

白 鲸

(下)

〔美〕赫尔曼·麦尔维尔 著

刘宇红 万茂林 译



白 鲸

(下)

[美] 赫尔曼·麦尔维尔 著
刘宇红 万茂林 译

南方出版社

第六十二章 投 枪

先就上一章所涉及的一件小事说几句。

根据捕鲸业一贯不变的作法，捕鲸小艇离开大船出击时，总是由指挥者或屠鲸者充任临时舵手，由鱼叉手或缚鲸者划小艇的前桨，此人称为鱼叉桨手。而向大鲸投出第一杆鱼枪的人必须臂力过人，反应敏捷。因为在所谓的“远投”时，常常必须将沉重的铁枪掷出二十到三十英尺远。而且，在追击大鲸时，不管路途多么遥远，也不管身体有多累，鱼叉手还必须始终奋力摇桨。的确，对其他水手来说，他必须是体力超人的典范，不仅划桨快得让人难以置信，而且还得毫无畏惧地反复高声叫喊。在全身肌肉酸痛难耐、几乎支撑不住了的时候，仍然得不停地高声叫喊——这种滋味没有亲身经历过的人是无从体验到的。就我而言，我是不能一面放声大叫，一面又拼死拼活地干活的。在这种又要劳累又要喊叫的情况下，背向大鲸坐着的疲惫不堪的鱼叉手们听到一声激动人心的叫喊——“站起身来，捅它一枪！”这时，他就得放好手中的桨，侧过身来，从叉柱上抓起鱼叉，使出身体里残存的一点力气，尽可能地把它刺到大鲸体内去。难怪就整个捕鲸队伍来说，每投出五十枪，枪中的不足五枪；难怪许多倒霉的鱼叉手在被臭骂一顿之后还要被降级；难怪一些鱼叉手竟在小艇上当场血管破裂；难怪有些抹香鲸猎捕者们出海四年的

收获也不过四桶鲸油；难怪许多船老板把捕鲸看成是赔本的买卖，因为出海捕鲸靠的是鱼叉手，要是你毫无怜惜他的体力，那么在你最需要他卖力的时候怎能如愿以偿呢？

而且，一旦投中了，那么第二个紧要关头又来了，也就是说，要是大鲸开始逃跑，指挥者和鱼叉手都得开始从艇头到艇尾地来回奔跑，不顾自己和旁人迫在眉睫的危险。到那时，他们两人就得互换位置，指挥员，也就是小艇上的主要头目，就得站到艇头的适当位置上去。

我不管是不是有人和我意见相左，但在在我看来，这种作法是既愚蠢又没有必要的。指挥员就应该自始至终站在艇头，它应该既使鱼叉，又投长矛，根本不应该指望他去划桨，除非到了每个捕鲸人都心照不宣的那种特殊时刻。我知道，照我说的去做有时会稍微影响追击速度，但是许多国家各种各样的捕鲸人的长期经验表明，绝大多数的失败教训不是因为大鲸逃得太快，而是前面所讲的由于鱼叉手过于劳顿所致。

为了保证投枪的最佳效果，全体鱼叉手应该以逸待劳，这样投掷时才能一跃而起，而不应该是疲惫不堪时勉强应战。

第六十三章 叉 柱

从树干上长出树枝，从树枝上又长出嫩芽。同样有了可以长篇大论的题材，就可以写出卷帙繁浩的文字来。

前一章提到的叉柱，应该在此单独说一说。那是一根外形很特别的桎杈状树枝，长约两英尺，垂直插在靠近艇头的右舷墙上，摆放鱼叉时就是将木柄斜靠在这叉上，而不着枪套的、带钩的金属头则斜斜地伸到艇头外去。因此，鱼叉手只要一伸手就可以拿到，非常方便，就像护林人随手从墙上取下来福枪一样。按惯例，一根叉柱上支两杆鱼叉，分别称作头枪和二枪。

但这两杆鱼叉都有一根绳子连着捕鲸索，这样做的目的是：尽可能一先一后地把它们投向同一条鲸，所以在收绳的时候，即使其中一杆被拽出了鲸体外，另一杆仍牢牢地扎着。这样就多了一分保证。但通常是，大鲸在中了第一枪后总是立刻发疯似的乱窜，就算鱼叉手动作快捷，迅如闪电，也不可能补投第二枪。然而，由于第二杆鱼叉本来是连着捕鲸索的，而捕鲸索此时正飞快地放出去，所以，无论如何，这第二杆必须先抛出艇外去，不管怎样抛，也不管抛向何处，不然小艇上的人就要蒙受灭顶之灾了。因此，碰上这种情况，总是把它丢入水中。这种绝技之所以在许多时候都勉强可行，得归功于在艇首索桶内多绕的几圈（在前面某章已提到）。但这

种临危应急的措施也并非没有出过最惨痛、最要命的事故。

还有一点：别忘了第二枪在抛出小艇时，也是一大隐患。因为它悬在艇外，枪头锋利，在小艇和大鲸之间跳上跳下，乱挥乱舞，捕鲸索被弄得不是缠在一起，就是从中割断，对此所有人都惶恐不安。一般说来，只有在大鲸已经束手就擒，或已经毙命时，才能收回这鱼叉。

所以，你想想看，当四只小艇一齐上阵，围攻一条格外强健、凶悍、狡猾的大鲸时会是怎样一种情景？眼前的大鲸实在难以对付，而捕鲸这种胆大妄为的行业随时都有千百次事故正在发生，你身边也可能同时晃荡着八杆、十杆枪。当然，每只小艇上都有好几杆鱼叉连着捕鲸索，怕的是第一枪没刺中而又收不回来。至此，我们已经如实地描绘了所有的细节，在此后将要描述的几个场面中，这些细节会有助于理解一些至关重要、也至为繁杂的段落。

第六十四章 斯塔布的晚餐

斯塔布是在离大船较远的地方把这鲸给杀死的。那是一个风平浪静的日子。我们三只小艇串联成一条线，开始慢慢地拖着这战利品朝“裴廊德号”靠拢去。这时，我们十八个人，共计三十六只胳膊，一百八十根大小手指，在海上一个钟头又一个钟头慢慢地拖拉着这不再动弹、毫无知觉的死尸；但它似乎纹丝不动，要过好久才稍稍移动一点；这足以表明我们拖着的庞然大物到底有多大。因为在那条叫“杭河”还是别的什么的中国大运河上，四五个纤夫拉着巨大的载货舢板船沿河边小道往前走，一小时还能走一英里，可我们拉着这艘巨轮却寸步难行，像是装着一船铅似的。

天黑了下来，不过“裴廊德号”的主桅却从上到下地挂出了三盏灯，这幽暗的灯光告诉我们该往哪里去。待我们靠大船更近了的时候，我们看到亚哈从另外几盏灯中举起一盏，把它搁到船舷上。亚哈两眼毫无神采地看了一下这隆起在水面上的大鲸，像往常一样命令说，等天亮再吊起，说完把灯递给一名水手，自己却回船长舱去了，到第二天早晨才见他走上来。

虽然可以说，在督促追击这条大鲸方面，亚哈船长还是像往常一样劲头十足，但如今这大鲸已死，亚哈心里却浮现出隐隐的不悦，或者说急躁，也或者说失望，似乎眼前的死

尸在提醒他莫比——迪克还有待他去屠戮，所以即使还有一千条鲸拖上他的船来，这对于他那偏执狂的宏伟目标来说仍然毫无裨益。不久，只听到沉重的铁链从甲板上拖过，丁丁当当地从舷窗抛出去，你还准以为水手们是准备抛锚过夜呢。可是这丁当作响的铁链所要固定的不是船，而是那庞大的死尸。鲸头绑在船尾，鲸尾绑在船头，这鲸黑魆魆的身躯紧靠着船身，在这漆黑的夜里，高耸的桅桁和索具已分辨不清，而这两者——大船和死鲸就像用车轭套一起的两头大公牛，只是一头躺下了，另一头却还站着^①

如果说满脸阴沉的亚哈此时是一言不发（至少在甲板上时他是这样子），那么，他的二副斯塔布则因为捕鲸成功而满面红光，流露出不同于往常的但仍颇有分寸的激动。见他这么忙来忙去，与平时判若两人，他的上司——那个沉稳的斯达巴克，干脆不声不响地把所有事务权且交给他去独自办理。斯塔布一下子变得活泼开朗起来，还有一个细小的、次要的原因很快就出人意料地公开化了。原来斯塔布还是个大馋猫，他竟有点儿酷爱大鲸肉，含在嘴里吃得津津有味。

“我要吃块鲸排，吃块鲸排，吃了好睡！你，达格！你下船去割，拣腰部的肉割一块来！”

在这里我想交代一下，尽管一般说来，这些粗野的捕鲸人不会遵照那些伟大的战争准则，即要求战败的敌方缴付战

① 一些细节不妨在这里交代一下。要让鲸与船并排停靠，最牢固最可靠的捆绑方法就是缚住其尾部。鲸的尾部比重较大，所以比身体其它部位（侧鳍除外）相对更笨重；而且鲸即使死后，身体也仍很柔软，所以会沉到水面以下去，当你想缚住鲸尾时，坐在小艇里用手是够不着的。不过这一困难被巧妙地克服了；用一根结实的细绳子，一头拴一块浮木，中间赘一重物，另一头与船相接。只要手法灵巧，就可将浮木从鲸尾下抛过去，使它浮于鲸尾外侧，这样就把鲸尾给兜住了，铁链也可以很方便地兜过去；而且，铁链在尾部往后滑，最后会固定在鲸尾最细的地方，即在靠近宽大的尾巴叶突或称开裂处把它拴牢。

争开支（至少在航行的获益还没有理清之前不会提出要求），但你时不时地会发现一些南塔基人对斯塔布所说的抹香鲸特殊部位有所偏好，包括鲸身上尖细的鳍。

大约是午夜时分，鲸排割来了，并且做熟了。斯塔布点起两盏鲸油灯，挺着大肚子，站在权充餐柜的绞盘边，享受着他的鲸肉晚宴。那天晚上出席鲸肉宴的不只斯塔布一个，和他一起巴嗒巴嗒地嚼着鲸肉的还有成千上万的鲨鱼，它们一窝蜂似的围在死鲸周围，咂着嘴大吃了一顿肥肉。几个在舱里睡觉的水手还常常被鲨鱼尾巴猛烈抽打船身的声音吵醒，这发声的地方隔他们的心口只有几寸远。要是凑到船边去看看，你会发现（正如你刚才听到的那样）它们在漆黑、沉闷的海水里翻滚着，身体一翻转就可以剝出一块圆形的人头大小的鲸肉来。鲨鱼这种独特的绝技，简直不可思议。在这样一片显然没谁和它们争食的海面上，为什么偏要剝出一口口匀称规则的肉来，仍不失为宇宙中万物普遍存在的让人费解的问题之一。它们这样留在大鲸身上凹痕，要是比作木匠为了钉螺栓而事先凿出的孔眼，恐怕再贴切不过了。

虽然在弥漫着硝烟、恐惧与残暴的海战中，鲨鱼总是垂涎欲滴地盯着船甲板，随时准备吞下抛给它们的每一具死人尸首，就像围着正在分割红肉的桌子打转转的饿狗一样，虽然那些把甲板当屠桌的勇敢的屠夫们一个个举着镀金的、垂着流苏的剝肉刀，像野人一样地互相砍着对方身上的活肉，鲨鱼们也张着珠光宝气的嘴在这屠桌下你争我夺地哄抢着死肉；虽然，就算你把整个事情颠倒过来看，也不过大同小异而已，也就是说，船上船下都在干着一种让人震撼的鲨鱼一

般的勾当^①；虽然在贩奴船横渡大西洋时，鲨鱼总是无一例外跟在左右护驾，自始至终一路相随，万一有个包裹要送到什么地方去，或者要为一名死去的奴隶举行隆重的海葬，它们随时都乐于听命效劳，虽然还可以举出一两个类似的例子，说鲨鱼在某某时间、某某地点、某某场合举行过盛大的社交集会，欢天喜地一同赴宴；然而你就是想象不出在某个时间、某个场合会像今天晚上一样，有无数条鲨鱼围着一条缚在捕鲸船边的死鲸，那欢快喜悦的神情更是你从未见过的。如果从来没见过这种场面，那么在是否应该拜鬼神、安抚鬼神是否有用等方面请免开尊口。

但是，直到现在，斯塔布也还没有听到与他只隔一层木板的船外宴席上大嚼鲸肉的声音，同样鲨鱼们也没有听到他这饕餮大嘴的咀嚼声。

“掌厨的，掌厨的！——那个弗里斯老头在哪里？”他终于喊了起来，一面把双腿挪开些，像是要摆出更稳健的架势来大吃一顿；同时，举起叉子捅向盘中，像是挥舞长矛一样。“掌厨的，你这掌厨的！——划过来呀，掌厨的！”

这个黑老头蹒跚着从厨房里走出来，因为他刚被人在一个最合适的时候从暖和的吊铺上叫醒。因为像其他许多黑老头一样，他的膝盖锅有点儿毛病，他不像对待其它做饭的厨子一样照管好这两只膝盖锅。这个弗里斯老头（大家都这么叫他）举着一把火钳当拐杖，一瘸一拐地走来了。这火钳样子很难看，是用铁箍锤直了做成的。这个黑如檀木的老头艰难地走了过来，到斯塔布的餐桌对面一动不动地站着，满面恭顺地听候吩咐。他双手交叉着放在胸前，身子伏在两脚

^① shark（鲨鱼）在英语中具有“贪婪、狡诈、勒索、好行骗”等文化内涵，文中有双关义。

叉开的火钳拐杖上，同时侧着身子偏着头，好让他那只好耳朵听得更清楚。

“掌厨的，”斯塔布边说边把一块还带着殷红血丝的鲸肉送进嘴里，“你不觉得这鲸排做得太烂了吗？你煮得太久了，掌厨的，它本来是多嫩的啰。我不是常跟你说，鲸排要想好吃就得生些吗？船舷外的那群鲨鱼，你看他们不是喜欢吃生的吗？它们闹得多欢啊！掌厨的，你去对鲨群说一声，说它们尽管来吃，不过斯文点儿，不能发声。去他妈的，我自己吃食的声音都给淹没了。走，掌厨的，把我的话说给它们听。给，举着这灯笼去。”他从餐柜上抓起一个递给他，“这下你可以去了，去给它们讲道理。”

弗里斯老头闷闷不乐接过灯笼，一瘸一拐地走过甲板来到舷墙边。接着，他一只手举着灯笼贴近水面，以便看清楚他的听众，另一只手正经八百地挥着火钳，身子一大截探出船外，开始对鲨鱼们支支吾吾地讲起来，而斯塔布呢，悄悄地跟在他身后，偷偷听着他说些什么。

“同胞们，我得（特）此奉命来跟你们说，你们必斯（须）马上停止他妈的吵吵闹闹。你们听到没有？你们的子（嘴）巴不要老他妈的巴嗒巴嗒响！斯诺布答（大）人说了，你们可以把你们他妈的肚子颠（填）满，颠到嗓子眼都行。但看在桑（上）帝的份上，不要老他妈的闹个不停！”

“掌厨的，”这下斯塔布插话了，说的时候猛拍了一下他的肩膀，——“掌厨的！听着，你真瞎了眼，你布道的时候千万不能骂脏话的。这样说话是不能转变罪人的，掌厨的！”

“谁马（骂）它们了？达（那）么你自己去开导它们吧。”他一脸不高兴，转身就要走。

“别走，掌厨的。继续说吧，继续说吧。”

“好吧，达（那）么我就说，丁（亲）爱的同胞们：——

“对！”斯塔布赞许地大声说，“哄哄它们，试一试吧。”于是弗里斯又说了起来。

“你们本来都是一洗（些）鲨鱼，颠（天）生又埂（很）馋嘴，我索（说）呀，同胞们，馋就馋吧，——你们的尾巴别他妈的拍得灯灯（丁丁）桑（响）吧！你们撒一撒（想一想）看，老是兹（吃）得巴嗒巴嗒桑（响），边（拍）得哗啦哗啦桑（响）怎么行？”

“掌厨的，”斯塔布揪住他的衣领大声说，“我不准你骂它们，温文尔雅地对它们说。”

于是，布道又开始了。

“你们这些馋嘴的同胞们，我不想乖（怪）你们。那是颠（天）生的，改不了的。你们是鲨鱼，那不要紧。但你们得官官（管管）你们的鲨鱼比（脾）气呀，那样你们就勤（成）了颠（天）使了。因为颠（天）使也就是官（管）得住自个的鲨鱼。好啦，你们听着，同胞们，你们司（试）一司，吃那条鲸的时候，能不能西（斯）文一点。我说呀，你们别去抢邻居祖（嘴）里的鲸肉。你们不是谁都对这条鲸没有钱（权）利吗？千金（真）万确，你们谁都对这鲸没有钱利。这条鲸是另外一个人的。我知道你们中有些的祖（嘴）巴非常答（大），比其塌（它）的答得多。有些答祖巴的肚子并不答，所以那些答祖巴的不要太答一口地吃，应该给那些鲨羔羔咬点碎的鲸肉下来，它们挤在你们东（中）间吃不着。”

“太棒了，弗里斯老头！”斯塔布大声说，“这才是基督教的说法，说下去。”

“多说也没用。这些鬼东西糟（照）样会你推我挤，彼此（此）撕打，斯诺布答人。它们丁（听）不懂一句话。你说它

们是好吃鬼，真是这样的。对它们说道理不官（管）用，除非它们的肚肚满了，但它们的肚肚是无敌（底）洞。就是填满了，还是不会听你的。因为那思（时），它们都公秦（沉）到海底去，去珊瑚教（礁）上睡答觉了，丁不见人你说什么了。永冤（远）永冤丁不到你说了。”

“说内心话，我也有同样的看法。所以，你就给它们祈祷吧，弗里斯。我要去吃晚饭了。”

听完这话，弗里斯对鱼群拱了拱手，用尖声怪调的声音大声说——

“你们这该死的同胞们！想操（吵）就他妈的操（吵）个够吧。把你们他妈的肚子填得装（胀）破了才好——然后就去司（死）。”

“够啦，掌厨的。”斯塔布边说边在绞盘边吃起了晚餐。“你还是站到你刚才站的地方来吧，那儿，站到我对面，要特别留神。”

“我是特别留形（神）。”弗里斯说着，又弓着腰支着火钳站到了指定的地方。

“好吧，”斯塔布说着，一边在大块地吃着，“我还是想说说鲸排这件事。你先告诉我，掌厨的，你多大了？”

“这和你的鲸摆（排）有什么贯（关）系？”黑老头不耐烦地问了一句。

“你别问！多大了，掌厨的？”

“答（大）概九十岁，人家说的。”他哭丧着脸低声说。

“你竟然在这世上活到快一百岁了还不会做鲸排？”最后一个字还没说完，一大块鲸排已经倏地送进了嘴里，因此这一口肉好像是问题的结尾部分。“你生在什么地方，掌厨的？”

“在一条渡船的舱口后面，当时船正去罗阿诺克岛。”

“出生在渡船上，那也真够稀奇的。但我问的是你老家在哪里，掌厨的？”

“我不是说了在罗阿诺克那地方吗？”他大声说，嗓门更高了。

“哪里，你没说，掌厨的。但我可以告诉你我想说什么，掌厨的。你得回老家去，再去转世为人；你连鲸排也还不会做哩。”

“老颠（天）爷做证，我带（再）也不会给你做了。”他吼叫着，怒气冲冲的样子，转身就要走。

“回来，掌厨的；——站过来，把火钳给我；——你先尝尝那块鲸排，再告诉我是不是该这么做的？吃了吧，呃？”——把火钳伸到他面前，说——“吃了吧，你尝尝。”

这黑老头有气无力地张开两片干瘪的嘴唇巴嗒了一下这鲸排，喃喃地说，“这是我起（吃）过的兑（最）好的鲸排，嫩着，嫩得很。”

“掌厨的，”斯塔布说着，又神气活现起来，“你是不是信教？”

“在开普敦的时候去过一次教堂。”老头神情不快地答道。

“你一辈子也总算去过一次开普敦的教堂，那么你在那里肯定也听过牧师把他的听众称作亲爱的同胞，是吧，掌厨的！可是你却到这里来，像刚才那样说下无耻的谎言，呃？”斯塔布说，“你想上哪儿去，掌厨的？”

“我正想上藏（床）去。”他口里嘟哝着，身体已经转过去了一半。

“站住！回来！我指的是你死后想上哪儿去，掌厨的。这是一个很严肃的问候。你这就回答我。”

“等这个厚（黑）老头一死，”这黑人慢慢地说着，神色

陡然变了，“他自个哪儿也不去，但一些颠（天）使会来把他接了去。”

“接他去？怎么个接法？用一辆四匹马的车，就像接以利亚一样？接了又去哪里？”

“去那上片（面）。”弗里斯说着，把火钳笔直地举过头顶，神情严肃地让火钳定在空中。

“那么说来，你是想上我们的大桅楼，一死了就去，是吗，掌厨的？可是你知不知道，爬得越高，身子就越冷？你说的可是大桅楼，呃？”

“我没缩（说）是去那上片（面）。”弗里斯又阴沉沉地说了一句。

“你说的是去那上面，不是吗？你看你自己，你看你的火钳指向哪里？不过，也许你说的是从大桅楼的出入口爬上去，再进到天堂去，是这样吧，掌厨的？不过，不行，不行，掌厨的，你上不去的，除非采用通常的办法，把你用绳索捆绑起来。这是很为难的事，不过非这样不可，不然你就上不去。可是，我们谁也没去过哩。你把火钳丢下，掌厨的，听我的命令。你听到没有？我下命令的时候，你应该一只手拿着帽子，另一只手搭在心口。怎么！你的心长在那里吗？——那是你的胃！高点！再高点——这才对了——这下你搭在心口上了。这样举着别动，注意听命令。”

“注意丁着哩，”这黑老头说的时候，双手都按吩咐放好了，而且还在白费力气地扭动他那头发花白的脑袋，好像要让两只耳朵同时正对着斯塔布似的。

“你听着，掌厨的，你瞧你这鲸排做得太不像话了，所以我才尽快地把它一扫而光。你都看到了，是吧？以后，如果再要你做一盘鲸排送到我这专用餐桌——绞盘上来，我会

告诉你怎样才不会做得太熟，把一盘美味白糟塌了。你应该一只手拿着鲸排，另一只手夹一块燃着的炭从鲸排下一过，就行了，装盘就是。你听清了没有。至于明天嘛，掌厨的，我们割鲸肉的时候，你就得站在一旁，把鲸鳍的末稍割了，浸到泡菜水里。还有鲸尾的叶突尖儿，你把它们腌起来。好吧，现在你可以走了。”

可是，弗里斯才走出三步，又被叫了回来。

“掌厨的，明天晚上我值中班的时候给我做炸肉片当晚饭，听到没有？好啦，你快走。——喂！停下！先对我鞠一躬再走。——再等一下，明天早晨我吃鲸肉丸——别忘了。”

“老颠（天）爷啊！但愿是鲸吃了他，而不是他吃了鲸。他要是不比鲨鱼答人自个更像鲨鱼，那我才托神的福哩。”这老头嘟哝完了这几句妙语连珠的话，就瘸着腿回吊铺去了。

第六十五章 作为美味佳肴的鲸

你也许会说，世间竟有人以提供灯油的动物为肉食，而且，像斯塔布一样，吃鲸肉的时候还点着鲸油灯哩。这件事听起来很野蛮，所以我们稍稍探究一下它的历史渊源和伦理依据。

据记载，三百年前在法国的时候，露脊鲸的舌头被视作美味至珍，卖价很高。而且，在亨利八世时代，有一位宫廷厨师因为发明了一种蘸全烤齿鲸肉吃的美味酱油，被国王赐予了一笔不菲的奖赏。至于齿鲸，你应该记得，就是鲸的一种。的确，时至今日，齿鲸仍被视为一种美食。齿鲸肉要是做成弹子球大小的肉丸，调理得当，佐料配齐，和蟹肉丸、小牛肉丸完全不相上下。苏格兰斐漠林市的老修道士们就非常爱吃。国王还曾经赐给他们一条肥大的齿鲸。

事实上，至少在捕鲸人之间，只要不是想吃多少有多少，所有水手都会把鲸肉看作一道名菜。但是你一坐下来准备动手时，眼前摆着的是一个长近一百英尺的大肉饼时，你的胃口会顿时全无。如今，只有像斯塔布那样对吃食毫无成见的人，才会吃得下煮鲸肉。但艾斯基摩人可并不挑肥拣瘦。我们都知道他们吃的是鲸肉，喝的是难得一品的陈年老葡萄酒般的上好鲸油。左格兰达，一位艾斯基摩人的名医，认为鲸脂是汁液最多、营养最丰富的食品，把它推荐给婴儿食用。这