

# 印第安星空下

■ 陆蔚青（加拿大）

2016年秋天，我应邀去加拿大滑铁卢大学，参加“共通的历史——中国多民族和加拿大原居民文化的比较探索对话”国际研讨会。会上，来自中国的蒙古族、苗族、壮族、柯尔克孜等多民族作家和学者，介绍本民族的文化、艺术、历史和宗教，探讨民族之间是否有着“共通的历史文化”，气氛热烈，话题深刻。会后，承东主美意，我们到曼依农庄和印第安保留区六族镇实地考察。这次考察，是另一次文化旅程的开始。



第一站是曼依农庄。主人娥娜夫妇在农庄前欢迎我们。农庄极阔大，正值秋季，细雨中树木葱翠欲滴，宛若世外桃源。

事实上，曼依人的确过着世外桃源般的生活。曼依人来自于欧洲，信奉基督教，早年因为教派分裂遭到迫害来到北美，从印第安人手中得到了土地。尽管毗邻，曼依人与印第安人却少有往来。娥娜一家保留着平静安稳的传统生活方式，女人们穿紫色长裙、戴白色花边圆帽，男人穿深色裤子、白衬衫，因为在农田工作，穿长筒雨靴。娥娜的儿子结婚后，住在同一庄园里，生了7个孩子，最小的刚刚五六岁的样子。孔子学院院长李彦女士与他们建立了深厚的友谊，每年圣诞节，她都会驱车来庄园，送去各种各样的礼物，给那一群与世隔绝的孩子们带来些许外间的欢乐。当我们走近住宅时，孩子们隔窗看到，欣喜地夺门而出。按照传统，曼依的孩子们只在他们自办的小学里接受几年技能教育，然后就回到家中，女儿帮助母亲操持家务，男孩子帮助父亲做田野里的工作。曼依人有自己的教会，周日祈祷是必不可少的。他们以和平主义著称。曼依人的生活与阿米什人相近，他们恪守传统，很少使用现代电子产品。孩子们看起来腼腆而羞涩，话还没出口，脸就先红起来。

娥娜年纪大了，招待这么多来宾晚餐有些吃力，便安排已经出嫁的女儿代劳。女儿家的农庄，相隔不远，开车十分钟就到了。我们坐在拼凑起来的巨大长桌两边，与主人共进晚餐。男主人念祈祷词，虔诚恭敬。食品都来自农庄，土豆南瓜都很美味。席间，中加学者作家相互约歌，主人祖孙三代齐唱了曼依人的歌曲，声音低沉而虔诚，是教会歌曲，儿女们共同唱和，宛若一个唱诗班。中国作家郭雪波唱了一首蒙古民间歌曲。柯尔克孜族学者阿地里·居玛吐尔地唱了本民族歌曲。社科院民族文学所的汤晓青女士唱了《刘三姐》中的歌曲“多谢了”。李彦立即翻译成英文，在座的加拿大来宾听后，高兴地鼓起掌来。

此时，窗外夕阳正慢慢滑落，平坦辽阔的原野一望无际，本来淅沥的细雨居然暂做歇息，晚霞的余光温和地停留在相互告别的脸庞上，大地一片淡淡的金色。

之后，我们开始两天的印第安居留地之旅。

六族镇坐落在格兰德河畔。格兰德河是一条贯穿美国加拿大的河流，在17世纪，六族镇的某些部落从纽约附近溯流而上来到这里定居。六族是6个部落的联合体，他们各有不同的图腾，比如熊、鹰、鱼等。早年的版图上，整条格兰德河两岸都是印第安人的家园。1492年，哥伦布发现新大陆。随着欧洲殖民者的到来，印第安人失去了他们的家园。如今，他们只有很小的保留区了。

我们居住在一个叫做“熊旅舍”的地方，两排整齐的小木屋，呈90度垂直坐落在空旷的草地上。厨房在一楼，健硕的印第安女主人热情地准备了面包酱和果汁。不同于一般旅店冷冰冰的房号号码，“熊旅舍”里所有的房间都有着充满诗意的名字，比如“熊”“野草莓”“三姐妹”“银”“部落祖母”“吉恩的条约”，而最豪华的房间，是“诗人”，奢侈的三套间，在二楼最好的位置上。我很喜欢，印第安的文化是如此感性，他们的诗人是什么样的？想必有传奇的故事吧？

果然，接下来发生的一切，让我懂得了这些看似简单的文字后面，包括着多少历史文化和印第安

人永恒的记忆。而对印第安的了解，也让我对研讨会上提出的许多问题，有了新的理解。



印第安导游是个健壮和善的老人，穿着牧师的黑衬衫。他的本职工作是镇上教堂的牧师，应李彦的邀请，这次专门为我们一行作导游。

历史学家普遍的看法是，印第安人在冰川时期穿过亚洲大陆，穿越白令海峡，到达美洲大陆。但印第安人并不这样看，印第安人对自己美妙的传说，就像每个民族对自己的来历都充满想象一样，印第安人有自己的造物主、自己的女神。

女神生活在天上。牧师导游对我们说。有一天，她在天上种树，坑越挖越大，挖出一个洞，一不小心就从天上掉了下来，掉到了水里。她于是就在落脚的地方转着圈走，只要她走过的地方就出现了土地。土地越来越大，形成了北美大陆。这就是我们的女神创世的故事，你不信看看现代航拍的美洲大陆，像不像乌龟的背？

我站在现代技术制作的动画乌龟前面，看它在水中漂浮。它的一边是太平洋，另一边是大西洋。绿色的乌龟慢慢地浮动着，海水碧蓝。印第安人有着和我们相同的女神创世的故事，我们的女婿熔彩



（本版图片来自网络）

石以补苍天，斩鳌足以立四极——女娲是创造人类生命和世界的源泉。

印第安的女神，也是母系社会的化身。印第安人有9000多年的历史，他们居住在长房子里面，人们在那里得到食物，取暖，生存。在辽阔的北美大地上，女人们自制陶罐，男人们狩猎耕种，孩子们胸前佩戴着美丽的贝壳，尽情地玩耍。大地上种植着印第安人喜欢的植物——南瓜、玉米和豆子——他们赖以生存的大地的果实，三种植物相互依靠着成长，这是印第安人最基本的食粮，他们叫做“三姐妹”。这种拟人化的称呼，显示出印第安人对植物的热爱和了解。

也就是说，那个时候，印第安人就懂得农业生产的密码。一直到欧洲人来到北美大陆上，所有的密码都被打破了。

博物馆中陈列着印第安人的契约，那契约用黑白两色细小的贝壳串成。有一条长两尺余、宽半尺的白色带子，中间是一条黑色贝壳，象征着格兰德河；象形的符号，象征两岸的印第安人和欧洲殖民者。这个契约的含义是以格兰德河为界，双方各自生活，互不侵犯。这就是当年印第安人与华盛顿签订的契约。

还有数条这样的契约躺在陈列柜中，每一条都象征着印第安人的妥协，每一条都标志着丧失了一片土地。它们在明灭的灯光中面对着今天的参观者，沉默无语。当脸上画着红泥土，头上插着鹰羽毛的印第安人，用弓箭去抵御长枪短炮时，不断丧失自己的家园就变成了必然。

欧洲人到来前，印第安人经历了漫长的没有政府的历史，他们是这块大地上的自然之子。印第安最

主要的神话传说，是关于变形神哈里斯。那时世界一片混沌，变形神哈里斯来到地球，给万物归位，他把勇敢的人变成雪松，把乐于奉献的人变成三文鱼。所以在印第安人的概念里，所有的植物和动物都是由他们的祖先演变而来，他们敬重地球上的一切生灵，不会轻易砍伐一棵雪松，也不会为了财富捕捉多余的动物。

在六族镇有一个显著的欧洲建筑，与印第安人居住的长房子迥然不同，叫做“酋长的林子”。这是关于一个家庭三代印第安人的传奇。

1852年，六族部落的青年乔治·约翰逊认识了英国女子艾米丽。乔治是老酋长的儿子，母系有荷兰血统。艾米丽一家是英国贵族派，因躲避英国对清教徒的迫害来到美国。艾米丽的父亲一直致力于把黑奴从美国运送到加拿大，使他们成为自由人。艾米丽与乔治一见钟情，私订终身。尽管双方父母反对，但有情人终成眷属。乔治献给新婚妻子的礼物，就是在六族保护区中建造了这座欧式建筑。墙上的巨幅照片，能够看出两人婚后的幸福生活。

乔治后来成为六族部落事务管理委员会第十五届主席。在乔治·约翰逊执政期间，会议室就是这座建筑的一楼大厅。各族部落的首领们在此聚会，许多重要的决定都在这

里诞生。数年后，乔治在反对酒精走私的事件中身负重伤，后因病去世。他被誉为“原居民和非原居民之间的桥梁”。他的父亲——“印第安夏天即将消失的雾”，终身致力于民族事务，在印第安事务委员会做了40年发言人，直到93岁时，死亡把他带走。乔治·约翰逊死后，艾米丽离开了这个给她美好回忆的地方。

然而，这个家族的传奇还没有结束。这个传奇的延续者，是乔治和艾米丽的小女儿，波琳·约翰逊。她的印第安名字，叫做“一对贝壳串珠”。

波琳的诗作是印第安文化与英诗形式的完美结合，她运用娴熟的英语技巧，描写印第安人的历史和现在，既对印第安传统生活和善良诚实性格的描写，也有对白人殖民者对印第安人戕害和杀戮的控诉，被誉为“印第安人唯一的诗人”。1913年，波琳在温哥华病逝，加拿大降半旗致哀。1972年，加拿大发行了一枚纪念邮票，波琳是获此殊荣的第一位加拿大妇女，第一位加拿大土著人，第一位加拿大作家。

波琳的诗作是印第安文化与英诗形式的完美结合，她运用娴熟的英语技巧，描写印第安人的历史和现在，既对印第安传统生活和善良诚实性格的描写，也有对白人殖民者对印第安人戕害和杀戮的控诉，被誉为“印第安人唯一的诗人”。1913年，波琳在温哥华病逝，加拿大降半旗致哀。1972年，加拿大发行了一枚纪念邮票，波琳是获此殊荣的第一位加拿大妇女，第一位加拿大土著人，第一位加拿大作家。



归位，我们看到百年来人类所走的和正在走的弯路。2000年，加拿大政府正式向印第安人道歉。

现在，印第安居留区里找不到卖酒的店铺。印第安导游告诉我们，禁酒是六族镇自治区的决定。在早期殖民时代，欧洲人卖酒给印第安人，导致一半以上的家庭酗酒，接之而来的是暴力。而那些酒其实只是酒精和烟叶兑制的劣质酒，这种酒危害了印第安人的身体健康，更伤害了他们的精神。

我想，这是印第安人的自我救赎。新一代六族人中，出现了歌星、运动健将、诗人和艺术家，他们的大幅照片悬挂在博物馆中，被家乡人引为骄傲。新一代印第安人正在复苏，正在成为新型的人。当年，白人规定印第安酋长必须上过寄宿学校；如今，站在争取民族权利前沿的人，大多是在寄宿学校学习过的人。

印第安文化信奉水木土火等七



英武的印第安人

个元素组成世界的理论，很像中国的五行理论。我很喜欢他们歌唱的简单旋律，那首歌叫做《流水歌》，乐器只是一面简单的皮鼓，而歌声旋转着前进，就好像流在岩石上清澈的湖水，简单，明快，有童稚的天籁之声。

湖水在石头上流过  
哗啦啦的水声……

这种聚会的仪式叫 POW WOW（波瓦），肖恩介绍说。郭雪波激动了，他一步跨过去，拿起了那片皮鼓，一边敲一边说，在蒙古语里，我们把萨满教叫做“波教”。波瓦，波教，是不是相同的？它们听起来很相近呢。



两天的考察结束了，我们将在天明离开。

我们度过了不眠之夜，在印第安的星空下。借助华人司机“灰太郎”的帮助，开车出保留区几十公里，才弄到几瓶洋酒和一箱啤酒。来自中国和加拿大的学者作家们，坐在露天原木平台上，怀念起上世纪80年代的诗歌小说，还有那些青春的过往。我们谈到《黑骏马》和《白轮船》，谈到艾特玛托夫和小男孩的故事，谈到理想主义，谈到那些一直走在人类思索前沿的人们。

加拿大的双语作家李彦向柯尔克孜族学者阿地里回忆青年时代，曾经在日记本里大段大段抄写艾特玛托夫如诗如画般动人的语句。但几十年后，她偶然遇到一位哈萨克斯坦的学者，听到一些评价，却打破了她梦中的偶像。作品和作家，究竟是怎样的关系？在作品中那样优美而纯粹的作家，在现实中是不是也是一个完美的人？我们能不能接受作家本身的缺陷？我们应该怎样看待文学中的生活和生活中的作家？

他们谈到爱情中的理想和现实，谈到文学中的优美，纯洁和美好的人性。阿地里讲起与艾特玛托夫的偶遇和交往，郭雪波谈到张承志的影响和深刻以及他们青年时代的友情——那是怎样激情和理想的世界！他们曾以青春的激情和冲动，追求文学就像追求爱情，追求理想就像追求英雄。

风轻轻吹过来，夜晚的露珠正在树叶和草地上凝聚，除了偶尔的鸟叫声，这个世界是平静的。我仰望印第安的星空，天空是如此高远和透明，在深邃遥远的夜空中，闪烁着明亮的星星，射手座，北斗星，大熊星小熊星。有人曾说过，天上一颗星，地上一个灵魂。如今，天上的星星与地上的灵魂交相辉映，我知道，对这些仰望星空的人来说，文学，就是他们的灵魂。

那一夜，印第安深蓝色的天幕上，繁星点点。有些人情绪高昂起来，不是因为酒，而是因为激情；不是因为当下，而是因为历史。在那个时刻，我并没有真切明了这些在中国的往事，为什么在印第安的星空下被充满感情地提及。直到有一天，我看到一幅印第安人舞蹈的图画，穿着节日盛装的人们在欢度他们的节日，他们的服装那样繁复而斑斓，神情那样庄重而明快。我头脑中那些看似不连贯的往事，突然连贯起来，组成一幅巨大的画面。那些曾经的苦难历史，和在苦难历史中一直保留着顽强的理想和梦想的人们，共同出现在世界的画面上。

我们无疑有着共通的历史文化，这个历史不是哪个民族的，而是全人类的。人类的历史包含着苦难和灾难，所幸的是，也一直包含着高贵和梦想。

外公年轻的时候，吃过很长时间的素食，起因是他的母亲去世。后来解放了，因为暗示着某种信仰，吃素被看着是迷信落后的行为，结果在一群朋友的鼓动起哄下，斋戒就被破掉了。

因为外公的吃素，我的外婆非常擅长做斋菜，一桌子眼花缭乱的宴席，却不沾一点荤腥。做好斋菜的诀窍一是善用豆制品作为材料，二是掌握高超的油炸技艺。外婆能用魔芋、豆腐做出各种素鸡肉、素鸭肉、素肘子来，但最让我难忘的，还是各种炸物。

在我的记忆中，太多食材可以进到外婆的炸物清单了：素净的各种蔬菜，荤腥的小鱼小虾，软炸的外酥内软，酥炸的里外通脆。最好吃的就是

## 外婆的天妇罗

■ 郑颖



炸酥肉了：上好新鲜的去皮五花肉切成手指条，用细盐和刀口花椒腌好了，打入一个鸡蛋搅匀后加入红薯淀粉抓匀，再静置一会儿。锅中多放些油，烧热，把肉条分批下进锅里，中火炸定型捞出，再重新把油温烧高，将已经定型的肉条整体下去，大火炸至金黄酥脆。守在灶边的小孩可以优先得到一条，趁热咬开，浓郁的蛋香、肉香混合着花椒特有的麻香扑鼻而来，美味入喉的瞬间，天上的星星在闪烁，地上百花盛开。

油炸在现今几乎成了垃圾食品的代名词，崇尚健康生活的人对此避之不及，但在上个世纪的70年代，这却是一种近乎奢侈的烹饪方式，因为菜籽油的供应是定量的，炸一次藕夹用掉的油，也许就可以烧一星期的菜了。所以不管我和姐姐多么嘴馋，外婆也是不会轻易炸东西给我们吃的。但舅舅插队的乡下干部来了就不一样了。记忆中这些乡下的干部总是在临近午饭的时候来，外公和外婆在厨房间窃窃地说上几句，外公就出门打酒去了，顺便捎点豆干、豆腐、米卷之类的回来。外婆像变戏法一样，一会儿就摆满了四碟八盘的菜出来，这里面，往往就有一盘油炸的炸物。没有合适食材的时候，炸木耳、炸黄花也能各来一盘。外婆炸的木耳也是绝了：摘好的水发木耳用洗净的纱布吸干水，裹上薄薄的一层蛋浆下油锅里炸，炸好的木耳还完好地保持着本来的形状，在青花盘子里一只只地支棱着，显得特别丰盛而美好。为着这种不时之需，外婆一年到头都在盘算，如何才能攒下木耳、黄花、虾片、粉条以及菜籽油这些能应急的食材。

记忆中有年夏天，幼儿园放暑假的季节，乡干部又来吃中饭了。这次估计是家里连木耳、黄花也没有了，外婆把我叫到厨房，让我出门往西，去铁峰山下的农民地头，多摘一些将开未开的南瓜花回来，还特别叮嘱我要摘花下面没有小南瓜的谎花，那样才不会影响结瓜。那天中午，餐桌上就多了一盘炸南瓜花。因为有自己的参与，那盘金灿灿、酥脆的花瓣深深地铭刻在了我的脑海里，以至于从那以后，每每看到南瓜、吃到南瓜，甚至嗑到南瓜子，都会想起它来。

几十年过去了，现在基本不吃油炸食品了，不仅仅是出于健康考虑，更多的是没有任何人能炸出我外婆的滋味来。倒是日本料理里的天妇罗，做好了，能依稀找到一点时的回味。一个在日本干了若干年餐饮的朋友告诉我，日料中最考手艺的是三件事：片刺身、握寿司、炸天妇罗。因为调浆的干稀、挂浆的厚薄、油温的高低都要根据不同的食材而各有不同，端上桌来的一份天妇罗拼盘看似相同，却是用不同的手法制作的。想来我外婆的炸酥肉、炸木耳和炸南瓜花，看似相同的表面，背后也隐藏着不为人知的秘密呢。

突然地，那么想念我的外婆。