

留在延安

——一位北京知青的心灵随笔

依夫 著

从北京到延安,从少年到白头,四十年人间正道一路走来,
惊心动魄归于平淡,留驻心间的只有书中那些鲜活的身影.....



人民出版社

留在延安

——一位北京知青的心灵随笔

依夫 著



 人民文学出版社

责任编辑:薛 晴

封面设计:周涛勇

图书在版编目(CIP)数据

留在延安:一位北京知青的心灵随笔/依夫 著.

-北京:人民出版社,2014.1

ISBN 978-7-01-012949-5

I. ①留… II. ①依… III. ①随笔-作品集-中国-当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 302783 号

留在延安

LIUZAI YANAN

——一位北京知青的心灵随笔

依 夫 著

人民出版社 出版发行

(100706 北京市东城区隆福寺街 99 号)

北京中科印刷有限公司印刷 新华书店经销

2014 年 1 月第 1 版 2014 年 1 月北京第 1 次印刷

开本:710 毫米×1000 毫米 1/16 印张:18.25

字数:230 千字

ISBN 978-7-01-012949-5 定价:37.80 元

邮购地址 100706 北京市东城区隆福寺街 99 号

人民东方图书销售中心 电话 (010)65250042 65289539

版权所有·侵权必究

凡购买本社图书,如有印制质量问题,我社负责调换。

服务电话:(010)65250042

序

几十年间十数次往返陕北，不仅仅因为那里曾是红色的摇篮，悲凉壮阔的黄土高原原本就是生命的底色，沟沟坎坎里有着许多看似寻常但却鲜活动人、蕴意深远的故事，牵引我一再向她迈进。记得第一次到陕北是一九八五年，我以新华社记者的身份从北京、西安到延安采访，并在枣园过春节。正月初四，长途客运通了，我坐上了延安到吴旗的班车。满目荒凉，遍地残雪。吴旗县即吴起县，红军长征到陕北后在这里打了个胜仗，由此出名。县城吴起镇挤在一条不长的山沟里，只有三千多人口，街道宁静空旷，悄无人声。采访完后，我便来到依夫的家里。窑洞里烧着水，白蒙蒙的雾汽飘浮着。他那时已结束了插队生活，先在县法院，又调到公安局工作，已经当上了副局长。他抽着劣质烟，谈生活，谈工作，还讲了好几个发生在自己身上和身边的小故事，我听得倒是饶有兴趣。那天我们彻夜长谈几乎未眠。第二天我离开吴旗，又来到了陕西定边，晚上住在同样是用窑洞建成的招待所里。服务员说，你不会看炉子，睡觉前必须把火灭了，防止风倒灌煤气中毒。飞沙走石，寒气弥漫，我拥着被子端坐在床上，又是一夜无眠。先想着依夫，想着在他身上发生的和过去截然不同的变化，这个曾经稚嫩的北京男

孩是怎样熬过来变成陕北汉子的？后来又想起他讲的那些故事，想着以后能把它写出来结成一个集子倒是一件挺有意思的事情。

——算起来，距今已经近三十年了。

我是最早阅读《留在延安——一位北京知青的心灵随笔》的。有人说，作家的水平在于写与不写之间，这就如同好的人物画在似与不似之间一样。但是，优秀的作品毕竟是写出来、画出来的。黄土高原是有文化传统的，行走在那片土地上，即使是偶尔遭遇也能产生写作的灵感，比如刘文西的画、贾四贵的剪纸、路遥和高健群的小说。问题是，能静静地坐下来并写出来写得叫人喜欢看的人很少，现在，依夫可算一个。打开集子，一个个鲜活生动的人物站在我们面前，如不停地“跳槽”的小张（《一分耕耘，一分收获》），“闹”离婚的婆姨白姐（《白姐》），被大伙称为“神探”的县公安局警官（《娄神探》），或怨而不怒，或哀而不悲，或位卑而志远。几个案件中的当事人也写得有趣，尽管犯法或犯罪了或受到案件的牵连了，但仍不失陕北人的质朴和憨厚，不时表现出叫人喜爱的一面（《小事》、《还是小事》）。生活中也有一些不和谐的东西存在，特别是在现在这样一个多元化的社会中，于是有了“老丁”和不拿“革命委员会”的章子当章子的小警察（《朋友》、《扎势》）。当然，一个人过得无论好不好，谁也不愿意一天到晚吊着个脸，这就要有“乐子”或找“乐子”，以博自己开心一笑，许多事情便像一页书一样翻过去了（《语言病》、《轻松一刻》）。有写人的，也有写事的，《搞清楚才能说清楚》里的三个小故事看似并不新奇，可它却是对陕北历史和革命史教课书中有关内容的一个小小补充。在依夫的考证和描述下，喜怒哀乐愁加上连绵起伏的大山和蓝天白云，构成了陕北的全部。

作为一名曾经的北京知青，依夫肯定是要在“知青”这个话题抹上重重一笔的，所以在这部集子里的大部分文章中都能找到知

青生活的印记，如《说吃》、《吃豆腐》、《成人》等等。目前，无论知青小说还是知青散文都已经退潮，好象内容早已写净，即使是成名作家写知青的作品，格式相同，手法相近，没有多少东西值得回味。依夫的写法不同，既不是返城后的青春记忆，也不是发达时的追思遥看，或流水账般的往事陈述，而是在一个个故事和人物中找寻更深层次的东西，那就是“富贵不能淫，贫贱不能移，威武不能屈”，它代表着许许多多生活在最底层的劳动者和有过知青阅历的一代人所具有或追求的最高境界。依夫跟我说，好几个人看了《生活的另类教育》后都提出疑问；这是真的吗？老陈这一家人的故事是不是你编出来的？！依夫说这是真的，并且在那个年代还不是个别现象，一旦遇到天灾人祸“跌了年成”（农作物因灾欠收），一个村里几户十几户拉家带口出门要饭都是很平常的事情。即便如此，陕北人也会把最后一口粮食让出来，这叫“节口待客”——自己少吃一口或饿着肚子但要把客人招呼好。正是这种独特的“教育”让依夫和他的同学们从中感到了震撼，受到了启迪，也使得知青生涯有了更丰富的内涵。

从北京到陕北，从学生到知青，然后是法院的法警、公安民警、国家某重要部门的工作人员，依夫的阅历丰富了他的人生，也为他打开了更广阔的写作界面。这里面有机关工作的体会（《升迁的秘诀》），有出门在外的不易（《坐火车》、《再说坐火车》）；有对尴尬和无奈的调侃（《原则》、《裤子的故事》），也有对人的社会性所进行的深入追索（《外地人》、《身份》）。在《三天》和《三女生》里依夫通过讲述的几个小故事或说是小人物肯定了我们这个社会中始终不乏的美德，《小西》则写出了“潜伏”者和他们的家人不为人知的另一面，令人动容。善于思考的人有一个共同的特点就是时常进行回顾和反思，依夫也是一样，这就有了《朱先生》和形成一个系列《老师们》，从儿童时期到青年时代，每一步

都值得珍惜。《黄河清了》我认为是一个小结，既是对自己，也是对陕北，对我们面对的这个时代和社会。“黄河清，天下平”，黄河清，人安宁，我们每一个人都祈盼着黄河之水终有一天能真正清亮透彻起来，以“大河”这个响亮的名字重新出现在中国的版图上。

当年我曾对依夫说你讲的这些故事挺好听的，有空儿时你可以写出来。依夫说我也就是刀啊枪啊什么的，搞这个不行，你是专业作家，还是你写。遗憾的是我一直没有写。现在，依夫写出来了，就摆在我的面前，以黄土做底色，深沉厚重，力大气钧；融时代之潮流，风格高亢，从容而舒缓。开卷时想起了三十年前的那个夜晚，马上有了一种久别重逢、“少小离家老大归”的欣喜——在当下，无论是在青山依依的江南小城、还是喧闹的北京或蓬勃发展中的陕北，能不时地阅读到一本好书一定会使人感到愉悦。

你说呢。

朱幼棣

2013年8月

（作者曾任新华社国内部政治采编组主任、
国务院研究室司长，为著名学者、作家）

目 录

上 篇

李师傅	3
生活的另类教育	9
吃豆腐	15
搞清楚才能说清楚	21
一分耕耘，一分收获	28
娄神探（上）	33
娄神探（下）	40
诚信	47
语言病	54
成人	61
柔与刚	67
朋友	74
小狗“阳阳”	81
老师们（一）	87
老师们（二）	93

老师们（三）	102
升迁的“秘诀”	110
小西	116
说吃	123
白姐（上）	130
白姐（下）	138

下 篇

坐火车	149
再说坐火车	157
等候	166
三女生	171
原则	179
外地人	186
扎势	191
晕车	197
裤子的故事	205
轻松一刻	211
朱先生（上）	219
朱先生（下）	226
三天	233
小事	240
还是小事	248
打井	254
读书	260
身份	267
黄河清了	275

上 篇



李师傅

三十多年前我就认识了李师傅，本来我应该按照我父母教给我的称呼他为“李伯伯”，但我给别人讲他的故事的时候感到不太顺口，因为他是我的“李伯伯”，不一定是其他所有听故事人的“李伯伯”，总不能每一次讲故事前先声明一遍，太费事，就套用当代人的通俗称谓，叫他李师傅吧。

李师傅第一次到我们家应该是 1969 年的一个星期天。那几年，父母都已回国内工作，家里的客人也就多了起来，和大部分客人不同的是，别人都是穿的军装，而李师傅穿的是便服，那个年代很平常的老百姓打扮；别人都是挺直着腰板、说起话来高声大气、一副雄赳赳气昂昂的样子。李师傅呢，瘦高个儿，微微有些驼背，轻声慢语，笑咪咪的，始终不急不忙，就和他的穿戴一样，显得既普通又随意，倒是叫看惯了绿军装的我们觉得耳目一新。

家里来客人对我来说是一件心里比较矛盾的事，一方面盼望着有客人来，既给家里增添些热闹气氛，还能跟着混上一顿好吃的——那时候大家的经济条件都不是很富裕，除非家里来客人，平时不是想吃肉就吃肉、想喝酒就喝酒的。但问题还是出在请客

的这顿饭上面，还是由于经济问题，绝大多数人都是在家里自己做饭招待客人，很少有下饭馆的，除非极特殊的情况。当时我正在上高中，一个星期只有一天休息，经常提前便有了安排，主要是和同学一起游玩娱乐，好好放松一下，一旦家里来了客人，计划就会被打乱甚至取消了。你想，首先你要和家长一同迎接客人，端茶倒水，然后便不得远离，随时听候家长的安排为客人服务。快中午了，主厨的母亲进了厨房，你也同样忙碌起来，剥葱剥蒜刮姜皮，打酱油打醋买调料，还要兼顾客厅和厨房的卫生，还要帮助搬桌子椅子拿碗拿筷子。吃饭时往往要喝上一些酒，这就要不停地加菜加饭，最后上的那一大盆热汤一般也要由我负责端上来。饭吃完了，客人也走了，我和母亲再开始洗一大堆的锅碗盆勺和打扫房间。终于一切都干完了，也就到了下午二、三点钟，筋疲力尽，只想着睡上一觉，一点玩的心思也没有了。所以，总体上说，我从心里对家里星期天来的客人是不太欢迎的。

李师傅第一次到我们家给大伙儿带来的是意外和惊喜，至今还记忆在心。快到中午了，李师傅不慌不忙地站了起来，拦住了准备进厨房的我和母亲，说我来我来，家常饭么，想吃点什么，米饭还是面食？三番五次的推让之后，李师傅进了厨房，又说了一句：谁也不要进来啊，需要什么我会叫你们的。话是这样说，母亲带着我到厨房门口问了十几次，要不要帮忙剥剥葱蒜？要不要替您先烧上一壶开水？要不要叫孩子去买些什么？要不要先把垃圾打扫一下？要不要替您把围裙围上，要不要……每次李师傅都笑着摆摆手，说你们忙去你们忙去，没有事的，有事我叫你们。也就是二十多分钟吧，母亲领着我准备再次进厨房帮李师傅干点儿什么的时候，李师傅从厨房里走了出来，仍旧笑眯眯的，说：“摆一下饭桌吧，吃饭了。”

那个时候的我还不懂什么烹调方面的知识，不能用准确的词

语来形容，但我可以说那是我在那个年代第一次见到和吃到的最好的一顿饭；四盘炒菜端了上来，虽然也就是些肉蛋瓜菜，但青紫互映，黑白相间，红绿生辉，简直就是四簇鲜艳的花朵，扑鼻的香气也立刻在客厅里弥散开来，叫人口水直咽。就连普通的大米饭也表现出很不一般的样子，一颗颗雪白的米粒或躺着、或卧着、或站着、或相互偎靠着，蓬蓬松松地拢聚在那里在向你招手。吃起来呢又是一番境界，或清爽可口、或浓郁香醇，每一滴汤汁都能品出绵长的五味来，嘴里咀嚼着，心里绝对是一种幸福的感觉。还有一个意外是我首先发现的。吃饭途中我按母亲的吩咐去取一件东西，推开厨房的小门忽感眼前一亮，锅台、案板、水池清洁明亮，所有用过的锅碗瓢盆都已收拾整齐，垃圾也全部清扫码放到了簸箕里面，整个厨房就像没有使用过一样，全然见不到一丝狼藉。一连好几天我都对此不解，曾经反复回忆到底是谁打扫的厨房卫生。那天，李师傅吃得不多，始终笑咪咪地坐在椅子上，对大家的夸奖连连摆手，不停地说：

“都是家常饭么，家常饭么。”

那几年李师傅大约到我们家里来过十几回，每一次到来，都当仁不让地承担起做饭的职责。如果同时还有别的客人正好也在家里吃饭，大厨自然非李师傅莫属，母亲和我都已退到了“二线”或说是“三线”，因为厨房里的活儿一点儿都不需要我们去，光是等着端菜端饭就行了。但是，只要听说李师傅要到家里来，我就想方设法地推掉一切本打算要干的事情，在家里专心致志地等候着李师傅。待李师傅一进厨房，我便也厚着脸皮挤了进去，嘴里说来干活来了，其实是专门欣赏李师傅精彩的厨艺表演。先是淘米点火焖饭，然后处理各种主料配料，然后烧蒸煮炖，然后是煎炸溜炒，然后调汁品味，盛盘装碗上桌，中间还穿插各种清理和打扫，一环紧扣一环，中间没有任何空闲。李师傅

呢，干起这些来胸有成竹，从容不迫，十根手指头像钢琴家似地熟练、轻巧和自如，绝无磕磕碰碰和手忙脚乱，所有的活路都在一种极大气、极随意的气氛中，在很短的时间里很漂亮地完成，行云流水，看得人眼花缭乱，叹为观止。

说实话，开始我是真心想帮李师傅干点什么，后来发现我要插手干活只是误事——比方说，我帮忙剥一头大蒜，两分钟还没有剥好，李师傅呢，先去掉一层粗皮，手一揉，散成蒜瓣，放在案板上用菜刀压几下，再一揉，皮瓢分离，仅仅十几秒钟吧，这活就干完了；比方说剥葱，我是从外到里一层层地剥下去，黄叶子还没剥完，好的部分就被扯了下来丢掉了，一直在注意我干活的李师傅看得直心疼，说哎呀，不是这样子的，浪费了。李师傅先拿刀切掉根须，用水冲一下，再放在案板上用刀划两下，切几下，一棵大葱就搞定了。虽然是帮倒忙，但我绝不离开厨房，因为李师傅仅用了几顿“家常饭”便彻底颠覆了我对做饭这种极普通、极常见的日常劳动的看法，过去，我一直认为这种烦琐和枯燥的、有时还是很辛苦的劳动是家庭妇女们干的事情，没有什么知识和文化可言，更谈不上有什么科技含量了，很是不屑一顾的。现在我看到的是同样的主料和配料，同样的厨房和厨具，在我们手里真的只能勉强做出经常连自己都不满意的“家常饭”，到了李师傅的手里却能变出来一件件色香味形上佳的艺术品来，这已经不仅仅是有没有知识和文化的问题了，其实这就是一种艺术，一种创作，无论在视觉上、嗅觉上和味觉上，它都能给人美的享受，是对人类的一个伟大的贡献。对我的这种感受，李师傅倒有些不以为然，笑着摆摆手，说：

“没有什么的，家常饭么，你们吃得满意就好了。”

高中毕业后，我便到陕北插队去了，后来又在当地参加了工作。无论在哪里，做饭都成了我日常生活中必不可少的一个项

目，先是给自己做，然后给家人做，再以后就是招待亲朋好友。有时下饭馆上酒店，除了果腹、欣赏和交际应酬外，研究一下某道菜或某几种菜的做法也成为自己的一种爱好和乐趣。做得多了，也就摸索出了一些窍门，那就是无论大菜还是小点，制作前头脑里都要有一个完整的方案，根据手头的条件和环境确定先后顺序。制作中原料处理要注意干净卫生，冷热、荤素、软硬和颜色要灵活变通、合理搭配。把握火候要因火、因锅、因油、因原料的不同，掌握好“时间差”。还有就是要“因人而异”，北方人偏咸，南方人少不了糖和酱油，老年人以清淡柔和为主，要注意保证饭菜的温度。中年人要有肉有菜，年轻的大肉重油，但要有清爽凉菜相佐。还要“因时而异”，同一种菜肴，春夏秋冬在选料、用料、火候等方面又各有侧重。几十年做下来，不能说多么好，起码吃过的人都觉得可口满意，自己也颇为自得。一次准备在酒店宴请几个帮过忙的朋友，其中一位还是有相当地位的领导，先是客气推辞，后来这位领导说：

“要去可以，但一定要放在你家里，还要你亲自做——听说你做的饭很好吃的，咋样？”

好久没有见到李师傅了。有次回家和父亲聊天时父亲表扬了我，说你什么时候学会做菜的，这几天在家里做的饭菜还挺好吃的。我说您还记得李师傅吗，李师傅做的饭菜才是真的好吃，我现在做菜的这点本领其实都是跟李师傅学的，可惜学得太少。父亲看我一眼，说：

“你还不知道啊，你李伯伯当年就是国家二级厨师，一直在驻外大使馆工作，还经常给外国人做饭呢，当时的一些中央领导到使馆来，吃了你李伯伯做的饭，都说好吃呢！”

后来我又提出了一个问题，我说我在外面也见到不少的厨师，几乎个个都是肥头大耳、满面红光的，为什么李师傅一直都

那么瘦，不可能是缺乏营养吧？父亲说：

“那是有病啊！你李伯伯是个很节俭的人，在使馆工作的时候每次做好饭自己都先不吃，等到别人吃完了，泡着开水吃大家剩下的，怎么劝他都不听，时间一长，把胃吃坏了。”

和朋友聚会时一旦聊起吃饭或是做饭，我便想起了李师傅，想起李师傅笑眯眯的神情，大将一般自如的风度和精湛的厨艺。我始终认为，李师傅是一名真正的厨师。