

一道闪电，刺破夜幕，阵阵惊雷，扰了很多清梦，暴雨肆虐，倾泻而下。夏日的凌晨四点，一群人呼号着冲出房屋，涌向一口水井，有的撑着伞，有的裸在雨中。

唐山大地震带来的恐慌，在弥漫。震前井水会变苦变咸，有人曾这么说，也不知有没有道理。在众多疑惑眼神的催促下，井水被打了上来，这人尝一下，那人抿一口，味道没变，大家悬着的心才终于落了下来。十岁的我跟在这支队伍里，眼巴巴地望着，等着，全身淋得透湿。

一口普普通通的水井，静卧在玉琳路的小巷里。巷内的居民没有安装自来水，只得到很远的地方去买，一分钱一桶，有力气的人一根扁担挑两桶，没力气的两人抬一桶。大伙儿将自来水作为饮用水，其他场合不敢奢侈，井水便有用武之处了。

从我记事开始，那口水井就已存在，它没有其他一些古井的名气，也没有动人的传说加身，更不见那种古朴厚重之感。水井呈圆形，井宽近一米，深约四米，位于高高的三面围墙之中。这些墙俨然是挺立的卫士，守护水井的安全。水井永葆生命源泉的初心，默默迎来一拨又一拨的人们。水井染着烟火气，它是公共的，其实也是我们

我家门外有口井

胡 铭

家的延伸。

水井伴着我的成长，那儿曾是我们撒欢的地方，水仗游戏从未间断，先是一杯水在空中飞舞，到后来便是整盆水的洒泼，笑声骂声混在一起，奔跑着。衣服湿了，回家不好交差，只能站在太阳下，看大片的水渍一点点地蒸发，看自己的担心一点点地消退。

打井水当然得用设备，每个家庭都备有一个小水桶，俗称水盒子，有木质的，也有白铁皮的，在其两侧打个眼，穿上铁丝或钢丝，再系上一根长长的麻绳，这就大功告成了。一只手缠绕麻绳，另一只手轻轻吊下水盒，左一摇，右一摆，水盒便灌满水，再使劲点，它就被扯出井口。无论男女老少，干起这个活来都是那么熟练。

鸟鸣中迎来晨曦。上了年纪的妇人端着装满衣服的脸盆，匆匆朝水井

走去。几个人蹲在那儿边洗衣边聊天，就像开会一样，家长里短的话语围着井口不停地打转。挎着菜篮子的人赶了过来，井水一遍一遍冲刷着菜叶上的泥土，这光亮润泽没得说的。就连钓鱼的老汉也对它钟情，每当满载而归，便径直来到井边，完成他的下半场动作，最后哼着小调跨进自家门槛。

夏天，望着如镜的水面，凉气扑面，我忍不住还会喝上几口冰爽的井水。三四岁的小屁孩在家长带领下，赤条条地站在那儿，边洗澡边玩耍。晚饭后，三三两两的人捧着茶杯，拎个小板凳，不约而同地来到井边侃大山，蓝天染成灰黑色时，不得起身离开，否则难敌呼啸而来的蚊子。用井水洗刷竹席，倒是个不错的主意，清凉留在了席上，人们舒心地躺下，等待睡意的来临。

有一次我与小伙伴凑钱买了个

西瓜，放进水盒里，沉入水中冰镇，麻绳的另一头没地方固定，我俩轮流用手牵住。西瓜拎了上来，一记拳头抡下，西瓜炸开。二人双手捧着啃了起来，头几乎要埋进西瓜里了，西瓜的冰凉也钻入我们的肚子中。

冬季也别有情趣。多棱的雪花飘飘洒洒，零星的小雪花直落井中，顿时不见踪影，天地之水的融合，许是一种意境吧。打雪仗，孩童的最爱。我卷起衣袖，抓一把白雪捏紧，再捏紧，狠狠砸向“敌人”。两尺多高的水井口成了抵挡雪球的天然屏障，井沿上的积雪像是提前为我们准备好的炮弹，嘿，这儿真是绝佳的防守之地。水井也因孩子而注入了生机。

水井没有盖子，却依然洁净，邻居们很爱惜，就像爱惜自己的家一样。一天，井口上多出了一只特大的旧筛子，洗得干干净净的，泛黄的竹篾，透着一丝苍凉，也平添了一份稳重。

老旧房屋在城市建设的大潮中轰然倒下，水井来不及叹息，被铲掉了井沿，填满了瓦砾，原本源源不绝的井水一下子无路可走。最终，水井消失于赖以生存的地面。我的视野中再也没了水井，只有那过往的断断续续的影像。

煎“煎菜”

吴兆敏

农历七月半煎“煎菜”是乡下老家的习俗。

老家在歙县南乡。地处皖南的徽州素有“五里不同音，十里不同俗”的说法，我的村子五月初五不过端午节，五月十三要过节，家家户户蒸大馍、蒸米糕，但七月半煎煎菜的习俗几乎流传于整个歙县南乡地区。

煎菜，顾名思义就是将适宜的蔬菜放在油锅里煎炸。“七月半”作为我国四大传统祭祖节之一，这一天老家村子里家家户户煎煎菜，一为祭祖，二为尝秋。时值处暑节气前后，夏秋之交，地里的庄稼次第成熟，菜园里的蔬菜长得正盛，为煎菜提供了极好的食材。

小时候，盼着七月半，如同盼着过年。父母要养活一大家子人，平日里无奈的“吝啬”，在过节时变得“奢侈”起来。

天刚亮，一家人便开始忙乎起来。去菜园里专挑腰粗体胖微辣的青辣椒，去蒂去籽，新割的韭菜切碎拌上豆腐，填充进辣椒里；屋角地头野生的紫苏，此时派上了用场，采一把嫩芽和嫩叶洗净晾干；南瓜也熟了，变得金黄，剖开

切片；地里的山芋开始鼓胀开来，撑开了身上盖着的泥土，寻着裂缝挖两棵大的切片备用。

干柴烈火在锅灶里燃烧，平日里省着吃的豆油倒在大铁锅里，少说也有十斤八斤。准备好的辣椒、紫苏叶、南瓜、山芋，洒一层干面粉，裹上薄薄的面糊，依次放入滚烫的油锅。水与油激烈碰撞，生出密集的油花，“滋滋滋”的乐曲里母亲用长长的竹筷在油锅里翻着煎菜，油花慢慢变小消失，待煎菜两面变得焦黄夹起滤油。火候很重要，先大水再小火，全凭经验。火候掌握不好，煎菜外面焦了，而里面是生的。还没等冷却，馋得流口水的我就抓起煎菜放入嘴里吃了起来。母亲直呼：冷一下再吃，别把嘴烫坏啦！

除了煎蔬菜外，煎面脆、茶馓和包墩也是不能少的。面脆、茶馓不用发面，夏天新收的小麦挑到村里的加工厂里碾成粉，小麦粉用水和好，用擀面杖在面板上反复擀成面皮，撒上芝麻，薄的做茶馓，切成正方形，划几刀，对角黏合或从切口处穿过，就成了风车或是其他形态各异的茶馓，要咸的就在面里加盐，想吃甜的就加糖。稍厚一点的可切成短条煎至酥脆就成了“面脆”。煎好的面脆、茶馓冷却后密封存放，可吃好一段时间。

煎包墩的面需前一个晚上揉好，自家糯米做的酒酿是发酵的引子。发酵之后的面团搓成指头般粗细，切成寸长的小段，放油锅里炸至外表金黄，外焦里软，很有嚼劲。

各种煎菜煎好已到中午。屋外热浪逼人，厨房里热火朝天。一上午不停地劳作，母亲早已大汗淋漓。

母亲说：带点煎菜给外公吃。外公家在山口的村子里，虽只隔三里地，但他们村七月半不煎煎菜，是七月三十煎煎菜。父亲七岁时随爷爷从近百里外的高山村落迁居而来，七月半煎煎菜的习俗一定是从父亲的老家传袭来的。

我二十岁离开老家到城里工作，每到七月半，总能收到母亲托人从老家捎来的煎菜。成家后，每年七月半这天，我会起大早去菜市场买个头大的青辣椒、豆腐和韭菜，日子好了，自然要加肉或其他一些东西。学着母亲的样子，做辣椒煎菜。紫苏也会煎一点，喜欢那别样的香。

郊外从别人那里“讨”来的一畦菜园里，南瓜、山芋也熟了，煎几片。面脆、茶馓，包墩没煎过，有些麻烦。

父亲走后，在老家独居了五年的母亲也早已年迈，进城和我们同住。母亲开心地吃着我煎的煎菜，说好吃。我知道母亲的开心，不只



时光印痕 周文静 摄

是煎菜好吃，更多的是我把老家煎煎菜的习俗传承了下来，没有忘记。

每一个传统节日总与饮食关联，不论是在物资匮乏的年代还是在生活富足的当下，都以丰富的特色美食，告慰祖先、感谢天地、寄托情感，也让每一个节日更具意义。

现在，一年四季都能买到新鲜的蔬菜，好吃的煎菜，想煎就煎，不一定要等到七月半。菜的品类可以多种多样，做法可创新，花样可翻新，但菜身上裹面糊是保持蔬菜本味的关键，放油锅里翻滚煎炸是煎菜之所以成为煎菜的重要工序。

今年七月半，一家人去了外地旅游。回来后第一件事就是买辣椒，煎煎菜。