“节气”里的义乌

寒浅冬初，万物归藏

《月令七十二候集解》云：“立冬，十月节。立，建始也；冬，终也，万物收藏也。”当太阳行至黄经225度，节气意义上的冬天自此开启。与北方的骤然凛冽不同，义乌的冬天来得平缓克制，晴日微凉、夜寒渐深，万物由盛转收，步入冬藏序章。秋与冬在此交接，清寒之中尽显商都的独特风貌。

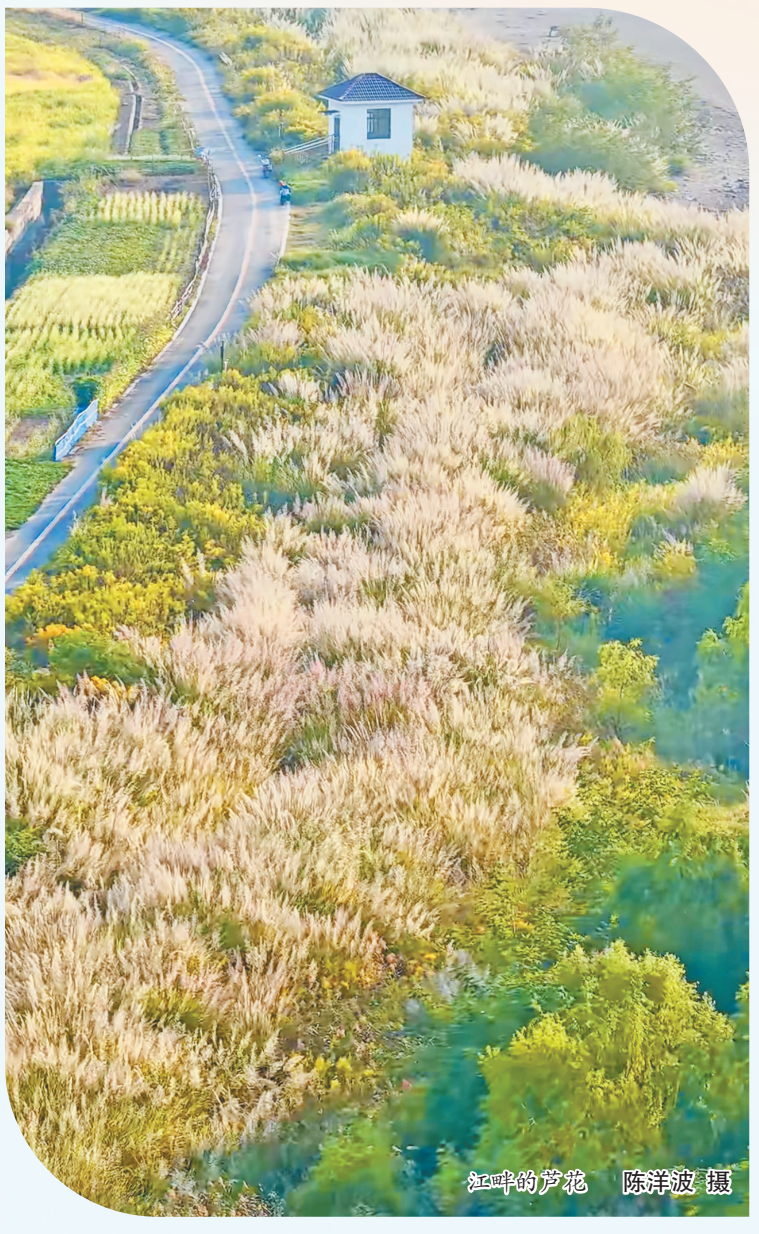


江芦凝晓色，稻田铺晚金

立冬时节的义乌，色彩是分层的。江边的芦花泛着白，田间的稻浪铺着金，蔗林的青叶凝着翠，不同的景致在天地间铺展开来，绘就一幅层次分明的秋冬长卷。

义乌江边的芦苇秆挺拔修长，芦花尽数盛放，层层叠叠的白絮顺着江风起伏，像给江岸镶了一圈蓬松的绒边。清晨的露气打湿芦花，远远望去是一片朦胧的银白；正午阳光洒落，花絮泛着细碎的金光，风一吹便漫天轻扬。《诗经·秦风》有云：“蒹葭苍苍，白露为霜。”秋冬的芦苇，自古便带着清疏淡远的意趣；唐代诗人李颀写“八月寒苇花，秋江浪头白”，将芦花与江浪同色的苍茫一笔写尽；五代词人阎选那句“渡口双双飞白鸟，烟袅，芦花深处隐渔歌”，则道出了江畔芦丛的幽远闲逸。这些流转千年的诗意，在立冬时节的义乌江畔一一铺展。芦苇摇曳，江水悠悠，偶有水鸟掠过水面，便惊起一片花絮纷飞。江风过处，芦叶簌簌作响，仿佛还在诉说着当年义乌江上千帆竞渡、商旅往来的悠悠往事。

与此同时，田野之上，晚稻染就一片金黄。在佛堂镇舟墟湖农旅大观园，千亩晚稻迎来丰收。稻秆挺立如阵，稻穗沉沉低垂，阳光穿过稻叶的缝隙，在田埂上投下斑驳的光影。放眼望去，整片田野化作金色的海洋，风一过便翻起层层稻浪，恰应了宋人范成大“乐哉今岁事，天末稻云黄”的描摹。杜甫曾以“稻米流脂粟米白，公私仓廪俱丰实”，道出丰年仓廪充实的美好图景。而在这片浙中沃土之上，千百年来稻作文明生生不息，金黄的稻浪承载着一代又一代人的温饱与期盼。范成大笔下“新筑场泥镜面平，家家打稻趁霜晴”的忙碌，如今虽已化作农机穿行田垄的耕作图景，但那份对土地的敬畏、对丰收的喜悦，却始终未曾改变。



江畔的芦花 陈洋波 摄

青蔗蓄甘醇，糖灶溢新香

田野间，另一抹青绿正悄悄酝酿着义乌秋冬的甜意。

义亭、佛堂等地的田间地头，甘蔗正处于一年中糖分最充盈的时节。一垄垄蔗秆挺拔林立，叶青秆壮，风拂过时翻起层层绿浪，长叶摩挲出簌簌轻响。义乌本地种植的甘蔗主要分两类：一类是直接鲜食的果蔗，一类是专供熬糖的糖蔗。市集上常见的鲜食甘蔗，多是皮色紫红或浅黄的品种，秆身修长，皮薄而脆。刀刃轻轻一划，饱满的汁水便顺着断面渗出来，咬开后蔗肉脆嫩清甜，渣少而润，是秋冬街头随手可得的美味。

而田间规模化栽种的青皮糖梗，虽不适合直接食用，但纤维细密、蔗香浓郁，是熬制义乌红糖的核心原料。立冬前后，糖梗迎来了最佳采收期。蔗农们砍下蔗秆，削去顶梢，捆扎成垛，一车车运往红糖厂。义亭、佛堂一带的糖厂也随之陆续开灶。九锅连灶热气氤氲，清甜的蔗香顺着风漫过田埂巷陌，宣告着一年一度的榨糖时节正式启幕。

糖梗到红糖的蜕变，有着一套流传百年的古法讲究。从选料、榨汁、过滤到熬煮，数道工序环环相扣，其中尤以熬糖最见匠心。传统一字排锅由大到小次第铺开，鲜榨的蔗汁先注入头道大锅，经滤渣、沉淀后，顺着锅槽次第流向下一口锅。制糖师傅守在锅台边，手持长铲不停翻搅，何时起锅、何时入槽，全靠经年累月练就的眼力与手劲。水分在高温中缓缓蒸发，糖汁由清转稠，颜色由浅褐变深棕，最终凝结出油润沙糯的红糖。刚出锅的红糖质地松软，入口清甜，带着浓郁的蔗香，是独属于新糖的鲜醇滋味。

这份古法熬就的甘甜，代代相传至今，早已融进义乌人的生活和记忆。它是昔日“敲糖帮”走南闯北的本钱，是冬日红糖姜茶的暖胃熨帖，也是红糖麻花与红糖酥饼里的绵长回甘。



红糖制作

块状红糖

糖梗林

冬装开旺市，年货启新单

街巷里刚飘起熬糖的甜香，义乌市场的冬令备货节奏已抢先开启。从服饰品类的秋冬交接，到节庆年画的提前铺排，这座“世界超市”永远走在时令前头，在人潮与货流的川流不息中，铺展属于商都的冬令秩序。

寒冬未至，篁园服装市场却已迎来换季潮。秋款陆续收尾，冬装全面上新。今年走俏的老钱风静奢款、美拉德色系单品早早成为备货主力——针织衫、呢大衣、休闲夹克挂满档口，深棕、烟灰、藏青等色调顺着货架铺开，呈现出沉稳柔和的冬日氛围。采购商穿梭在铺位间挑款比价，商户们忙着打包、清点、发货，码放整齐的货品通过物流网络发往大江南北。备货要比降温早，选款要比风潮快。唯有提前备足冬装货品、摸准当季流行脉络，才能在气温骤降、消费需求集中爆发时，接住每一个订单。

在国际商贸城，各类新春节庆用品也已挂上展架。义乌市场的年味不会等到腊月才登门，立冬的清霜里，年节的序幕已悄然拉开。对这些商户而言，年末这几个月撑起了一整年的生意。当人们刚触到初冬的凉意，这里的元旦与新春货品就已进入订货高峰，一年中最繁忙的时段，顺着立冬的脚步正式开启。

年货的新意，总跟着生肖时序流转。在国际商贸城三区，各色年画、生肖饰品已陆续上新。为迎接即将到来的羊年，部分年画在设计上采用仿羊毛材质，呈现出蓬松柔软的质感，让生肖形象更显生动。这些承载祝福的年节货品，还将漂洋过海，把中国年俗的烟火气送到美国、新加坡、马来西亚等世界各地有华人聚居的地方。

赶时令之先，也赶潮流之新，这是义乌商人刻在骨子里的商贸底色。寒来暑往的更迭里，义乌市场总是以自己的节奏，回应着每一轮时序变迁。



顾客在选购节庆用品

羊羊得意

羊年贴画

冬藏循月令，温补顺天时

立冬过后，天气渐寒，养生的核心就落在一个“藏”字上。《黄帝内经》有言：“冬三月，此谓闭藏。水冰地坼，无扰乎阳。”意为冬天天寒地冻，要顺着天时收敛精气、温养脏腑，让阳气内守而不外泄，为整个寒冬筑牢身体根基。

因此，穿衣保暖需讲究“藏而不泄”，核心是顾护阳气，重点守好头颈、腰背与足部三道关口。中医认为头是“诸阳之会”，颈部是阳气循行的要道，风寒之邪易从此处入侵，出门备一条薄围巾，便能护住大半阳气；腰为“肾之府”，是一身阳气潜藏的根基，切忌穿露腰衣物，做好背部保暖，便是固护肾阳的关键。俗语说“寒从脚下起”，足底涌泉穴为肾经起始之处，寒气最容易由此处侵入体内，大家在该时节应换上保暖鞋袜，睡前以温水泡脚，既能温通经络、驱散寒气，又能宁心安神、助力安眠。此时节不必再执着于“秋冻”，尤其是老人、孩童与体质偏弱的人群，当随气温起落及时添衣，顺应中医“虚邪贼风，避之有时”的养生准则。

饮食调养则以温补为要，忌生冷寒凉，以免耗伤脾胃阳气。民间素有“立冬补冬，补嘴空”“冬令进补，开春打虎”的说法，此时可适当进食羊肉、牛肉、鸡肉，这些食材入脾肾而补气血，能够为身体储备过冬的能量。而且，搭配白萝卜、山药、莲藕等根茎类食材，一则健脾理气，让温补之品补而不滞、温而不燥，二则滋阴润燥，契合“秋冬养阴”的原则，避免温补太过而生内热。

此外，日常冲一杯热腾腾的红糖水，或是煮一碗红糖生姜枣茶，也是十分相宜的食补之道。红糖性温味甘，入脾、胃、肝经，能益气养血、健脾暖胃，与生姜、红枣同煮，更能驱寒暖身，是冬日里温润又踏实的调养之法。

全媒体记者 陈雨萌 文/摄（除署名外）



立冬已至，天地始藏。江岸的芦花在风中摇曳，田野的稻浪载着丰收，蔗林的甜香漫过街巷，市场的步履踩着时令奔忙向前。这座城市的冬日，从开篇便盛满了三季沉淀后的丰盈。

田野里的晚稻