

故土 异乡

◎ GUTU YIXIANG

朱振邦 ◎ 著



合肥工业大学出版社
HEFEI UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PRESS

故土异乡

朱振邦 著

合肥工业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

故土异乡/朱振邦著. —合肥:合肥工业大学出版社,2014. 1

ISBN 978-7-5650-1754-4

I. ①故… II. ①朱… III. ①散文集—中国—当代②随笔—作品集—中国—当代③小说集—中国—当代 IV. ①I217.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 017639 号

故 土 异 乡

朱振邦 著

责任编辑 朱移山

出 版	合肥工业大学出版社	版 次	2014 年 1 月第 1 版
地 址	合肥市屯溪路 193 号	印 次	2014 年 1 月第 1 次印刷
邮 编	230009	开 本	710 毫米×1010 毫米 1/16
电 话	总 编 室:0551-62903038	印 张	14.75
	市场营销部:0551-62903198	字 数	178 千字
网 址	www.hfutpress.com.cn	印 刷	合肥现代印务有限公司
E-mail	hfutpress@163.com	发 行	全国新华书店

ISBN 978-7-5650-1754-4

定价: 30.00 元

如果有影响阅读的印装质量问题,请与出版社市场营销部联系调换。

文如其人淡如水

许若齐

认识振邦至今，已整整三十年了。做成朋友，大抵要经过相识、相交、相知三个阶段，第二阶段尤其重要。没有你来我往，焉能心心相印？奇怪的是，长长的日子里，我与振邦交往并不多。共同生活在一个不算很大的城市里，一年里见到是数得出的几次，其中包括“偶遇”与难免的“工作交流”。推杯换盏后的掏心掏肺、清茶一杯的彻夜长谈也是决然没有的。也许，我们都是不喜交际之人，讲究心领神会，有限便弥足珍贵吧！

红尘滚滚，市声熙熙，最要紧的是有一份内在的淡定与坚守，这是要有修养做支撑的。底蕴厚实，方能自然而不矫情，一贯而不一时。近日振邦的文稿《故土异乡》杀青，我先睹为快。书中小说散文各半，静心读之，第一感觉是“君子是这样炼成的”，因为无论是故土的“老树”“芦苇”“草垛”，还是异乡的“书店”“女孩”“男孩”，振邦的乡情亲情浓得化不开，道地的乡村之子。写城里的事情，角度却是田野的；即便是诙谐幽默的笔触，透发出的仍是淡淡的乡愁，悲悯情怀亦可感可触。即便走得很远，也要时不时地回望生我养我的那块土地，尽管在相当程度上已面目全非，永远怀着一颗亲近恭

卑之心。这样的守望见诸文字表达，作者的心路历程清晰可见。作品无论是虚构还是写实，总能觉得振邦的音容笑貌飘忽而过，真真切切的体温与脉动。一个热爱土地、故乡与祖先的人，他的正直善良，爱憎喜恶便接了地气，充足而源源不断，一生一世都动摇改变不了的。

振邦的文字，需徐缓慢读，平实平淡是他的行文风格，注重的是质朴叙事，而不是铺陈抒情。文如其人，朴素、干净、娓娓道来，也就有了一股清新气息。这种文字的气场，是要渐渐走进去的，最终的感觉是宛如置身于初夏时节皖北平原的麦地里。阳光灿烂，风吹麦浪，那情景气味是原生态的，让人心旷神怡。老舍先生曾言：写文章有两个秘诀，一是不用成语，二是少用形容词。不雕琢，不做作，不渲染，即便是说一段故事，一个场景，也是清楚明了，不故弄玄虚。如《车记》里写学车开车的行行状状，如同大白话叙事，大凡有此经历者，看罢都会心一笑：是这么回事。小说里的《乡厨》《野塘》诸篇，平淡无奇、不动声色的描写中，又足见作者驾驭语言的功夫。

作为振邦的朋友，我很乐见《故土异乡》的出版。做自己喜欢做的事，肯定是乐在其中，有益身心健康的。近读晏殊的浣溪沙词，感想颇多。在无人可敌的时光面前，我们一点点老去，为此，只能“无可奈何花落去”；能否有“似曾相识燕归来”的境界，则要看每个人的造化了。似曾相识，或许开启的是生命的另一状态；蒋勋先生如是说：生命并没有因为前面的无可奈何，而掉落到沮丧和绝望当中，“似曾相识”挽回了一种对生命里面的冀望熟悉的感觉。于我与振邦而言，恐怕就是读书写字了。率性而为吧，过程本身就是美好的，相信能体验到一种愉悦与快活。

2014-1-8

目 录

小 说	(001)
乡 厨	(003)
书 店	(029)
野 塘	(052)
城里 (五题)	(089)
还 乡	(153)
散 文	(161)
土 地	(163)
老 树	(171)
芦 苇	(181)
乡 菜	(186)
麦 田	(192)
红 芋	(195)
草 垛	(199)
纺 车	(202)
父 亲	(204)
车 记	(215)

1

小说

乡 厨

听说离庄子不远的高速公路通车了，在城里当厨师的李小文兴奋得睡不着觉。李小文兴奋的原因是不仅以后回老家方便了，而且自己可以回乡创业了。

要说一个厨子有啥业可创的？可别忘了这个厨子叫李小文，是个小有文化的厨子呢。当年考大学，李小文的分数超过了二本线，因志愿没填好只能上个三本学校。李小文想，上三本要多花钱又是个文科专业，毕了业到哪儿找工作去呀。他没和爹娘商量就放弃了上学的念头，到外面打工去了。

李小文在外面跑了不少地方，也干了不少行当，修过马路，盖过楼房，跑过推销……李小文把自己的形象镜头一遍遍地在心里播放之后，最后定格在厨师的位置上。

李小文用自己打工挣的钱参加厨师培训班，拿到了厨师证书后，在饭店里先从打杂做起，然后配菜、炒菜，一步步地成为一名厨师。李小文之所以愿意当厨师，并不仅仅因为当厨师比修马路、盖楼房、跑推销工作轻松。实际上当厨师也是个繁重的体力活。那厨房里的站工、案板上的刀工、炉台上的手工，没有个结实的身板是撑不下来的，同时做菜色香味的搭配、火候的掌握、造型的构思，也是个比较复杂的脑力劳动过程。当然，李小文看重的还是厨房里的厨艺，烹饪里的技艺和

美食里的文化。

李小文想回老家创业，就是想用一技之长开个小菜馆。李小文想回老家开菜馆不是一时的冲动，是他几年来在多家饭店工作经验的积累和对各类食客的观察，有对家乡地理环境的全面考察和家乡风物的熟悉了解，还有对中国传统文化的留恋和修养。他要在家乡环境、风物、文化里面寻找商机。

李小文回到家里，把开菜馆的想法和爹娘说，两个老人一听就瞪大了眼睛。

小文爹使劲揉揉眼，瞅瞅小文说：你是说梦话吧？咱这地儿前不靠城后不搭街，开菜馆给谁吃呀。

小文说：虽说咱这儿不靠城不搭街，但离高速公路收费出口不远，以后从市里去省城要从这个路口上高速公路，咱门前不远的那条公路就是上下高速公路的必经之路，咱在这儿开菜馆位置是不错的。

小文娘问：那你准备把菜馆开在哪儿呢？

小文说：就开在咱这两层楼里，楼上三个房间正好是三个包厢。

小文爹一听跳了起来，骂道：你个兔崽子，我和你娘还有你妹妹干活挣钱，好不容易盖起了这两层小楼，就是等着给你娶媳妇的。你倒好，媳妇没娶进屋来，还想着让外人来吃喝撒欢。

李小文顽皮一笑说：咱这哪叫楼房呀，浅根细筋的，两三级地震就能震倒，谁家的闺女敢进来住啊。等我开菜馆赚了钱，在城里买了楼房，不光有闺女抢着进去，我还要把你们接去一块儿住呢。

爹娘勉强答应了。李小文一边办理工商登记、卫生许可、营业执照等烦琐的手续，一边购置厨房设备、配套设施。特别是对楼房内外的环境布置，李小文下了不少功夫。

李小文知道，这店面环境如同人的脸面、服饰，要干净整洁、雅致端庄。李小文把两层楼的外墙重新粉刷一遍，把楼房前边的地面整平铺上水泥。水泥地面还留了一小块空地，空地上栽了一棵紫薇树。一楼厅堂的墙壁挂上了乡村名人的字画，二楼包厢里悬挂着他自己的摄影作品。菜馆还没开张，环境已经有点儿文化味道了。

爹不解地问：儿哎，你这是开菜馆，还是搞展览？

小文笑而不答。

更让小文爹迷糊的是，小文告诉他，楼房后面自家麦田里的野草不要薅，还说要把麦田头上人家废弃的养鱼塘承包过来。爹以为儿子不让薅草是心疼自己，就没问下去，可是这承包鱼塘的事情他就憋不住了，说：那塘不能养鱼呀，人家转包几回了，最后都是谁养鱼谁赔本。

小文说：咱不养鱼。

爹问：不养鱼？不养鱼要鱼塘干吗！

小文又是笑而不答。

经过一段时间的筹备，“小文菜馆”正式开张了。李小文对给小菜馆起了这个名字还颇为得意。一来这是用自己的名字命名的菜馆，二来是表明这是个有文化内涵的菜馆，三来好像是个文静的女孩儿开的小菜馆。

菜馆开张很简单，李小文在门前放了挂鞭炮，亲自下厨做了几个菜，请几个在市里上班的高中同学吃了顿饭。

这桌菜说是李小文亲自下厨做的，实际上是李小文和爹娘、奶奶共同完成的。按照李小文的设计，请娘煎碗小毛鱼，请娘和奶奶在老宅里的柴火灶上做些烙馍。三个老人一听，就笑话李小文，说是你在外边当那么多年厨师，回来开菜馆还让俺们做菜，说到外边人家要笑掉大牙。

小文说：咱开的是土菜馆，你们做的才是地道的土菜，我

要慢慢跟你们学。

自然，李小文也准备做几个菜，李小文做的是几个素菜。一盘是酸菜肉丝炒地皮菜，一盘是凉拌马齿苋，还有一盘是青炒野豌豆。

看到李小文在屋后草地捡地皮菜，在田头塘沿上挖马齿苋，特别是看到他在自家麦田里掐野豌豆苗，爹忍不住地问：你是请客人吃饭呢？还是给牛羊喂草呢？

小文回答：这不是草，这是野菜，现在不少城里人喜欢跟牛羊学习，少吃荤菜多吃素，野菜对身体有好处。

娘说：再喜欢吃素，咱这是头回请人家吃饭，说啥也要有只鸡、有条鱼吧，俗话说没鸡没鱼不成席嘛。

小文说：有鱼了呀，您煎的不就是鱼嘛。

娘说：你那从塘里捉的小毛鱼能上席呀，当猫食还差不多。在爹娘的再三坚持下，加了条红烧鲤鱼，添了盆老鸡汤。

李小文只请了三位客人，他们都是李小文高中时的同班同学。一个叫张敏在市政府接待处工作，一个叫陈学民在市里一家国企办公室工作，还有一个叫郑小刚在一家私营企业给老板开车。张敏和陈学民大学毕业后，张敏的工作是在市里当领导的舅舅给他找的，陈学民是他老爸从领导岗位上退下来后单位照顾进来工作的。郑小刚和李小文一样没有上大学，先是跑了几年出租车，后经人介绍当了私营企业老板的驾驶员。

三位客人来了之后，李小文先带他们看看菜馆的外部环境和内部的装饰，然后又向他们介绍了自己的想法，并请三位见多识广的老同学指点帮助。

老同学们称赞李小文有眼光，说他对菜馆的经营定位比较准确，内外环境的布置也比较协调，接下来就要看这菜肴能不能吸引客人的舌尖和眼球了。李小文嘴里连声说是，心里说，今天不就是先拿你们做试验嘛。

一阵闲话过后，李小文端来几碟凉菜，有花生米、黄瓜段、猪耳尖、蒜拌马齿苋。张敏和陈学民是城里长大的，他们不大认识马齿苋，郑小刚虽说是农村出来的，也是许久没见过马齿苋了。大伙儿有些好奇，尝尝感觉味道很不错，于是不等热菜上桌，就开始喝起酒来。

李小文叫大家慢些喝酒，说是先吃点东西垫垫肚子，一会儿从厨房里端来了酸菜肉丝炒地皮和烙馍，让大伙儿把酸菜肉丝炒地皮夹在烙馍里吃。

张敏说：有好多年没吃过烙馍了，还是小时候去农村的外婆家吃过。

郑小刚说：我是经常回农村老家，但现在也吃不到了。

李小文说：是呀，如今很多人家不烧柴火了，做烙馍的鏊子也没有了，俺奶奶为了做这烙馍，翻箱倒柜才找到生了锈的鏊子。

陈学民问：现在没有卖这种炊具的吗？城里饭店怎么吃不到这样的烙馍呢？

李小文说：这种炊具可能能够买到，但这种烙馍的制作过程在城里的饭店比较难。要把面团擀成又薄又匀和鏊子一样圆的面片就不容易，再把面片在铁鏊子上烙熟，需要鏊子受火的温度均匀和适中，否则鏊子上的面片不是生了就是糊了，并且这鏊子下面烧火一定要烧柴火，鏊子上边翻面片一定要用竹片，这样做出来的烙馍味道才纯正、口感才筋道。

大伙儿边吃边称道，好吃，真好吃！

大伙儿吃过烙馍，喝了几杯酒，李小文又端来了母亲做的煎毛鱼，给每人盛了一小碗。大伙儿吃鱼喝汤又说味道真好！问李小文是怎么做出来的？

李小文说：这鱼儿是干净水塘里的小野鱼，先用面粉裹拌在锅里煎黄，然后放在开水里加上紫苏、薄荷叶、小葱段、细

姜丝一块儿煮。这道菜的关键是煎鱼火候的把握、翻鱼时间的掌握、煮鱼水量的多少，佐料搭配的技巧都有讲究，这和古人说的“治大国，若烹小鲜”道理是一样的。

张敏说：行啊小文，这做菜都做出文化来了。

李小文说：本来嘛，饮食文化，饮食里面就有文化。不瞒你们说，刚才这道菜是俺老娘做出来的，我也做了道有文化的菜，马上端来给各位领导尝尝。

说罢，李小文去了厨房，不一会儿便端来盘菜放到桌上。洁白的大瓷盘里堆放着翠绿的小青菜，小小的叶、细细的茎。大伙儿瞅瞅说不认识，尝尝味道清香可口。

李小文说：这菜叫野豌豆。

陈学民说：我只吃过豌豆，没见过豌豆苗长得什么样子，更没有见过野豌豆了。

郑小刚说：我小时候在田地里好像见过，但还不知道能做菜吃。

张敏问：小文，你刚才是说这野豌豆和文化有联系？

李小文说：那是当然。不过咱先吃点儿菜、喝几杯酒，我再说吧？李小文给每个老同学敬了两杯酒，看到大瓷盘里的野豌豆吃得差不多了，便文化起来。

李小文问：老同学，咱中学语文课本学过的一首叫《采薇》的诗还记得吗？

张敏说：是选自《诗经》里的那首吗？

李小文说：是的，就是“采薇采薇，薇亦作止。曰归曰归，岁亦莫止……”那首。

郑小刚说：怎么能不记得，老师让我们背下来，我就是背不完整，还被罚站过。

陈学民说：当时能背下来，现在记不住几句了，好像对“昔我往矣，杨柳依依。今我来思，雨雪霏霏”印象很深，怎

么也忘不了。

李小文说：你们不知道吧？采薇的薇，就是咱吃的这个野豌豆啊。

三个老同学睁大眼睛，使劲瞅瞅瓷盘里吃剩的野豌豆。大伙儿的心情呀，就像看到街巷里摆小摊的女人，冷不丁地听说那就是当年让许多男同学心仪的校花一般。

食也饮了，文也化了，酒也喝得差不多了，李小文这才切入了正题。李小文说：各位领导，今后在大饭店里山珍海味吃腻了，想换换口味就到我这小菜馆里来，如果你们接待贵宾想尝尝咱本地土菜，我也保证能做出让客人满意的有特色、有文化的菜肴来。

张敏说：你还别说，我们市里接待上面的领导，就是经常遇到客人提出要吃土菜。可这土菜馆比大饭店难找多了，特别是又干净又有特色的土菜馆太少。有的环境卫生不错，但做出来的菜和大饭店里大同小异；有的菜是有点儿特色，可环境卫生实在不能恭维。有次省里来了位领导，指明要喝咱这地道的牛肉汤，市里领导让我先去勘察。我到了一家正宗的卖牛肉汤的小店，看到的是歪歪斜斜的店牌、灰不拉几的桌凳、油脂麻花的碗筷，心想把领导带到这儿吃饭，一来有碍咱地方的观瞻，二来把领导的肚子吃坏了可负不起责任。于是我就找了家环境比较好的土菜馆。省里来的领导吃了后说，这牛肉汤味道还可以，就是和在省城饭店喝的差不多呀，弄得陪同的市里领导很没面子。

陈学民说：这样的情况俺们企业接待也遇到过，特别是那些北京、上海等大城市来的外地客人，老是在大饭店里招待他们，咱们花钱多人家又吃不好，那可真是得不偿失。小文，今后俺们单位要安排客人吃土菜，我把他们带到你这儿来。

郑小刚也说：下次我推荐俺们老板来你这儿吃土菜，这里

离高速路口不远，到外面出差办事上下高速也方便。

李小文说：非常感谢各位领导捧场关照，我一定为老同学们做好服务。说完，李小文又敬了每人三杯酒……

客人走后，李小文的爹娘来收拾餐桌。看着不值钱的小鱼、野菜吃得精光，老鸡、整鱼和大肉没怎么动筷子。爹说：现在城里人的口味咋这么贱呢。娘说：小文这些年在城里没白待，啥人喜欢吃啥物件他知道嘛。

李小文的土菜馆开张后，隔三岔五地也有人来吃饭或订菜，但客人点的多半还是鸡鸭鱼肉，即便点素菜也是鸡蛋香椿、韭菜千张、香菇青菜之类的。李小文推出的凉拌马齿苋、青炒野豌豆、香煎小毛鱼、地皮卷烙馍、米虾丸子、荠菜蒸饺等特色菜，几乎无人问津。李小文向客人推荐，他们说请人吃饭，咋能让人家吃那小鱼、小虾、小野菜呢。

爹有些急了，说：小文，客人说得不错，自古以来都是请客吃饭，鸡鱼肉蛋。

小文说：如果只做那些菜，咱这菜馆就没特色了，就不是土菜馆了。

娘说：咋不是土菜馆，咱这鸡呀鸭呀都是放养的，葱呀蒜呀也是自个儿种的，做出来的不就是土菜嘛。

放养的也是人养的呀，地道的土菜应该是野生的与人没关系的菜。小文又安慰爹娘说：你们不要急嘛，层次高的客人还没到呢。

让李小文说中了，没过几天，小菜馆就迎来了几个有层次的客人。他们是从省城来的文化部门领导，在当地文化部门领导陪同下调研乡村文化建设情况，去乡镇调研回来路过小文的菜馆。不知是“小文菜馆”的招牌，还是菜馆的外部环境引起了他们的注意，几个人便说说笑笑地跨进了菜馆的大门。

一进大门，他们就被大厅墙壁上的书画吸引住了，进入楼

上的包厢，一幅幅摄影照片又映入他们的眼帘。其中一位领导说：怪不得叫“小文菜馆”呢，是有些文化内涵嘛，可不知这菜做得怎么样？

李小文说：俺这里主要做本地土菜，应该有点儿特色吧。说着，就把菜谱递了上去。

那位领导翻了翻菜谱，突然抬起头来，说：你这里有薇菜？还有苋菜？

李小文点点头。

那位领导对另外一位领导说：欧阳局长，咱中午别回市里吃饭了，就尝尝这儿的土菜如何？

被称为欧阳局长的领导忙说：虞处长想尝尝咱当地的土菜当然好了，可不知这么个小店能不能做出符合领导的口味菜。

虞处长说：看菜谱还是有特色的，比如这薇菜和苋菜就是很难看到的。虞处长笑着问欧阳局长：你吃过这两样菜吗？

欧阳局长不好意思地说：不要说吃了，我见也没见过。

虞处长又转过头问站在身边的年轻同志：曹科长知道这两样菜吗？

曹科长脸一红，接过菜谱瞅了一会儿，说：我也没吃过没见过，不过看这两个字儿有点眼熟。

其他人一听，也纷纷过来伸头看菜谱。有的说：这薇菜是不是紫薇呀？有的说：可能是蔷薇吧？有的说：不可能，没听说紫薇、蔷薇能做菜啊。至于那个苋菜的“苋”字，有人也是看下半边才念出来的。

虞处长边笑边摆手，说：你们哪，又是文化人，又是文化单位的领导同志，还经常宣传弘扬传统文化呢。

虞处长示意大家坐下，接着说：《诗经》里有两首很有名的诗，大家应该有印象吧？一首是《诗经》的开篇之作，一首是《采薇》。