

# 网红义乌

罗小茗

微信号。凡是进门的顾客，店家总会热情招呼你：“加一个微信，了解最新的商品信息。”

顶着说明书一般的店招，店铺内的场景也就可想而知。其中，虽不乏木业有专攻者，但更大多数的店铺奉行的是“综合”经营原则。于是，狭小的空间内，总是堆满了看起来互不相干的货物。成筐的文具边是满坑满谷的女士内衣；无数鲜艳的保温杯的周遭，极可能是一堆堆号称极为好用的乳胶枕或拖鞋。在直播的产业链条下，专业也好，等级也罢，都变得不再重要；仓库里有啥卖啥，想着法儿卖火，这才是王道。

比商品的混杂更让人吃惊的，自然是它们的价格。即便是“拼多多”一级的估价能力，在这里也常常遭到轰击。对那些坐镇店铺的店家来说，映入眼帘的我们，首先不是一个潜在的顾客，而是由十几件他们经手过的商品打包组装起来的移动展示架。他们火眼金睛，个个堪比卷福版的福尔摩斯，只消打量一眼，便可以毫不费力地标出我们身上物品的价格，再暗暗和自己货品做一番优劣的比较。于是，在这个物价也不超两位数的网红村，每个人都成了浑身上下加起来“不应该”超过百元的移动人体。曾经高大上的都市生活，如鱼得水的淘宝人生，在这里被彻底打回了原形。便宜也好，美感也罢，在满坑满谷的商品面前，失去了任何诱惑人的力量。

坐落于北下朱的政府办公楼，刚刚围绕“直播”装修过一番，专为此提供各项政府服务。门口竖着大大的鲜艳的“义乌尚直播基地合作模式”的广告牌，一副“只要你来，一切便都水到渠成”的架势。一楼最显眼处，是一间刷成流行的莫兰迪色的“公益直播间”；里面正有一个男生，坐在一堆牛皮鞋中间滔滔不绝地做直播。据说，这个直播间的效用就是让对网红直播感到好奇的路人，看看直播到底是怎么回事。

不过，不管是直播间里被黑皮鞋们包围的播主，还是整个下朱村里忙着卖货发货的人们，显然对于我们这一类看热闹的路人见怪不怪，甚至于颇有些厌烦。就连政府办公楼里的接待员，一个才来义乌没多久的小姑娘，也已对那些前赴后继赶来下朱“取经”的队伍不胜其烦。一张圆桌上写满了“这样的事情也不知道”的嫌弃与得意。

这倒也不难理解，疫情之后外贸受阻，大量商品积压在仓库之中难以动弹，怎么把它们销售出去，完成“致命的一跃”成了各路人马的难题。眼见着直播带货的巨大能量，艳羨者组成的取经队伍自然浩荡起来。可惜的是，在这样的嫌弃和得意的交织之下，一个更为明显的事实是，对于那些一夜爆红的奥秘，无论是当地政府，还是网红村里络绎不绝的逐梦者，甚至于那一夜暴富或开班授课者自己，都不甚了然。而将这个自己也不甚理解的故事，口耳相传，变成一个神话或奇迹，似乎是我们唯一可以做的事。于是，在刚刚装修过的三楼，村政府特别辟出的一个展览区域，一本正经地陈列着迄今为止的各类网红爆款——小电扇、方便面、小火锅之类，仿佛要将这些名不见经传的小商品钉入历史。只是，若不是因为“直播”或“网红”这样的标题，这看上去倒更像是一场仓库积压物品展。

于是乎，18世纪的亚当·斯密所瞥见的那一双“看不见的手”，此刻又正在我们的头顶神秘地挥舞开来。它摆布着全国各地在别处无法觅得机会的青年人的野心，摆弄着在疫情之中陷入停滞的社会理解力。当无数积压滞销的商品在这里以某种近乎野蛮的方式重组，经由直播的电流重新注入我们的生活中时，生活究竟会发生怎样的改变？这个问题的答案，也许因人而异。不过，对于我来说，义乌之旅却有着另一重意想不到的好处。那就是，在此后很长一段时间里，我和那些店主们一样，自动为商品们打下朱牌，就此免费。

“煨煨”，即“用带火的灰把生的食物烧熟”之意。这里所谓“带火的灰”，是指柴灶里柴梗焚烧以后留下的余灰——那粗粗细细的柴梗被焚烧以后留下的柴灰，聚集一起，总还能发出些许明明灭灭的火光。而“煨”则有两种方式，除了将生的食物直接插入柴灰烧熟，更主要的方式是把原料放入瓦罐瓷甑等专用器皿，注入适量的水以后，置于柴灰里将其烧熟。

上个世纪六七十年代，我寄养在浙东四明山麓的一个小山村祖父祖母家。在小山村，家家户户用的都是柴灶。这些柴灶，通常都被打造成清一色的两孔连体灶（可以安放两只铁镬），两镬之间还会垂直陷放两个汤罐（利用两灶的焚烧，储备使用、洗物的热）。平日里，不论是使用单灶还是双灶，燃料大多是从山上砍来的细枝柴梗——只有在青黄不接的时候，才会用稻草替代。用柴梗当燃料，很耐烧，而且燃烧殆尽后用火钳从灶膛里扒至灶斗的柴灰，即便是过上几个小时，表面看似没有了起初的红火闪烁，但只要用火钳往下掏，还是能在一堆暗红色的灰堆中看到依然跳动不已的点点星火。但如果使用的是稻草，其热能就可与柴梗等量齐观——稻草一经焚烧早已将热能消耗完了，即便还留有一丝余热，其轻飘飘地浮在灶斗里，又何以储存热能？

“煨煨”食物，祖父是一把好手，尤其是“煨煨”猪蹄子。而今回想起来，他的“匠心”至少体现在选“料”、备“煨”、护“煨”上。祖父选食材很讲究，一般人都喜欢买猪前蹄，

我最早识得一种草药时，大约四五岁。外公牵着我的手去田间溜达。那时我们宅前宅后都是田，大片的田是公社的，小片零星的菜田则是各家自留地。我和外公行走在田埂，小径上野花草蓬勃生长。

外公俯身拾起一棵草，又接连拔起这同一种草。这种草叶子像一柄柄摊开的调羹似的贴着地皮长，中间竖着一茎，地上到处见。我问外公这是什么呀？外公告诉我，此地称打官司草，但它正式的名字叫车前草，可以当药用，他要采回去派药用。

我对散落在野地里、沟渠边、河滩上的一些野花草，有了探究的兴趣。外公见我好奇，以后又教我识得了一些眼前常见的花草。比如蒲蒿、艾蓬、脱力草、蒲公英、益母草，还有开着小红花的酢浆草、名字有点好玩的鹅不食草。河滩上有一种植物，结出来的籽，小孩子常采摘下来当木珠子玩，原来这就是被现代人都认为是好处多多的薏米，等等等等。外公说不要小看这些野草野花啊，虽说长得赖贱，常常让走路人脚底踏来踏去，但他们大多是药草，各有各的用处啊。外公又说，这就跟人一样，看看周围那些平平常常的木匠、铁匠、篾匠、鞋匠，还有箍桶的、补碗的、修伞的、弹棉花的，他们都各有各的本事呢。

终于有一回，我见识到了一种药草的本事。我们村上有个凶婆婆，经常虐待童养媳出身的儿媳。有一天午后这位儿媳手里携着一把锄头，慢吞吞来到我家天井里，见到外公刚叫了一声老先生，就抹起了眼泪。她向外公诉苦，说她昨天不知被什么虫叮咬了，脚背肿起一大块，上午公社田里刚刚收庄稼，她的婆婆不让她歇一歇，还要她接着去自家田里除草，除完草脚痛得路也走不动了。外公看了看她肿起的脚背立马走出屋外，回转身手上捧着一大把蒲公英。外公把几

# 多是人间有情物

徐慧芬

颗蒲公英捣烂成一团菜泥样，再往里面掺了一点陈醋，然后就把这团菜泥敷在她脚背上，用一块布裹住，余下的蒲公英让她带回去煎汤喝。第二天这位妇人又上门来，这回眉眼舒展开了，她是来向外公道谢的，我们看到了她脚上的肿已消退了下去。

外公在我们村里很有点名望，因为他有文化，懂中医，会研制一些方药，无偿供乡人用。那时我们周围少医院，村上大多是农户，大家有了小毛病一般都不去医院，扛不住了就弄几副草药吃吃，因此常有村人跟我们家讨药，也有外村陌生人上门来问医求药。

家里有许多瓶瓶罐罐和大大小小的甏，里面都盛放着外公收集的药材及研制好的一些成药。母亲告诉我，做药是非常辛苦的，每一味药材的收集清洗晾晒炮制，一道道工序非常麻烦，还要花大功夫，有的几蒸几晒成灰后，还要和上蜜封上蜡，所以这些药都是外公体力还吃得消时做成的，放在密封罐和石灰甏里是能保存好多年不坏的。

我懂事时，外公已是八旬老人了，自然是不再这么辛苦劳作了，但我家屋子廊檐下，一排排的竹钩上总晾着一些等着晒干或阴干的药草。这些药草都是乡间田野里常见的，外公常要收集一些，有些药草要等干透了以后再行疗效才大。家人吃了鸡和鱼留下下来的鸡胗皮、乌贼骨、黄鱼石等，外公也会当宝贝收集起来。后来我才晓得，鸡胗皮又称鸡内金，是帮助消化的良药；乌贼骨又叫海螵蛸，磨成粉，洒在创伤伤口处立刻能止住血；黄鱼头里两块洁白的小石头叫黄鱼耳石，也能治疗人的多种毛病。

平时家里吃完水果后，要丢弃的一些果皮壳，家里也会收集起来，这也都是有用的。橘子皮晒干了变成陈皮，多放几年更好，吃了可以开胃通

气。石榴皮苦涩，可以治疗慢性腹泻。柿子蒂用来治疗打嗝很灵验。菱角的壳泡水喝可以解暑气。

我家门前屋后，前院后院，种了不少树木和花草。每一种树木花草，外公都能说出他们各自的名堂来。我日日在外公身边，耳濡目染，也渐渐知道了一些花草的好处。比如：桑树一身是宝，桑葚吃了能补血，冬桑叶煮水喝可以治疗风热引起的红眼睛及咳嗽，桑树枝煎汤服能治疗风湿病。最普通的杨柳树，不管树叶树枝树皮树根，也都各有用处，小孩子得了腮腺炎，用树叶捣烂了，敷在鼓起的腮腺上，这毛病就好得快。我小时候常发荨麻疹，大人用樟树叶泡水给我洗浴，不一会儿就好了。紫槿树的叶子采摘下来揉碎了洗头，洗完后头发非常柔顺光滑。

再比如：月季花瓣敷在受伤处能活血止痛，梔子花泡水喝清火消口气。牵牛花的籽有两个奇怪的名字，黑的籽叫黑丑，白的籽叫白丑，它们有点毒性，但可以润肠通便，还可以用来杀肚子里的蛔虫，那时候小孩子蛔虫的很多。香气浓郁的蔷薇花，采摘下来晾干了，放在锅里熏蒸，出来的蒸馏水就是蔷薇露，喉咙发炎干哑吃几口挺管用。还有一种白天鳶头草，到了傍晚才一下子精气神十足，齐齐开放的紫茉莉，我们也叫它夜茉莉。很多年后我读到汪曾祺的文章《晚饭花》，汪先生描绘的晚饭花——浓浓的绿，胭脂似的红，指的就是夜茉莉。它结出的籽像一粒滚圆的黑豆，外壳毛糙但很坚硬，把它碾碎了，里面却是一团雪白细腻的粉，可以用它来擦脸。听说有这样的用途，小小孩的我偷偷对着镜子尝试过。

我们村有位长得很好看的女子，打扮也有些特别，穿着斜襟衣衫，头发梳得溜溜，脑后鼓起一个发髻，上面插着一根玉簪子。她会候着时到



# 笔会

助梦

(国画)

张见 齐鸣 李玉旺

李朋帮 李丹 管海龙

# “煨煨”的滋味

赵畅

打开盖子，那如决堤般溢出的特有浓香，一下就弥漫了整个厨房。我迫不及待用筷子夹起一块连皮带筋的肉，一嚼那真是满嘴爽滑有劲的鼓鼓香、油而不腻的汩汩香。即便是猪蹄里最粗的骨头，只要咬去两边顶端的骨髓，就能够够到里面糊状的骨髓，把嘴对着咬开的口子轻轻一吸，那骨髓就会“扑溜”一声滑进我的嘴里，滋味岂一个鲜美了得！

祖父“煨煨”的功夫了得，平日里，他也总是变着花样替我们做好吃的。比如萝卜头配黄豆、胖鱼头佐豆腐、牛肉伴萝卜、黄鳝搭芋艿、猪肉铺笋干、鸡块随香菇等。虽然只是偶尔为之，却总能照见他的用心用情。他曾经说过：“用柴灰煨食物，这是老祖宗留下来的传统技艺，我不能让它在我手里失传了。今天我做给你们吃，既是为了感恩致谢，也是为了改善一下伙食。”祖父一直活到了98岁的高龄，去世前几天，他对家人的唯一要求就是煨粥给他吃，可见他对“煨煨”的感情至真至深。

回到城里生活以后，虽然我们家里也用过柴灶，但毕竟只是用破面盆制作

而成的小柴灶。每一次的柴灰量也少得可怜，所以即便有“煨煨”的念头，也总是以放弃告终。尤其是面对煮猪蹄、煮猪肉而浪费煤球的时候，我总是格外想念免费“煨煨”、美味加工的烧制方法。上个世纪八十年代，有一天，母亲从商场买回来一只高压锅，说可以用最短的时间将食物煮熟烧烂，这样既能节约柴火煤球，还能加快食物加工的速度，满足我们等不起、等不及的心理，全家人可谓喜不自禁。第一回烧煮试验的，不是别的，正是猪蹄子。只见高压锅上阀后，半小时左右就给烧好了。时间确是缩短了，打开高压锅，猪蹄也给煮得烂熟，用竹筷戳皮，一划即开。与当年祖父祖母家“煨煨”的猪蹄子相比，无论其香味、嚼劲还是鲜度，觉得总还是相差了那么一点点。

或许，有人会说，这是因为你的嘴刁了，因为你已尝过了太多的人间美味，即便你品尝的还是用柴火“煨煨”的传统食物，你也会觉得不再走心走胃。其实不然，毕竟用高压锅加工与用柴灰烧煮出来的食物，因器皿工具、加工流程、制作方法不同，品质效果也会

不尽一致。高压锅，是用不锈钢或铝合金等工业材料制造而成的，而鬚子大多是用陶或瓷制作的，对我而言，后者显然有着更高的亲近感和接纳度。再说，高压锅运用的是“高压”原理，其作用过程总是显得一副急吼吼的样子，难免因用压过高过大而导致出现过早性催熟、一下子催烂食物的问题。不像“煨煨”，鬚子整个儿埋入柴灰堆中，全方位被温温软软地抚摸，因而才有纯熟通透、悠长绵柔的烹饪效果。我曾向一位特级厨师请教“煨煨”的好处，他给出的专业答案是：“热力均匀平衡，能使食物的营养结构不被破坏；因属小火慢炖，炖出的食物不但质地酥烂、原汁原味，而且汤色鲜美、别有风味。”信然！

而今，要吃到正宗“煨煨”的食物，已经很难，即便是在我的老家小山村，也大多已改用煤气或天然气。但科技的力量总是颠覆着人们的想象，时下五花八门的炖锅，其功能大可与“煨煨”匹敌。有些炖锅用的就是瓷制的器皿、紫砂的器具。与高压锅不同，它们既可使用“大火猛煮”，也可调节使用“小火慢炖”，但不知为何，我总觉得其中好像少了点什么。有一天，我突然想到谢晋导演曾经说过的一句话“用煨粥煨煨出来的东西，是家乡的味道，也是乡愁的味道”，其实答案不就在这句话里吗？脱离了家乡的味道、食材、鬚子，就会失却了家乡的味道、乡愁的味道。而失却了家乡的味道、乡愁的味道，不论食材再好，烹制工具再先进，恐怕都会与“煨煨”产生咫尺天涯的距离。不是吗？

我家来采摘夜茉莉的籽，她弯下腰摘几粒，又抬起身，朝我们笑一笑，接着再弯下腰继续摘。摘好了从衣襟上取下插着的手绢，小心翼翼包好，脸上一副心满意足的笑容，临走连声道谢，如果外公在，她会向外公鞠个躬。现在想来，这不就是一幅美丽的画吗？我妈赞叹：九号娘子真是趣啊！“趣”是读音，我们乡间指人长得好看为“趣”。她家门牌是九号，大人们称她“九号娘子”。

我家自留地里，一年四季种有各式蔬菜。有的蔬菜也有药用，即人们常说的药食同源。蔬菜也是各有脾性的，有的菜性热，比如韭菜和草头，虽然鲜香能开胃，但也不可多食，多吃了容易上火，害眼病、有痔疮的人就要忌这口；有的寒凉如马兰头、枸杞头、芹菜、蓬蒿菜等，能滋阴明目泻火，但身体虚寒的人就要少吃；而有些菜性非常温顺平和，比如青菜、花菜、卷心菜、黄芽菜等，不同体质的人都可以放心地吃。所以外公在世时，家里饭桌上的蔬菜也多是根据不同菜的食性，搭配好的，比如中午吃了韭菜大蒜洋葱等热性菜，晚上就要弄点芹菜、萝卜等清凉些的菜，以平衡食性。

我认了一些字后，看到外公房里很多的医药书，有时候忍不住好奇心，也会翻开来左看看右看看。有一次我向外公，“贝母”是不是宝贝妈妈呀？外公笑了起来，告诉我这是一味中药，他说有些中药的名称是不能光从字面上去理解的，比如说“牛膝”这味药，也并不是牛的膝盖。记得外公还跟我讲过“看麦娘”等草药的故事。看麦娘长在麦田里，样子和麦苗差不多，能治疗水痘、肝炎等病，它还有攻毒的作用，所以麦田里有看麦娘，麦苗不容易患虫害。但是农人除草时，要把它当害草除掉，认为它夹杂在麦苗里长，容易影响麦苗的长势。外公说其实叫它看麦娘是有道理的，它在麦田里伴着麦苗长，等到麦苗一点点上窜高时，看麦娘就不长了，慢慢萎缩下去，把阳光雨露尽可能留给了麦苗，就像麦苗的奶娘一样，还是有仁义的呢。

我识了几种草后，有一次在外面玩，就把看到的一种草药拔下来，塞了两个口袋，到家掏出来交给外公。外公听了捋山羊胡子笑着说，你也懂得帮外公做事啦，接着他就说，这些草你以后不要去拔了，外公去年晒干的还有不少呢，让这些草留在地里活过一秋也是好的。外公还教诲我说：天上地下的许多东西都给人带来了用场，它们对人是情有义的，我们要懂得爱惜它们，用它们时要分寸，不能浪费糟蹋啊。

我八岁时外公去世了，如果从我懂事有记忆算起，他老人家也只陪了我三四年光景，但童年时的这段成长经历，对我一生的影响很大。我小时很希望自己以后能成为像外公一样有本事的人，最好是当一名悬壶济世的医生。然而命运之神往往会把愿意踏进这扇门的人抛向另一间屋，我年少时的志向终究是落空了。但是几十年来，我对中医的亲近感，却一直葆有。外公留下来的医药书，那些泛了黄的线装本，在不堪的岁月里统统被毁了。为了纪念，也为了学习，工作后我陆续购置了一些中医典籍，闲暇时会翻看，一本《汤头歌》更是长置案头。去年九十多岁的老妈，咳嗽了好一段时间，服了些药也不见好。后来我根据古方，用了三味药，熬制成一款药糖，切成糖块，让她每日含在嘴里试试，想不到效果竟不错。不久，老妈的咳嗽好了。妈表扬我说，你倒有点像外公了。

前几日，我去探望老母，妈边看电视边与我聊天，突然想起了什么，她告诉我说，外公在时，有一年村里闹鸡瘟，一家一家传过来，很快传到隔壁了，外公知道了，赶紧弄了草药拌在鸡食里喂鸡，结果我们家的鸡一只都没死。我问老妈，那是啥药草呢？老妈说她记不大清楚了，也许是打官司草吧？还是其他什么草？

一晃几十年过去了，我的脑子里还时常出现外公的模样，有时做梦还会梦到老家的那些花草树木，醒来时仿佛空气里也弥漫着旧时光里花香香的熟悉气味。



“文汇报”  
微信二维码