层的象征,又被称为“大夫树”。从古人眼中的礼制之树,到如今街头寻常可见的行道树,栾树的身份虽已不同,却依然以一树秋色,记录着四时流转。寒露前后,黄花将尽,红果正当其时。南山路和江滨路两旁,栾树枝叶繁茂,底部是尚未褪尽的绿叶,顶端则是一串串粉红似云的蒴果,在秋日阳光下层次分明。风一吹,绿叶沙沙作响,红果轻轻摇晃,整条街都浸透了秋意。

如果说栾树的秋色是城市里的温柔,那向日葵便是旷野中的热烈。义乌植物园中的向日葵盛放,迎着太阳舒展,花盘如轮,花瓣如焰,在风中摇曳出一片金色的海洋。晨光洒落时,花田一片灿然;夕阳西斜,金色又被染上一层暖意。在昼短夜长的时节,这份向阳而生的明亮格外醒目,仿佛要把逐渐缩短的日光,一寸一寸重新留在花瓣上。

向日葵尚未谢幕,另一场属于秋菊的盛放也已悄然登场。古人将寒露分为三候:“一候鸿雁来宾,二候雀入大水为蛤,三候菊有黄华。”这秋日的黄,从来不止菊花一种。硫华菊的橙黄也已悄然漫上秋野,舌状花瓣舒展如裙摆,单朵花不过掌心大小,但千万朵聚在一起,便成了不可忽视的绚烂。风一吹,层层叠叠的花朵便顺着风向起伏,金黄与暖橙交织,像落日熔金,泼洒在秋日的原野上。

义乌风物丨南枣凝霜露,金蜜透糖香

秋色看罢,再循着一缕香气,去寻义乌秋天的味道。寒露的义乌,风中总裹着一缕若有若无的枣香。义乌种枣历史悠久,所产大枣素以果大、肉厚、核小、味甜著称,而最负盛名的两样枣制品,便是南枣与蜜枣。它们原料不同、工艺各异,却在时间与火候中各自成就了一番滋味。

南枣的制作,是一场与时间的慢对话。它不加一勺糖,全凭“九烘九晒”的古法,让水分在日色中消散,糖分在炭火里沉淀。处暑后,饱满的大枣被陆续采下,先经沸水烫红,果皮由赭转亮;再摊在竹匾上晒,让阳光一寸寸渗进果肉;煮枣后,入烘房炭火慢烘,师傅守在灶边定时翻筛,火急一分则焦,火慢一分则暗,全凭眼力与手感。烘到半干,取出再晒;晒到微皱,再入烘房。如此烘了又晒、晒了又烘,反复数日,才得南枣。成品南枣紫黑发亮,如凝了一层温润的釉,摇一摇,枣核与果肉分离,发出轻响。咬开一颗,肉质紧实,绵密有韧性,甜而不腻,余味里带着一丝焦枣的醇香。南枣补血益气,宜煲汤、炖品、泡酒。一碗南枣鸡汤,一盅南枣银耳羹,几颗南枣丢进酒坛,便是义乌人秋冬温润的滋补。

如果说南枣是时间的炼金术,那蜜枣便是糖与火的缠绵。先以刀具在枣子表面划出细密纹路,一刀一刀,金丝如缕,为的是让糖分在煮制时丝丝渗入;划好的枣浸入糖水,入锅与白糖同熬,火候到了,糖分便顺着那细密的纹路,渗进果肉深处。捞出初烘,再以手工捏成扁圆,回烘至干。成品蜜枣形扁圆,色泽金黄,半透明如琥珀,表面纹缕如丝。咬一口,糖香与枣香交织,质地软糯,鲜甜如蜜。

到了寒露时节,枣子的加工告一段落,枣香也从义乌飘向了更广阔的地方。一箱箱成品从枣坊搬进集市和店铺,进入热闹的展销季。每年这个时候,枣农何丁生都格外忙碌,老客户早早预订,新客户慕名而来,几十吨枣子一批批售出,卖完便止。小小的南枣还远渡重洋,远销马来西亚、新加坡等国家,成为义乌传统特产出口的骄傲。等到最后一批枣子售罄,这一年的枣季也就走到了尾声。再等来年处暑,枝头的大枣重新泛红,沉寂一冬的灶火,也将再次燃起。

节气养生丨食柿清燥意,添衣敛秋寒

在上溪镇萧皇塘村,另一番秋日的甜蜜也在悄然酝酿。太秋甜柿林顺着山势铺展开来,青黄相间的果实挂满枝头,泛着温润的光。这种甜柿与传统柿子不同,不用脱涩,摘下即食,口感又脆又甜。它的成熟期很长,从九月底一直延续到十二月份,日子越往后,果子越软、糖色越重。寒露处在甜柿成熟期中段,恰好是脆与甜最相宜的那个瞬间——咬一口,果肉紧实、汁水丰盈,甜得清爽,脆得利落。李时珍《本草纲目》称柿子为“脾、肺、血分之果”,有健脾涩肠、治嗽止血之功效。寒露时节,冷空气南下,昼夜温差拉大,“燥邪”当令,人体易出现口干舌燥、咳嗽少痰等秋燥症状。柿子甘凉生津,恰好润肺清燥,正合“燥者濡之”的养生之道。

食养润其内,衣装护其外,寒露的养生之道,正在于这一润一护之间。《黄帝内经》云:“春夏养阳,秋冬养阴。”此节气阳气渐收、阴气渐长,燥邪与寒邪交织,养生的要诀,在于内润燥养阴、外固表御寒。民谚说“白露身不露,寒露脚不露”,一字之差,道出了两个节气的分界。初秋时节,尚可用一件薄衫与秋风周旋,偶尔“秋冻”也无妨;到了寒露,昼短夜长,早晚温差加大,清晨与傍晚的风里已经有了明显的凉意,添衣便成了顺应时节的必要之举。添衣最宜“上薄下厚”——上身可稍薄,让肺腑在微凉中渐渐收敛;下肢则要注意保暖,一双保暖的鞋袜、一条合身的长裤,能减少寒气从脚下侵入。颈肩同样也是风易侵入的关口,一条薄围巾、一件高领打底,就能在寒意渐深时多添一层保护。

古人说“春生夏长,秋收冬藏”,寒露便是“收”的时节——收起外露的肌肤,收藏一整年的精气神,在渐凉的时节里,把日子过得安稳、妥帖、有温度。

商城时令丨商城迎远客,货满踏秋归

寒露与国庆假期相接,义乌国际商贸城也迎来了别样的节日景象。市场里人声鼎沸、热闹非凡——来自天南地北的游客汇聚于此,拖着行李箱、背着双肩包穿梭在各个区块,南腔北调的问询声和商户的应答声交织在一起。对许多第一次来义乌的游客而言,这里就像一座超大型超市,各种商品琳琅满目,走过一家档口,转个弯又是另一番新鲜景象。

人们的热情与好奇,也在悄悄改变着这座市场的经营方式。面对节假日里涌来的游客,“不能让全国各地的朋友空手而归”,成了不少商户的共识。许多往年只做批发的档口,顺势做起了零售——过去按箱、按批出货,如今几件、十几件也能卖。游客们逛得仔细、挑得尽兴,遇到中意的便选上几样带走,走一路、买一路,零零碎碎攒了满满一箱。空着箱子来,满满当当走,成了这个国庆假期义乌独特的风景——有人笑称这是“进货式旅游”,逛一趟世界超市,图的就是这份现场淘宝的新鲜与欢喜。

这份热闹,并非偶然。随着义乌“世界小商品之都”名号逐渐打响,人们不再只把义乌看作浙中批发集散地,而是当成了一座可以逛、可以买、可以感受商贸文化的旅游目的地。人们在一个个档口间穿梭,从一件件小商品中看见它们走向世界的轨迹,也在市场的喧嚣与往来中,感受这座城市因商而生、因商而兴的独特气质。当市场成为认识义乌的一扇窗口,游客的脚步也开始从商品本身延伸到城市的更多角落。从国际商贸城到义乌之心,从佛堂古镇到植物园,城市的商业空间、文化空间与休闲空间彼此连接,买与游交织,商与城共生。

这座以商贸闻名的城市,正在被更多人以新的方式认识,也正以更开放、更亲切的姿态,迎接着四面八方的来客。那些被塞得满满当当的行李箱,装走的不只是物美价廉的商品,也装下了游客对这座城市最直观的感受:热闹、丰富、充满生生不息的活力与旺盛的生命力。

寒露是秋向冬的转折,是热闹向沉静的过渡。在义乌,寒露从不是一个抽象的时间刻度,而是街头栾树由绿转红的渐变,是植物园里向日葵与硫华菊交相辉映的金黄,是集市上南枣蜜枣并排陈列的枣香,是国际商贸城里天南地北游客的欢声笑语。从山野到市井,从舌尖到身心,从自然的节律到商贸的脉搏,寒露的每一处细节,都在诉说着这座城市与节气共生的故事。

全媒体记者 陈雨萌 通讯员 李崇荣 文/摄