



峨眉雪(外一首)

◎马国福

一粒雪隐匿于亿万粒雪
如一个字掉进一部长篇小说
每一片不起眼的白
都是一座山巍峨的骨骼
虚无雕刻内在 空濛拯救
巍峨

而我正靠近一朵雪的内心
向3079米的海拔攀登
每一步都是归去来
每一粒皆为寻隐者

报国寺的钟声

每一个进出寺门的人
进门时表情谦恭又虔敬
似乎做着某种人生减法
三炷香敬过后
个个脸上表情生动
如同签定了某种稳赢的贸
易盟约
出门时回到喧嚣人世间
呈现出一副势在必得的样子
看得出大家内心在运算加
法或乘法
木鱼声声梵音袅袅
我们移动的肉身
似乎是一张数学运算表
当钟声消散香火黯然
那些跨出寺庙门槛的脚步
与庙门外的各种小贩讨价
还价
对着手机屏幕里的股市涨
跌叹气
因为一些基金的受益而眉
飞色舞
我们都被打回原形
进门时的肉身和出门时的
肉身
斤两并没有什么不同
无非在短时间内做了两种
数学运算

2023年3月30日清晨窗外
伴有鸟鸣时

所见

◎闻茂

葵花秆劈开做车架圆木
做车轮
童年推着梦想摇摇晃晃
父亲耕田没有拖拉机
一头老牛牵着月光爬上
山冈
母亲上街不乘车,不买
衣裳
买回来只打补丁的针和
线头
斗转星移,过去所见
贫穷和快乐确信我是它
们的兄弟



桐花时节

◎王尚

桐华写经

◎苏枕书

嘉庐君:

你最喜爱的木香花已到处盛开,晴天好看,雨天也可爱。我种的那盆今年着花不多,可能是因为去年花后修剪不当的缘故。计划把藤蔓牵引到阳台廊柱上,但愿能攀到雨棚顶上去。

上周神保町的东京古树会馆举办了书市“东西吉祥会”,我没空去,好在事先收到了书目。琳琅阁家有不少汉籍,清后期至民初的刻本印本居多。这些年汉籍价格一路高腾,通常直接进入拍卖会,普通市场越发不易见到。像样的刻本既不易得,最近老友百濑周平的搜罗兴趣也由刻本转向写本,特别是朝鲜史领域的资料,也是独辟蹊径。有几种朝鲜半岛传来的佛经写卷,都用朝鲜纸张,笔迹亦出自朝鲜人之手。想来自大疫以来就没有拜访过百濑,便联系他,说想买其中一册。百濑很快回信,约了当天下午见面。

我到他家已是傍晚,当时樱花还没有全谢,深春晚照将树丛和街区染成美丽的金粉色。凉风扑扑拂动百叶窗,书室一切如旧。百濑将我约的两册佛经钞本给我看,一册是《大方广佛华严经礼忏》,封面墨书“石井教道藏”,内页墨书“伽倻学人呈于/石井教道先生”,卷末墨书“此本者,依

于桐华寺留学/中之海印寺东宪君/而为被赠物也。/昭和四年十二月三日志/于东鸭/石井教道”。又有一行淡蓝黑钢笔墨迹写就的日文,译过来是“予往海印寺时,给我种种照顾,归途曾求海印寺杂板,遂送来这一册”。

石井教道(1886—1962)是近代日本的佛教研究者,爱知县叶栗郡人,世代信仰佛教,叔叔是僧人,他年轻时跟随叔叔一起住在寺町的永养寺,后来在净土宗称名寺剃度出家,在净土宗学第五教校念书,考入宗教大学,专攻华严学。1916年担任鹤山大学讲授,1923年转任大正大学,著有《华严教学成立史》《净土教义及其教团》等作品。

桐华寺在大邱北部的八公山,创始于新罗时代,如今是曹溪宗寺院。跋文中的“东宪”应是海印寺的韩国僧人,当时在桐华寺修行。当时日本人很容易去韩国旅行,学界考察更是常见,石井教道去海印寺是为调查华严宗相关资料。

这册钞本共20纸,记载了朝鲜华严宗的礼忏仪轨。开篇有两页跋文,不过并非训读,而是用谚文标记“净法界真言”“观世音菩萨散花印陀罗尼”“甘露水真言”“乳海真言”等咒文的梵音,是方便朝鲜僧人诵读的本土读本,现在韩国寺院也有这种形式

的谚文佛经。

另一册是《华严礼文》,共12纸,全用汉文写成,卷末墨书“昭和三年八月十二日/朝鲜国庆尚北道远城郡公山面八公山桐华寺/浮屠精舍佛教专门讲院/海印释子茂根焚香谨书”,也是在桐华寺修行的海印寺僧人所钞,日本年号则是殖民时代的醒目烙印。这册很可能也是石井教道旧藏。虽说都是我用不上的资料,却因为曾经去过海印寺而买下了那册《华严经礼忏》。

书市目录里还有众星堂出品的两种石井道教旧藏,崇祯八年(1635)全罗道顺天松广寺刊刻的《大方广佛华严经疏》与万历三十二年(1604)春智异山能仁庵开刊、移镇于双溪寺的《法集别行录节要并入私记》。看来是最近石井旧藏散入拍卖市场,诸家书肆竟买,如今又进入新的书市。

昨天上课回来,一路见到无尽绿的山原与浅银灰的流水,心里喜欢极了。到出町柳,天上已积了厚厚的乌云,看样子要下雨,夜里果然电闪雷鸣。今早雨止,上课途中路过鸭川,北面群山笼着薄烟,青绿浓淡不一,是我永看不厌的颜色。

松如
癸卯谷雨前日



青苔的滋味

◎明前茶

在云南的农贸市场上,我见面色黝黑的男摊主正出售一张又一张的圆饼,这圆饼压得极扁,像一张张绿毛毡。蹲下来挑选的傣族姑娘将一摞儿“绿毛毡”看了一遍,问:“这批都是‘捣’,有没有‘改’卖?”

老板见来了懂行的,立刻从身后箩筐里掏出另一包“绿毛毡”,他抽出其中一张给顾客细看:“肯定是‘改’,你瞧这青苔的丝缕,捞上来之前像女孩儿的长发飘逸在水中,味道最是清俊。”

旁观的我这才知道,这一摞摞“绿毛毡”都是晒干压紧的青苔,“改”是生长于江河中石头上的青苔,被流动的活水淘洗并养育,呈长丝状,味

道要比产于池塘边的海绵状青苔“捣”更好。整个春天,青苔都像江苏人爱吃的野菜一样,是云南人餐桌上的时鲜。新鲜青苔直接从水中打捞起来就做汤菜的话,口感软滑,与江南的莼菜相仿,带有浓烈的草腥味,外地人一般吃不惯,所以,在傣族饭馆里,服务员一般建议外地来客吃青苔或“青苔天妇罗”。前者是将成片的圆青苔剪成方块,用竹片夹住,刷上猪油,在炭火上稍加烘烤食用。后者是将青苔剪成树叶状,在鸡蛋液里打个滚,小火油煎,吃起来暗藏一股沁人心脾的水鲜清香。

我们也尝试了傣家特色菜“包烧

青苔”,就是以剪成圆形的芭蕉叶,包了剁碎的干青苔、猪油渣、葱蒜、小米辣和九层塔,最后将香茅草揉搓出汁液,打个结,将芭蕉叶像包烧麦一样包拢,用竹丝扎紧,上笼蒸十几分钟。做“包烧青苔”的老板娘在江苏打过工,会说普通话,她解释说:“要是我们这地方不退田还湖,让湖边的菜地和民宿都退后30米,这江河湖溪都不干净,还有谁敢吃青苔?”

水里的青苔捞上来就敢吃,也就是近十年的事。捞青苔的小船停留在水中,就像悬浮在天光云影中:水太清了,石上的青苔才会养得如此明翠逼眼。