

百家  
随笔

## 《高兴》及其传人

□蒋子龙



鲁迅在《估〈学衡〉》中，曾举《记白鹿洞谈虎》一书：“诸父老能健谈。谈多称虎。当其摹状扶噬之状，闻者鲜不色变。”看来世间确有记录兽言的书，也真有人通晓野兽的语言，并能发出虎啸之声。《清史稿》载，清太祖努尔哈赤懂兽语，骑虎如戏猫。当然不排除有意神化他的可能。

也有古籍记载，药王孙思邈通晓虎语，有一次外出行医，被猛虎拦路。他问：“你有事求我？”猛虎乖顺卧于道旁，张开大口，药王见一根骨头扎在老虎喉咙里。他嘱咐猛虎：“不许动，我去去就来。”老虎果然张着嘴一动不动，他回城拿了一把“虎撑子”塞在猛虎嘴里，慢慢取出那根扎在虎喉里的骨头。猛虎匍匐以谢，随后竟驮着他去行医。

当代作家中，恐怕只有一人读过这样的书、见过通晓兽语的人，他就是吉林曹保明先生。他的大著《世上》，详细记载了这些奇人、奇事。上世纪60年代，长白山腹地十四道沟，有一位奇人金学天，懂兽语，是狩猎世家第11代传人。家藏一匣厚厚的三卷本手抄书《高兴》，上面详细记载着各种动物的语言以及配合兽语的形体动作。

金学天由他的父亲金达纯、祖父金洪弼言传身教，自然精通《高兴》一书。书是金家的祖上所写，内容却是众多长白山狩猎前辈的经验总结。自然界由声音构成，自人类祖先成了“万物之灵”，便靠采集野菜、野果和捕捉野生动物维系生存。久而久之，他们破译了动物们的“语言”，摸清了各种动物在不同时期的活动规律，能准确分析和了解不同动物的不同“心理活动”。他们从山上狩猎归来，大家围坐在一

起，一边模仿着动物的语言和动作，一边讲述狩猎的体会。将这些体会以文字和图形记录成书，并命名为《高兴》。

曹保明不枉是“长白山第一支笔”，他跟金学天相交数年，多次随他进山狩猎，得以亲见金学天的神技。他在发出虎啸之时，表情十分复杂，使人无比恐怖，很难用文字准确地表述。可以试着这样描写：他先把嘴一下子歪向左侧，嘴角随即奔向耳根。由于嘴的扯动鼻子歪向一边，右半边脸上的诸多皱纹集中拧在一起，左眼变黑，右眼眯得睁得极大，而且炯炯放光，两条胳膊和手指虎爪般地伸向前方。与此同时他的嘴里骤然发出猛虎要撕烂一切的声音，右眼发出山崩地裂、地动山摇，四周呼呼起风，令人毛骨悚然，肝胆俱裂……

虎有多种叫法，发出“噜——噜——！”地吼啸，是孤虎。而孤虎多为雄虎，一门心思寻觅母虎的踪迹，不大留意地上的套子和地枪。金学天的祖父有一好友唐振奇，人称“唐打虎”。当年十四道沟虎患厉害，猎人和猎犬都常常被老虎追得四处奔逃，何况家畜，经常为虎所杀并成为虎食。有一只被称为“胖子”的成年公虎尤其凶猛，金洪弼约上唐振奇决定除此虎患。

唐振奇胡子花白，是个矮个子，还驼背，瞎了一只眼。手里只拿一把短柄利斧。他有个13岁的小孙子，看着呆头呆脑，心思却极灵透，进山后走在最前面，在一片林子边上用鼻子嗅嗅，对爷爷说：“大虫就在前边睡觉呢。”

唐振奇让大家躲起来，他握手斧站在一处开阔地。此时山野一片寂静，风丝毫没

有。他拧身形，扭嘴巴，发出了令人恐怖的虎啸：“喔哇——！喔哇——！……”

骤然间森林里起了风，“刮得树木哗哗响，大片的绿叶满天飞舞，一只硕大的猛虎从林子中蹿出来”，正是那只伤人害畜的“胖子”。它前脚腾空，尾巴扫地，直向唐老头扑来。唐振奇一动不动，嘴里仍在发出虎吼，双手紧握斧柄举过头顶，双脚扎根一样牢牢钉在地上，在猛虎朝他扑来的一刹那，他身形一蹲立即又一挺，猛虎从他头上跃过，“噗咚”一声栽倒在地，从下巴、肚腹到腿腕，一条线齐刷刷被划开，五脏混着鲜血流到地面上。

唐振奇摸摸脸上被虎爪划伤的地方，小孙子从兜里掏出一瓶药膏，用草棍蘸着药膏涂在他的伤处，血很快止住。唐振奇对金洪弼说：“这种打虎法不伤虎皮，一张全皮可卖个大价呢！”

《世上》这样描写金学天怎样召唤熊瞎子，“他双腿微微下蹲，两手耷拉下来，双脚一前一后地踩动着地面向前走，嘴里发出‘咔！咔！叭叭！叭叭！’粗嘎浑浑的叫声。脚掌踏得地面升起腾腾尘土，配合他嘴里发出的嚎叫声，震得山谷传来巨大的回声……”

临近熊藏身的树洞，他的吼叫改为“咔！咔！叭叭！叭叭！叭叭！叭叭！叭叭！叭叭！”当然，这些叫声都表达熊能听懂的内容，译成人话语言，其大意是：“我发现了好东西，你快来帮我！”一只巨大的黑熊果然从树洞里探出身来……

金学天讲，冬天猎人追貂，要不停地跟貂“对话”，以诱其踏进陷阱。叫声类似貂们求偶。公貂追母貂，会不断发出“咕——！

咕哩咕子——！”母貂追公貂，“噜——！咕哩咕子——！吱——！吱——！”还有狼、狐狸、长白沙蛇等，凡长白山有的动物，金学天都能与其“对话”。三卷《高兴》他已烂熟于心。声音是大自然中通用的文字，前辈猎人掌握兽语，并不单是为了猎获动物，也是为保护动物。《高兴》中明确提出，懂兽语是猎人的基本品德，为了遵守狩猎的规则，不能“打无情”——即打了怀孕的母兽，或者打了正在相爱的动物。

在长白山狩猎另一条重要规则，是“冬不打素，夏不打荤”。“素”，又叫“素菜”，如野鸡等禽鸟类，还有兔子、山猫、地鼠等小生灵，它们身体小，冬天活下来已经不容易，所以在严寒的季节里尽量不要伤害它们。

“荤”又称“荤菜”，指老虎、狗熊、野猪、豹子等大动物，在夏天尽量少吃它们，它们的体量大，打下后吃不完，肉不容易储存，会腐坏、浪费……

可惜、可气的是，《高兴》这样一部奇书，在“文革”中被红卫兵付之一炬。随着金学天老人的谢世，世上也再无通晓兽言的人了。

## 作者简介：

蒋子龙，河北沧县人。曾任中国作家协会第五、六、七届副主席，天津作家协会主席，天津文联副主席。现任天津市作家协会名誉主席。2018年12月18日，党中央、国务院授予蒋子龙同志改革先锋称号，颁授改革先锋奖章，并获评“改革文学”作家的代表。主要作品：《乔厂长上任记》《赤橙黄绿青蓝紫》《燕赵悲歌》《阴差阳错》《锅碗瓢盆交响曲》《人间世笔记》《蒋子龙创作精选集》等。

## 种一棵自己的树

□陈雪

“每个人都该种一棵自己的树。”父亲嚼着烟袋锅子，眼神摩挲着那棵粗壮挺拔的杨树喃喃自语。

我坐在他身边，呆呆地望着尚有些空的树冠，杨树芽簇簇地顶在秃枝上，蓄势待发地奔赴春的盛筵。

记忆中第一次对于春天到来的敏感，还是我六岁的时候。那是三月份的一天，那天天有点热，我蹦蹦跳跳地走，只是偶然一抬头，竟然发现白杨树已经萌芽了。那嫩黄的叶芽匍匐在枝头，用力昂着小脑袋，像极了嗷嗷待哺的雏鸟的嫩黄的小嘴，呼唤风的投喂。我直盯着看得入迷，只见大片大片的阳光挂在树枝上，风在阳光做成的布帛间寻找方向，每一次触碰都能激起那新鲜生命颤动的呼应。

“叶子总是长在旧疤上。”我猛地一惊，父亲仍然嚼着旧烟锅，他总是能说出一些质朴却深刻的道理。如女莫过父，非节非假的日子我突然回到他身边，一定有过不去的坎儿。

年初我生了一场大病，长达十八天重度失眠，进而陷入长久的抑郁之中。对自我、对世界都产生极大的怀疑，甚至否定。我不知道如何开启往后的人生，脆弱不堪，整天噩梦不断，自怨自艾、以泪洗面。

人总是在困顿时才想家，在潜意识里希冀抓住一点力量。于是，儿时生活的小院潜入我的梦里。最初，院子很空。七岁那年的春天，父亲带回来一棵被人弃在路边的小杨树，它不仅矮小，还很瘦弱，也不直挺，它是成材的料子。父亲把它种在院子东北角，它一天天长，一年年变粗变高。我在树下写作业、玩耍、读书……我从小爱使性子，爱生闷气，当我委屈的时候，我喜欢在杨树下哭诉遭遇；气急的时候，还会踹它两脚。它像一个智者，总是承受着我的坏脾气。

这些年，我遭遇很多不顺。二十二岁时，生了一场大病，差点挺不过去；三十二岁时，我的身体差到极点，嗓子长期发不出声；最近，我经受抑郁症的折磨。每当我熬不住的时候，我都会梦到儿时的小院，梦到那棵柳，梦到那幼嫩稚拙的杨树叶芽，那是我心中的春天开始的地方。

是啊，叶子总是长在旧疤上。当叶芽一天天蓬大，谁还会看到那些伤疤？

我告别父亲，告别老杨树，心底涌动着力量。我终于能描述初见杨树叶芽的那份感动了，那是对生命将醒未醒、将开未开的感慨，更是对生命轮回、意志不死的敬佩。

我一直觉得树木是最有灵性的，夸父的手杖变幻为桃林，蚩尤的器械转生为枫树，然后年年春生秋枯，彰显永久的创生力量。树木似乎具有对抗死亡，通往永生的神力。杨树每年经历萌芽、繁盛、萎落的仪式，奏唱生命之歌的技巧虽然普通，但态度极其坦白。那种生生不息的力量，虽弱小却坚韧，既沉默又张扬。

如果时间回到六岁那年的初春，我绝对想不到自己的人生经历会那么丰富坎坷，我固执又蒙昧，刚烈又要强，一路艰难地生长着，却从未向命运妥协。过去的一切都无法追问，遗憾从来都是人生的基调。

如今想来，我对杨树的抒情，是我对生命最初的惊叹，却不曾想这份惊叹不仅被父亲植在院子里，也根植于我心底，化为我的精神养料，让我一次次度过生死考验，获得不朽的生存意志，却一直保留生命之初的童真。

“每个人都该种一棵自己的树。”真庆幸，我早已在心中种了一棵属于自己的树！

## 湖鲜一味

□周芳

筒才能得真味。银鱼不宜煎炸煮炖，蒸蛋无需浓油赤酱，只少许的盐、油即可。此处的油，必须是熟猪油，比起其他油脂更能增香去腥。

农家土鸡蛋搅散，兑水，高汤尤佳，一次性加入盐，旺火蒸到六成熟时再撒入一层银鱼，淋上熟猪油，继续蒸两分钟后用余温焗一会儿即可。出锅，撒上香葱粒用以点缀。

再看那银鱼蒸蛋，真乃是：湖中精灵化清欢，鱼白蛋黄惹人怜。银鱼似雪峰闪着光泽，静卧于蒸蛋上。轻取一勺，凝如雪，映若脂。入口，软嫩香滑，鱼肉细腻，入口即化。尤其是小小银鱼完全颠覆了“鱼”在食客中的印象。在这一刻，银鱼作为鱼的存在，仿佛被鸡蛋同化，成了蒸蛋最好的伴侣——农家蒸蛋，有了银鱼作伴，这道家常菜仿佛注入灵魂般，很有些郑重地成为水乡人的待客佳肴。

银鱼蒸蛋是热菜里的头牌，以鲜嫩领先。先喝上两城气候宜人，雨量充沛，光照充足，各类湖鲜宜生宜长。两地皆盛产“三珍”——银鱼、白米虾、白珍。三种湖鲜，皆以色白、奇鲜著称。银鱼形体细长平扁，长约5厘米，无鳞透明，洁白如银。吃在嘴中，肉密无刺，滋味鲜美，又富含人体所需多种氨基酸，营养价值非常高。

银鱼通过低温烘干，能够销往各地。但干银鱼腥味稍重，蒸蛋时略有不同。清洗后，宜与打散的鸡蛋同时放入，加入猪油和盐，略放点醋和蒸鱼豉油，旺火一次性蒸制。干银鱼在蛋液里慢慢吸收汤汁，充分舒展皱缩的身子。成品后，根根分明地卧在凝固的蛋液里，油油亮亮，黄白相间，完全一幅家常日子里的暖色调。干银鱼蒸蛋，鲜香之外，银鱼和鸡蛋在口中有了更深层次的感受。鸡蛋滑嫩，银鱼却层层入味。品尝一些干货的特质，用故乡的俚语说，就是嚼在口中“肉筋筋”的。原本有些腥味的干银鱼，在盆盆碗碗里，随着温度的升高，与蛋液一番缠绵，最终奉献，只此一味，鲜美——这也是靠水吃水的百姓又一份口舌上的福祉。

娇嫩之物必以轻柔之心待之，鲜美之物更要亲近它原本的味道。银鱼最简单最本真的做法，莫过于与鸡蛋同蒸。人间有味是清欢，至

小小小说

## 爱是一段永恒的诺言

□安晓斯

坐在十分简陋的出租屋里，赵娟捧着女儿的获奖证书，哭了。这些年，懂事的女儿没有辜负她的苦心，学习成绩在班里总是名列前茅。这一次，女儿的作文《心的呼唤》又获得了全国中学生作文大赛优秀奖。

赵娟是不轻易掉泪的。含辛茹苦17年，她把女儿抚养成人，泪水早已被她的刚毅和坚强替代。17年前，在一所学校任教的赵娟结婚了，和天下所有的女人一样，她渴望能生一个健康可爱的宝宝。进入产房的那一瞬间，一种幸福的期待就从赵娟的双眼涌出。可她做梦也没有想到，一场即将到来的悲剧正在接近她。

由于产伤，孩子从出生就一直昏睡，不哭不闹，不要吃的。医生

告诉她，孩子患的是脑瘫。对一个刚出生的婴儿来说，脑瘫就意味着生命的终结。理想和现实发生巨大逆转，残酷的现实几乎要改变一个女人的一生。

赵娟不相信脑瘫是不治之症。她到全国各地的不少医院，花光了自己的所有积蓄，还欠下了十几万元的债务。无奈之下，她辞去工作，来到自己熟悉的中医院，向中医专家悉心请教，寻求中医疗法帮助女儿康复。

凭着自己教学多年积累的经验，赵娟按照中医专家的辅导和培训，给女儿制订了详细的康复训练方案。中医专家告诉赵娟，脑瘫儿最重要的就是语言训练和肢体训练。赵娟一个字母一个字母地反复教女儿练习发音，嗓子哑了也不

放弃。幸运的是，一岁半时，女儿能说话了，虽然吐字还不太清晰，但意思还较完整。两岁时，女儿居然能背诵四本儿歌和几十首古诗。两岁半时，就能计算10以内的加减法。

这个时候，一向倔强的赵娟哭了。给女儿看病这些年，原本年轻漂亮的她明显变老了。无数个日夜，她按照中医专家的指导，不停地给女儿做全身按摩。功夫不负有心人，女儿三周岁时，竟然意外地坐了起来。

转眼几年过去，女儿也到了上小学的年龄，但仍然不能独立行走。每天，瘦弱的赵娟就背着女儿上学。走在大街上，赵娟的泪水禁不住奔涌而出。最初，由于女儿的双手颤抖不停，每写一个字都会划

我是从网络上认识她的，当时，我的第一本书刚刚出版，她来买“作者签名版”，问了她的姓名、地址后发现我们恰好同城。她爽朗地说：“书不用寄，我去你门上自取。”

她如期赴约来取书，竟给我带了一天袋子的粽子。从朋友圈知道她会做粽子，但没料着她会送我。我连连推拒，质朴又热情的她却不由分说地把那袋沉甸甸的粽子塞过来了，嘴里说：“自己做的，不要嫌弃，带给孩子尝尝吧……”

袋子里的粽子还热乎乎，散发的温热传递给我，像她热乎乎的心意。一到家，我就大呼小叫地喊家人们来品尝粽子。打开袋子，粽子一个个像长得好的小孩子，大模大样，敦敦实实。孩子迫不及待地剥开一个，咬了一口，她惊喜地叫起来：“妈，是栗子咸肉粽！”孩子把手里握着的粽子，殷勤地举到我嘴边，我尝了一口，栗子酥、咸肉香，咸淡适宜，鲜香可口。

她让我想起我妈，我妈也是个善裹粽子的人。去网上找她，夸她做的粽子好吃，简直是妈妈的味道。她开心地回我：“您说对了，做私房吃食的起因，正缘于自己做妈妈的身份，觉得时间自由些，可以充分照顾两个孩子……”

我好奇地问：“那您做的私房吃食都是哪些啊？”

她一一给我道来：“我做咱这地方的小吃：汤圆、春卷、藕夹、粽子、鱼圆、肉圆……”

窥一斑见全豹，她的粽子做得如此好吃，其他食品的味道，必然也是相当合口，日后的品尝验证了我的想象。

我越发好奇：“您这做吃食的手艺，是出去学习过吗？”她乐呵呵地说：“没有，没有，我都是自创的！”

我信，许多人在有些事情上是有天分的，可以无师自通地做得十分出彩，让世人刮目相看，啧啧赞叹！我妈不也是这样吗？我年轻的时候，也极喜欢捣鼓吃食。那是上世纪八十年代，改革开放不久，农家的日子还是贫穷窘困的，刚刚可以吃饱饭，一般家庭的孩子哪里有可吃的零嘴儿？因我妈善厨，做孩童的我们，很有口福。春天，她会买最便宜的一个拇指头长的小鱼，给我们做油炸小饼；茄子长出来时，她就给我们做茄条子；外公送来莲藕时，她又把莲藕切片做成了藕夹子；南瓜长出来后，我们又有南瓜饼可吃；花生出上市后，妈妈爆炒出了“糖稀花生”极稀罕诱人。一年四季，我们的零嘴儿不断。妈妈的鸡蛋豆腐羹、红烧肉等家常菜也做得比其他主妇更胜一



□倩倩

## 黄金时代

她似乎全然信任我，竹筒倒豆子似的，给我讲：“生意很好，房子也买了，在小城里有几套房子，只是房子不在最好的位置，不值钱……”

听着她自谦地说着房子的事儿，我不由得跌破眼镜，多少人家一套房还在按揭还贷，她却有几套呢！原来她是小城里的“土豪”！我想着也许是本来家底厚实吧！为了验证自己的预言，我又开始发了：“生意这么好，婆婆搭把手的吧？”

她不遮不掩，对我坦言道：“没有，没有，就靠我们夫妻俩的两双手，老公的父亲在他六岁那年去世了，随后他母亲就改嫁了，老公他一直跟着爷爷过活……我就图他人好，他从前做货车司机，现在，他帮我干活，我想把这私房吃食的生财之道，马上就搬新厨房了，老师您有空来看看……”

她的一番话，让我心里对她涌起无数的敬意，她不但有一手好厨艺，还有大梦想。谁敢说她会不会成功呢？这是多么好的时代呀！我心里升腾起万千情绪，欣悦中又夹杂了惆怅，为妈妈惆怅，妈妈老了，一个全新的时代来了。为做私房吃食的她高兴，“他人有庆，这世上亦不是贫薄的！”在这样一个黄金时代，不管多么草根的人儿，怀揣的梦想或早或迟都会实现的。