

井畔凉水

◇ 亦文亦画 冯杰专栏



冯杰,诗人,作家,文人画家。获过台湾《联合报》文学奖、梁实秋文学奖等。出版散文集《丈量黑夜的方式》《泥花散帖》《田园书》等十余部作品。

姥姥问过我：乡下啥最凉？

她认为，刚从乡间深井里用轱辘打上来的井水最凉，专用词叫“井畔凉水”。

乡村衡量是否凉快，以井畔凉水为标准。下晌时能喝上一口井畔凉水，是最畅快的时刻。吃饭捞凉面条，用井畔凉水捞一次叫“过一水”，捞第二次叫“过两水”，捞三次则叫“三跳井儿”。已近一种口味味蕾上的奢侈。若再浇上一勺鸡蛋卤，蹲着吃，是留香寨人最惬意时。赵小四在饭场说：“给我个皇帝都不换。”他娘一直以为北京的皇帝顿顿都有捞面条吃。

（另注：乡村女人被人睡了，也叫“过一水”。美文不可译，此题非本文所释。）

我小时也有理想，就是有一天蹲在天安门城楼，端一碗“三跳井儿”凉面，有鸡蛋卤，有肉卤。

井还是家园象征。“背井离乡”一词，说明你把乡村那一口井不小心弄丢了，那一口井让夜风刮走了。从此

没有了脉，没有了根。

村里那些耕读传家的“乡村学者”，做过井的延伸。我姥爷说过一些关于井的有趣话题，来源村里四明爷的书上：

如说李白最有名的那首“床前明月光”的诗，里面的“床”字，不是睡觉的床是指乡村的“井”。所谓的床是指井四周架子或井口上的栏杆。现在乡间还把轱辘称作“轱辘床”，把压“饴饴面”的工具称作“饴饴床”，铡草的称为“铡床”。古乐府《淮南王篇》里，“后园凿井银作床，金瓶素浸汲寒浆”，李白“郎骑竹马来，绕床弄青梅”里的“两张床”，应是“两口井”。

姥爷一讲，那一首读了多年的名诗“床前明月光”，意思就豁然畅通了。要不，总以为是李白家的屋顶上没有扣瓦，露天睡觉，像现在涌到城市里的无数民工。月光与夜霜钻进他们浅浅的肚脐眼里，惊凉了一副乡村的草木肚子。

后来，一位豫东乡村学者对我



说：应该叫“井拔凉水”，从井里提拔上来的。我想形象。我是从音，有些口语只能听音定义了。

如此来看，病厄实在“殊不恶”了，至少得了部分自在，《游虎跑诗帖》亦有可见的温润与自在。我读此帖，竟浑如见墙荫一架新葫芦，又腴润又婉曲，又敦厚又恣肆。青绒绒的藤蔓拖着嫩青的葫芦老青的叶往葫芦架的端头牵延，拖着跑到最端头，还往墙头漫。架上架下皆有风，夏天夜晚余热退去之后，能有青葫芦香跃进院墙。《游虎跑诗帖》自然不仅有葫芦的圆腴和藤蔓的姿媚，关键它还有葫芦架，有院墙，这是筋骨和法度，牵延是基于法度之上的自在。葫芦未老待将老，须经一场秋风，一重霜，更须经些年岁的包浆，那就是金农的葫芦画了，有古气和拙气。苏轼此时不古亦不拙，有秀气和清气，古拙须岁月来玉成。

老葫芦可为匏樽，舀水饮酒自在尝，青葫芦架下风自在，“未老”也殊为不恶。

殊不恶

了好水。

我喝着“死了”的虎跑水，倒想起苏轼的“调水符”了。早前他在凤翔，颇爱玉女洞中清泉，便派侍从每日前往取水。一日侍从偷懒，就近打了河水回来。小伎俩自然未能瞒过苏轼，他便以竹筹作调水符，交洞旁寺庙僧人，侍从前往取水须将调水符一并带回。嗯，我并非说虎跑茶社的老板欺瞒，倒也想借老苏这“调水符”一用。不过，与侍从尚且较劲，可见苏轼此时未得了悟，机敏有余宽容不足。

于欺瞒一事，子由倒更豁达，他说：“授君无忧符，阶下泉可咽。”也应了子瞻后来这句“道人不惜堦前（水），借与匏樽自在尝。”无忧、自在就好，阶前水也甘美，此时的子瞻比“调水符”时多了许多温润。

马兰豆腐

春日醅醅，能与一盘马兰拌豆腐相遇，是一场素素清欢。

喜欢自己去野外，挎一个小竹筐，把自己放牧。放牧在满野的风日里，在春天。这是一件动心的事。

尤其在深冬，围着空调与取暖器转，转出一身的干燥火气，这时候，最向往春日田野上的马兰头。长在田野与心上的马兰头，清凉湿润，好像那是一个无关风月的知己，可以一起在垄上御风而行，而歌。

在水泊浅滩上生长的马兰头，长相雍容，好比是唐画里的仕女。一根根，亲手挑来，他们的嫩叶里，有春风的柔，春日的柔，春水的柔。

挑个半篮一筐的，黄昏回家，觉得自己也在春风里盛开了一日，是盛开了一日的好心情。一个人挑马兰，在这么浓醅的春光里，觉得日子过得盛大庄严又渺远。

回去，清水洗马兰，一水又一水。野外野生野长的马兰，因为野，

泥沙草屑，沾满茎叶。它们好像隐居在民间的士，既风雅，又有一种难得的草莽气。

洗净的马兰，在篮子，千枝万叶，朵朵生动，那么彻底的绿。就让它们继续待在篮子里，滤水。

滤好水的半篮马兰，开水里打滚焯一趟，然后捞起，摊开。待凉后，攥成一团，挤掉水分，切碎。横切竖切，切得碎碎，然后倒进盘子里，等待赴一个情意淡远的约。

后半场，是豆腐的戏。一块新鲜的豆腐，清水洗过，再用开水过一趟，稍微滤下水。然后切它。

先削出极薄的豆腐片，尽量控制在两毫米的厚度，春云涣涣。然后，豆腐片切成豆腐条，最后豆腐条切成豆腐丁。就这样，慢慢切，终于有了一盘支离破碎伤心欲绝的豆腐。

在最深的痛楚与最久的等待里，终于有了豆腐和马兰的睹面相逢。是啊，是睹面，深深地相对，相谈，而

不是擦肩，而过。

将早已切碎的马兰，和豆腐丁放到一起，倒进深口的大碗里，放盐。一块豆腐能承受的盐量，想来应不需要我具体到多少克吧，好，那就是少量适量。然后，继续放作料，少量适量的白糖，还有蒜末，一起拌。拌到马兰和豆腐贴心贴意地贴到一起，共剪西窗烛，轻话巴山夜雨。

拌匀拌透后，在碗口蒙上保鲜膜，放进冰箱保鲜冷藏格里，略略冷一冷。豆腐和马兰，它们都有一种清静寂静的格调，清凉是它们的体温。

最后是上桌，将凉透了筋骨的马兰豆腐再次倒入一汤匙的陈醋，一汤匙的芝麻油，再次拌匀，转身倒入一个浅浅平平的盘子里。

在春日的向晚，独上高楼，临窗远眺。看芳草迷离，行人如芥，忽生了一种幽幽远思。彼时，想要喝一盏半盏的清酒，想要和一个有静气的人一起对饮，想要一盘清凉芬芳的菜肴在话语之间。

在一盘马兰拌豆腐面前，我们，享一场清欢。

◇ 营闲事 王亚专栏



王亚,作家。作品散见于《天涯》《芙蓉》《雨花》《滇池》《散文选刊》等,出版有散文集《茶烟起》《营闲事》《声色记》《此岸流水彼岸花》《一些闲时》《今生最爱李清照》等。

◇ 草木慈悲 许冬林专栏



许冬林,中国作家协会会员,散文作品发表于《十月》《散文》等刊物,著有散文集《日暮苍山远》《养一缸荷,养一缸菱》《忽有斯人可想》等十部,及长篇小说《大江大海》等。