

为你描绘一个儒侠并举的中国

① 洞庭水怪

The Hidden Dragon School

龙隐书院

方先义 著



四川文艺出版社



① 洞庭水怪

龙隐书院

方先义 著



目 录



第一章

白暨之殇 / 001

第二章

智斗泼皮 / 009

第三章

舞狮高手 / 017

第四章

河畔遇妖 / 027

第五章

龙隐书院 / 037

第六章

入学考试 / 045

第七章

天意难问 / 051

第八章

茶道书法 / 059

第九章

笑傲王侯 / 069

第十章

将军开道 / 077

第十一章

藏龙卧虎 / 087

第十二章

怪物斋也 / 095

第十三章
守誓之药 / 105

第十四章
冤家路窄 / 115

第十五章
州衙报案 / 125

第十六章
岳州五犬 / 135

第十七章
妖草为患 / 145

第十八章
牙角真人 / 155

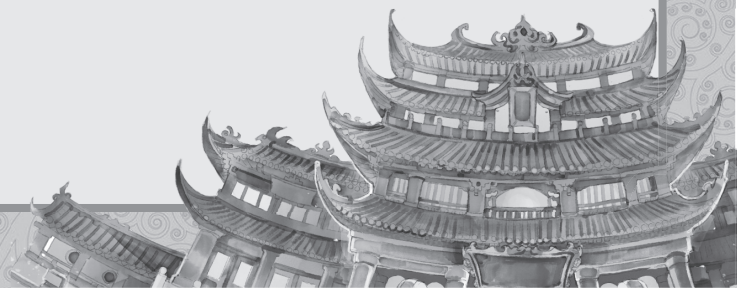
第十九章
寒潭碧波 / 163

第二十章
又见响箭 / 173

第二十一章
鲁公圣水 / 181

第二十二章
巧变戏法 / 191

第二十三章
仙缘难定 / 199



人物档案

江君安

风系少年，身世坎坷，好打抱不平。中元节之夜，为一民间水神所骗，机缘巧合之下，得到了乾明寺方丈的注意，发现这个孩子身上有继承神话之力的潜能。于是亲笔书信举荐，考入龙隐书院就读。



余冠玉

水系少年，性情高傲，河神之子。在关键时刻，不会袖手旁观，最后与书院少年同仇敌忾，联手出击，一次次化险为夷。



施如坤

“怪物斋”寝室成员之一，土君体质，性格温和，门神双鞭尉迟弟子，同余冠玉一个家乡。



葛晓山

“怪物斋”寝室成员之一，木君体质，华阴县人，通晓禽言兽语，有御鸟术技能，他的情报鸟——老乌鸦老墨在多次的危机事件中起到了很大的作用。





第一章
白暨之殇





一场新雨后，鱼巷子的青石板被洗得清亮。然而，那股积聚了上千年的鱼腥味并未就此散逸。

一个鱼摊子前，挤满了看热闹的人。数十双眼睛盯着一条古怪的“鱼”。

那“鱼”长约三尺，重数十斤。圆额，小眼，长吻，有齿，背青灰，腹雪白，尾如一弯新月。令人称奇的是，其通体光滑细腻，无有一点鳞片。

“这是什么鱼？”人群中，一个少年乞儿忍不住问道。

众人把眼光齐刷刷投向卖鱼的。他们虽然好奇，虽然也想知道这怪鱼的名字，却不想显得自己见识浅陋，此刻见有人问起，便竖起耳朵细听。卖鱼的是一个湖上讨生活的老渔人，双目充血，心硬如铁。

“白𩺰(jī)。”渔人瞥了少年一眼，懒懒地答道。

“白𩺰？白𩺰是什么？”少年茫然。

“白𩺰就是白𩺰。”渔人点燃旱烟，不再搭理乞儿。

少年想：好古怪的名字，好古怪的长相。

他同情地看了那鱼一眼，竟发现那鱼眼中滑下一滴清泪。

“这鱼甚是可怜，不如积德放了它？”少年央求着老渔人。

“公子爷，买下它呀。买下它，是放是养是吃，随便你！”老渔人甩出一串讥讽的冷语。

少年虽然同情，摸了摸怀里仅有的一枚铜钱，情知救它不得，便不忍再看，转身出巷。

刚到巷口，只见一个眉目清秀的乞丐，右手拿两块莲板，左手拿五块节子板，一边击节，一边信口唱着莲花落：“莲花落，莲花落。有人富贵，有人落魄。一饮一啄皆天定，莫问兰因与絮果。善恶有报影随形，祸福无门人自招……”

少年走出很远，依然能听到击节之声。

鱼巷子地处洞庭湖东南岸的岳州城，乃江南最大的鲜鱼集散地之一。岳州人杰地灵，先朝时称巴陵郡。整座城池分为内城和外城，以护城河为界。内城多为官府驻地，外城以乾明寺为中心，四周多商铺民居。那乾明寺地处岳州城南天岳岭，自先朝以来，已成为连接洪州开元寺、南岳南台寺两大著名佛教道场的桥梁。两地僧众为参学悟禅，或由洞庭弃舟登岸而入乾明寺，或别乾明寺而离岸登舟，漂泊江与湖，络绎不绝。故时人戏曰：“凡到乾明寺，必是走江湖。”

这一天乃七月十五，时值传统的中元节，地处外城要津的油榨岭热闹非凡。卖冥器的，卖时鲜瓜果的，卖油饼馅饼发饼发糕的，五花八门，叫卖声不绝于耳。此处乃是赴乾明寺进香的人众必经之地，善男信女熙来攘往，络绎不绝。

人群中，那个少年乞儿时隐时现。

说是乞儿，他眉宇间却全无愁苦之色，倒有几分睥睨天下的气势。这神情若是出现在一个锦衣轻裘镶金佩玉的富家公子脸上，倒也般配。然观此乞儿，身背破笠，斜挎米袋，衣衫破旧，赤着双脚，脚趾间尽是泥垢。若论装备，只比其他丐帮子弟少了一根打狗棍。

乞儿江君安不需要打狗棍，乾明寺一带的狗都认识他。

天气晴好，湖风轻吹。江君安脚踏青石板，且走且吟，暂时扫除了白鬻带来的隐忧。

“天风搅海波涛恶，蜃气弥漫幻楼阁。老仙骑杖驾云来，长歌一曲龙惊跃。宴罢蟠桃酒未醒，醉中心觉渡沧溟。风雨相随百怪走，听雨小憩朗吟亭。”

他吟的这首七言诗，本是一个“走江湖”的无名僧人题在乾明寺粉墙之上的。他只不过扫了几眼，便能全文背诵。

此刻，江君安正信步前往“杨记包子铺”，等待有钱的好心人布施。这一路上，他照例要闯过“三关”。

“新鲜的虾饼，一文钱一个！”

此处便是江君安要经历的第一关：“虾饼关”。“守关大将”张五郎一边吆喝，一边将肥白的河虾裹进面团，甜腻的嗓音带着蛊惑。他的“独门兵器”是一双铁木筷子，每根长一尺半，重一两五钱。

那油炸虾饼本是岳州城一绝，是用洞庭湖新捞鲜虾肉裹以面糊，于油锅内以菜油炸制而成，味鲜香嫩、焦脆可口，咬到嘴里，齿颊生香。但见那虾饼在沸油中翻滚，色泽由白渐黄。江君安只觉得酥香阵阵，扑鼻而来，牵其肠，挂其肚，忍不住咕嘟一声，猛吞口水。

“唉，真让人受不了。”他嘴里嘟囔着，摸了摸怀里那枚铜钱，又叹了口气，放了回去。他想，还没到山穷水尽的时候。

那枚色泽金黄的“太平通宝”，是他六岁时的压岁钱，已被他摩挲得光滑无比。钱面四字为楷书，字廓深峻、文字端庄；而钱背造像奇特，穿上两柄剑，剑柄挂有瓔珞的花剑交叉跨穿的左、右角，根据“天圆地方”之说，居高临下，凸现依天镇妖辟邪之意。

张五郎见他流连良久，却不靠近，也知他必定囊中羞涩，遂从竹篮夹出一个焦糊的虾饼送与他吃。

“江公子，这个送与你吃——煎糊了，卖不掉。”

江君安听到“江公子”三个字，忍不住鼻子一酸。自从三年前那场意外的火灾毁掉他家的茶楼，夺走他的亲人，将他变成孤儿之后，已经很少有人再这么称呼他了。“小叫花子”“小无赖”还算好听的，“臭要饭的”“寄生虫”就足以令他无地自容。

老话怎么说的？世态炎凉啊。

江君安伸手接过，连声道谢，又故意对过路的客人道：“要说美味，张五哥的虾饼可算本城一绝啊！瞧这虾饼，用的是上等菜油，鲜虾配白面，真材实料，香嫩焦脆，叫人越吃越想吃。那龙王爷要是闻见了，也会上岸买它几个！来咱岳州城，不尝油炸虾饼，可算是白来一趟！”

一席话，说得几个外地客人纷纷围了上来。

“瞧见没？虾饼，据说是岳州城一绝！”

“来两个，尝尝鲜！”

嘎吱，嘎吱。客人们大口嚼着，连连叫好，又买了好些带走。

江君安心里舒坦了很多。虽然沦为乞丐，他和那些已经认命的丐帮子弟不同，并不想吃“嗟来之食”。只要有机会，他都会尽力报答有恩于自己的人。

张五郎忙完手头的活，见江君安要走，小声叮嘱道：“近段晚上莫要孤身外出。”

江君安笑问：“七月半的孤魂野鬼？哈，那是吓小孩的把戏！今晚乾明寺有盂兰盆会、水陆道场、放焰口。洞庭湖和南湖会放河灯。庙前街还会舞狮、杂耍、演《目连救母》戏。这么热闹不出门？哈！”

张五郎正要解释，又拥来一批客人，只得叫道：“你先去逛，等下再和你说。”

原来，本朝中元节定在七月十五，是民间祭祀父母祖先、祭祀亡者灵魂的特定日子。各家各户都要在户外路旁烧纸钱和纸扎冥器，以祭祀故去亲人的亡灵。晚上还会放河灯，祭祀无主孤魂和意外死亡者。

江君安吃完虾饼，吮吸着指上的菜油，继续前行，看到“王记糖炒板栗”摊位的那一瞬，他立刻将张五郎的叮嘱忘得一干二净。

这里便是第二关：“板栗关”。此刻，关前正围着几个馋嘴的孩童。

“王记糖炒板栗”，也是岳州城一绝。“守关大将”王二多手持一柄“独门兵器”——长一尺重半斤的黑铁锅铲，正在翻炒着锅中切

口的板栗。黑色细圆砂，混着麦芽糖和菜油，将棕色板栗外壳烤得油亮。每一次搅动，露出口的黄色果肉都会释放出浓香，混着焦糖甜味与熟透的板栗果香。这人间烟火味缠拽着每一个孩童的腿，搜走他们口袋里的最后一个铜板。

这样的糖炒板栗，一文钱可买五个。

“真要命！便宜倒是便宜，”江君安捂着口袋想，“偏偏逢着小爷缺钱的时候！”

王二多看见江君安过来，顺手递过一把糖炒板栗：“今天又去哪里发财？来几个糖炒板栗尝尝？”

江君安昨日刚尝过，哪好意思去接，正待要走，突然被人一把抓住胳膊。他吓了一跳，回头看时，一个头发蓬乱的中年妇人正痴痴呆呆地瞧着他：“小宝，娘总算找到你了！”

江君安连忙辩解道：“大娘，你认错人啦！”

那疯女人听得声音不对，忙松开手，问道：“我家小宝，你看见了吗？”不待他回答，又直奔另一个孩子而去，嘴里喊道，“小宝，娘总算找到你了！”

那群孩子见这婆子疯疯癫癫，心里害怕，立刻撒开脚丫子，逃得远远的。

那疯女人边追边喊：“小宝，小心别摔了，等等娘！”

王二多叹道：“造孽啊。”搅动锅铲的手却一刻不停，吆喝道，“糖炒板栗，一文钱五个。”

江君安正待细问，却见街对面高衙内带着一班纨绔子弟拉三扯四

呼五唤六地走了过来，不禁心中一寒。这帮人号称“岳州五虎”，曾多次当街羞辱丐帮子弟。整个岳州城的丐帮子弟唯恐避之不及。

江君安心中生厌，赶紧加快脚步，一口气跑向“何记五香酱干店”。

第二章

智斗泼皮





此处便是第三关：“酱干关”，也是最为“凶险”的一关。江君安本来还留有三枚“太平通宝”，其中两枚就“阵亡”在何记店铺前。

那“守关老将”何掌柜善使一根“独门兵器”，乃是一小小竹签，长一寸，重一钱，上插小片酱干“进攻”过往路人。这种来自山区的热情，着实叫人难以抵挡。江湖过客免费品尝之后，舌尖之快感难于言表，纷纷“落马”，沦为“何记”美食的俘虏。

“何记”掌柜何金根，本是平江长寿镇人。坊间传说，何家先祖研制了一种独家秘方，调配出一种浓稠的卤汁，将品质上等的黄豆制成豆腐，切成薄片，浸泡卤制，再用炭火烘干，名曰：多珍五香酱干。那酱干，黑中透红，香气四溢。吃在口中，松脆耐嚼，开胃生津。此酱干特别宜于佐酒，如用青椒或葱花小炒，又是一碟味道鲜美的下饭佳肴。其配方保密，世代单传。曾有京城富商出纹银千两，求购配方而不得。

江君安歪着头，假装看着别处风景，才迈出两步，哪知何掌柜早已抢上前来，笑吟吟地问：“江公子，那件事考虑得如何？”