

□巩本勇

大暑前两天,迎来了一年中气温最高、湿度最大的时候。露水还凝结在湖岸蒲草的尖端,马踏湖的夜色已悄然消散。就在这时,鱼龙湾早市的灯亮了起来,将摊位前人们的脸庞映照得半明半暗。

鱼龙湾坐落于马踏湖的主湖区。我踏着晶莹的露水朝鱼龙湾大桥走去,没一会儿,裤脚便被潮湿的气息沾染。空气中弥漫着三种独特的味道:最为浓郁的是湖水散发的腥气,其中裹着泥土的腥甜,那是刚出池的莲藕和蔬菜所带有的,另有一缕似有似无的玉米香,想必是从包子铺飘出来的,叫人胃里一阵空落。

“早啊!”老杨瞧见我过来,手上的活儿也没停,继续把刚从藕池里捞上来的莲藕码放成整齐的一堆。他是博兴县人,在马踏湖承包了两个藕池,每年夏末到深秋,天还没亮,就会把莲藕运到鱼龙湾早市来卖。他的藕摊在早市东侧第一家,就像一个固定的地标。

“今年的夏藕俏得很。”他直起腰,擦了擦额头的汗。“博兴以北不好卖,那边人认秋藕。鱼龙湾往南,桓台、张店那边的人知道这时候的藕最是脆嫩,咬一口能溅出水来。”他拿起一节藕,用拇指蹭掉上面的浮泥,露出青白色的藕节,“前几天刚上市,要二十多元一斤,这阵儿落回十几元,再不吃,过些日子就该下秋藕了。”我蹲下身子,顺手拾起一节藕,将藕掰成两段,刹那间,断口处涌出乳白色的浆液,顺着藕孔缓缓滴落。我仔细数了数,左边六个孔,右边三个孔,中间还有一个孔,不多不少,恰好十个孔。

马踏湖的藕与别处的不一样,十孔就如同它独一无二的胎记,恰似湖里的鲫鱼比别处多一道侧线,这可是老辈人传下来的辨别方法。老杨手脚麻利地把藕放上秤,绳子在他手心里绕了两圈:“三斤二两,按三斤给钱就行,自家种的,也不差这点。”我伸手接过装着藕的塑料袋,不过片刻,袋子上便洇出一圈湿痕,丝丝凉意透过塑料袋,悠悠地传到手上。站在一旁的宋叔笑着说,湖里的东西都这样,讲究“时辰价”,鱼虾闭了气就掉秤,蔬菜蔫了叶就掉价,连鸭蛋都是带着余温的青皮蛋才好卖。所以早市的规矩,是湖里的生灵定的,天不亮就得摆开摊子,才算不辜负一夜的辛苦。

往早市深处走,脚下的路渐渐热闹起来。吆喝声、讨价声、鱼盆里的泼水声搅在一起,像一锅刚烧开水,咕嘟咕嘟地冒着热气。这时候天已经蒙蒙亮了,能看清路两旁的摊子:东边是门店,挂着褪色的布帘;西边是露天的摊位,用竹竿支着塑料布,挡着晨露。

杂货铺的大门敞开着,老板娘正把锄头、镰刀往门外搬。铺子里面堆满了各种各样的物件:有竹编的筛子、藤条编的筐,还有刀具、钳子,锅碗瓢盆……我小时候总爱来这儿买东西,五分钱能买个糖球,一毛钱能买根冰棍。那时,门市部总会在柜台上摆个玻璃罐子,里面装着五颜六色的糖块,阳光一照进去,晃得人眼睛都花了。

我朝前走去,恰好碰到巩向波夫妻俩在摆菜摊。巩向波是我儿时的玩伴,他家就住在湖岸那棵老槐树底下。小时候,我们常一起在湖里摸鱼、采摘莲蓬。他的水性可比我好太多了,一个猛子扎下去,就能到藕池底部,摸出最大的藕来。此时,他媳妇正把香菜捆成一小把一小把的,那香菜叶上还挂着晶莹的露水。

往西走,便是水产区,这儿可是早市最为热闹的地方。四五家大户的铁皮鱼箱紧紧相连,形成一片,箱里的水哗啦哗啦地流淌着。零散的摊贩蹲在路边,面前同样摆着鱼箱,鱼箱里的龙虾挥舞着红彤彤的螯,鲫鱼尾巴一翘,甚至能蹦到地上。我凑到一个鱼摊前,摊主巩渡贤是和我老家离得不算远的邻居,此时他正给顾客称鲫鱼。他手中的刀“咄”一声拍在鱼头上,那鲫鱼扑腾了几下便没了动静。“这鱼可新鲜啦,刚从‘迷魂阵’里捞出来的。”巩渡贤一边说着,一边用刀在鱼腹上划开一道口子,迅速掏出内脏,动作十分干脆利落。

水产区的地面永远是湿漉漉的,上面混杂着鱼鳞和水草,每一脚踩下去都得格外留神。老人们常说,这儿是早市的“龙脉”,水脉兴旺了,生意才会跟着红火。

小时候跟着父亲来买鱼,总爱撒开腿在水产区里跑。我喜欢看鱼贩们熟练地用抄网捞鱼,也爱听他们讲述夜里捕鱼的趣事:“迷魂阵”是湖里最常用的捕鱼工具,是用芦苇编成的网,在水里摆成九曲十八弯的模样,鱼虾一旦游进去,就像进了迷宫,彻底迷失方向;“地笼”静静地藏在水底,专门等着捕捉那些小鱼小虾;“灯诱光照”的法子最为巧妙,夜里在船头挂上一盏灯,飞蛾、蚊虫就会朝着光亮纷纷飞来,鱼虾也会跟着游过来觅食,这时候一网下去,一捞一个准……

天色愈发明亮,早市上的人声也愈发喧闹。卖鸭蛋的摊儿没有固定的位置,竹筐里码着青皮鸭蛋,个个圆滚滚的,上面还沾着些许鸭粪。“刚拾的,热乎着呢。”摊主是个老太太,用围裙擦着手,“湖里的鸭子吃鱼虾长大,下的蛋黄都是红的,炒出来香得很。”她拿起一个鸭蛋,在筐沿上磕了磕,剥开蛋壳,蛋黄果然红得发亮,油汪汪的。我挑了十个鸭蛋,老太太递给我一个塑料袋,袋



子底部垫着野草,她递给我不忘叮嘱:“拿的时候小心点,别碰破了,这鸭蛋可金贵。”

早市中间,几个老汉正在下棋。他们一边下棋,一边聊天,说的都是湖里的事情:谁家的藕池今年收成好,谁家的渔网捕到了大鲤鱼,谁家的地笼进了黑鱼鲢子,谁家的鸭子下了双黄蛋……旁边围着几个看棋的,时不时插句话,争论着下一步该怎么走,输了棋的老汉会拍着大腿笑,赢了的则慢悠悠地抽着烟,得意洋洋。

我小时候常在这里看棋,听老人们讲早市的故事。他们说,这早市是乾隆初年就有了,最早在关帝庙旁边,那会儿只有几个鱼贩和藕农,后来人越来越多,县衙就设了两处藕栈,专门掌秤收税,用的是二十一两的“加大秤”,给外地商贩行方便。到了咸丰年间,益盛永食品店开了张,酱油、香油的香味飘遍了湖区;光绪年间,银号、估衣铺也开了起来,鱼龙湾就成了方圆几十里最热闹的地方,才有了“金起凤桥,银夏庄,赶不上鱼龙湾一后晌”的民谣。

“后晌”在咱这儿是夜晚的意思。老人们说,起凤桥和夏庄虽富,但比不过鱼龙湾人夜里在湖里忙活的收入。鱼龙湾人大多住在河湾湖岸,房前屋后都是水湾,夜里布下渔具,黎明前就能收获满满。鱼虾、莲藕都得趁鲜卖,所以早市就成了湖乡的命脉,天不亮就人声鼎沸,直到太阳升高,才渐渐散去,当地人叫它“露水集”。

太阳升到一竿子高的时候,早市的人流开始往回走。买东西的人提着满篮的鲜货,脚步匆匆;卖东西的人则忙着收摊,把剩下的货物打包,准备下湖劳作。

老杨的藕摊大半已空,他正将剩下的藕小心地装进筐里,打算送给相熟的饭店。水产区里,鱼贩们正忙着把剩下的鱼虾装进充氧袋,这些可是游客们预订好的。鱼贩说,如今交通便捷,湖里的新鲜水产很快就能送到县城,甚至更远的地方。鱼龙湾的早市,一直都是方圆几百里最大的集散地。

太阳升到头顶时,早市渐渐安静下来。摊贩们收了摊,街道上只剩下零星的菜叶和鱼鳞,被清洁工扫到一起,散发出淡淡的水腥气。我提着刚买的蔬菜和水产,慢悠悠地往回走,只见马踏湖湾口道里的水静静地流着,水面倒映着岸边的房屋和树木,像一幅流动的画。

儿时,我常常跟着父亲一同去早市。父亲总会挑选那些新鲜的鱼虾,说要给我们调养身体,还会买上莲藕,让我在途中啃食。那脆甜的汁水顺着嘴角淌下,沾在衣服上,留下浅浅的印记。彼时的早市,不像如今这般有众多汽车,大多是撑着溜子的渔民,溜子上闪烁着渔火,宛如繁星散布在湖面上。远远眺望,根本分不清是天上闪烁的星星,还是水中摇曳的灯火。

如今,每逢周末,我都会回来,必定要到早市逛逛。望着那些熟悉的摊贩,听着那熟悉的叫卖声,嗅着那熟悉的水腥味,心里便感到格外踏实。早市宛如湖乡的脉搏,夜以继日地跳动着,见证着湖面上的日出与日落,也见证着湖乡人的欢笑与哀愁。

(作者为中国作家协会会员,淄博市作家协会副主席)

□杨福成

食物是有性格的。这并非故作惊人之语,而是我多年饮食生涯中真实的体会。

食物和人一样,各有其脾气秉性,有的刚烈如火,有的温润如水,有的阴郁如秋,有的明朗如春。

我见过最刚烈的食物,莫过于川菜中的麻辣火锅。那一锅红油翻滚,辣椒与花椒在沸水中上下沉浮,犹如古代战场上的刀光剑影。初次尝试的人,往往被这气势所震慑,嘴唇发麻,额头冒汗,却又忍不住一筷接一筷地往那红汤里探。这火锅的性格,是典型的巴蜀豪杰,热情奔放,不遮不掩。它不取悦于人,却自有人趋之若鹜。这便是刚烈食物的魅力——它能唤醒人心

中沉睡的野性。与之相对的,是江浙一带的甜食性格。苏州的桂花糖藕,杭州的西湖藕粉,上海的八宝饭,无不温婉可人,细腻缠绵。它们不似川菜那般咄咄逼人,而是如同江南水乡的女子,轻言细语,步步生莲。这类食物的性格是内敛的,需要静下心来细细品味。一口下去,甜而不腻,香而不艳,余味悠长。我认识一位北方的朋友,初尝这些甜食时颇不习惯,觉得太过柔弱。然而久居江南,也爱上了这份温柔,说是能抚平都市生活的浮躁。食物的性格,原来还可以改变人的性格。

粤菜的性格更为复杂。它讲究原汁原味,却又在烹饪手法上极尽精巧之能事。一只普通的白切鸡,看似简单,实则对火候的掌握要求极高。多一分则老,少一分则生。这恰如广东人的性格——外表平和,内里刚强,讲究“和气生财”,却又不失原则。粤菜中的早茶文化尤其体现了这一点。一壶清茶,几笼点心,亲朋好友围坐闲谈,看似闲散,实则暗含礼仪规矩。虾饺何时上,烧卖如何吃,都有不成文的讲究。这种性格,是历经商业文明洗礼后的圆融与精明。

西餐的性格又自不同。法国菜的浪漫,意大利菜的热情,德国菜的实在,英国菜的保守,无不与其民族性格相呼应。巴黎餐馆里的红酒炖牛肉,那牛肉炖得酥烂,酒香浓郁,配菜是几颗小蘑菇和胡萝卜,摆盘简单却别致。整道菜透着一种不慌不忙的优雅,仿佛在说:“急什么?生活是用来享受的。”这与法国人对待时间的态度何其相似。而德国的猪肘子则大不相同,硕大一个,配着酸菜和土豆泥,实实在在,毫不花哨,吃下去饱足感十足,恰如德国人务实的精神。

我们本地的家常菜,性格则朴实得多。一盘西红柿炒鸡蛋,一碗白菜豆腐汤,虽不起眼,却饱含家乡的温度。这类食物没有华丽的外表,没有复杂的工艺,却最能抚慰游子的心。我每次离家久了,最想念的不是山珍海味,而是母亲做的那碗清汤面,上面漂着几片葱花,汤底清澈,面条筋道,喝下去,整个身子都幸福起来。这种食物的性格,是含蓄的深情,是“润物细无声”的关怀。

食物的性格,说到底,是人的性格。一个地方的水土养育一方人,也孕育了一方美食。湖南人嗜辣,因其地潮湿,需辣椒驱寒除湿;山西人爱醋,因其水土碱性大,需醋酸中和;广东人喜清淡,因其气候炎热,油腻难消。久而久之,这些饮食习惯便内化为了地方性格的一部分。

现代社会的快节奏,正在改变食物的性格。快餐文化的兴起,让食物变得越来越趋同,越来越失去个性。汉堡、炸鸡、披萨,这些工业化生产的食物,性格模糊,放之四海而皆准。它们满足了人们果腹的需求,却难以满足心灵对美食的渴望。因此,我格外珍惜那些仍保持鲜明性格的食物。它们不只是营养的来源,更是一种文化的传承,一种生活态度的体现。每一口有性格的食物,都在提醒我们:在这个日益标准化的世界里,保持自我是多么可贵。

食物的性格,终究是人的性格。我们吃什么,就是什么。