

□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，将藕瓣成两段，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，像一锅刚烧开的水，咕嘟咕嘟地冒起热气。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所在。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“啪”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，每一步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”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



【非虚构写作】

鱼龙湾早市

□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。

(作者为中国作家协会会员，淄博市作家协会副主席)