

奇崛的玉磬

——读玉磬诗集《一席湖山》

□ 周游

认识玉磬(王玉清)是1989年初夏。偶翻《诗歌报》,看到他在上面发表了两首诗(《夏日黄昏》《囚徒》),因为作品下面标明作者住址,我顺便拜访了。虽为初见,却像熟人似的,十分投缘。不过,那天谈了什么,现在是记不得了,但有一个印象:这小子是实诚人!

玉磬总是从目力所及的人物中“抽象”出来诗意。所以,他写风物,写人物,也写心情,总是追求诗意内涵,通过自己的措辞远离现实,企及诗意的幻象之海。《一席湖山》(新华出版社2022年12月出版)是玉磬呕心沥血之作。作者所咏湖山都是家乡的。湖是高邮湖,“曾有老蚌生珠于湖底/熠熠珠光,照亮土子前额/辉映到地方志里”(《咏高邮湖》);山是神居山,自然曾有神仙居住,玉磬流连于此绝不是因“悟空寺东南/五百年树龄的白果树上/真有几百条不知谁系上的红绸带/仿佛日夜向神仙招手”,而是“出了这个圩口/就望见夕阳中父亲的山了”,“前人踩出的草径/父辈们已经走过了”(《让我们内心柔软的山》),还有那“豆,亮出成熟的圆体,/不做淑女”(《豆》)。不过,这豆不是红豆,是黄豆!

《一席湖山》凸显了玉磬对意象选取的独特性,在看似相悖的生活常识中寻找表达情感的载体,“湖”与“博爱”、“山”与“死亡”,虽有古典的意境,但已超越了意象本身的艺术感染力,可视、可触、可感,却又朦朦胧胧。象征与隐喻几乎贯穿于玉磬所有的诗歌创作中,以具体、繁复、隐晦的意象表达个人微妙的内心,强调表现个人在某一瞬间的感受。如果把语言像人的性格一样分为冷静与炽热两类,玉磬的语言是冷静的,而传达的情感是炽热的,譬如《墓园守护者的话》——

与墓园碑石不同,
他滋滋溜溜呼吸着
新鲜空气!

杂草长满山野。
踏遍山中小径,
他偶尔也说笑两句——

“人生在世,哪一个不是踮得
像只猴子!
可就是没几个,夜里睡觉,
跟骨灰一样踏实!”

玉磬善于运用抽象与具象、错觉与通感、跳跃与空白,我们不必企图找到什么破译或解读的方式。譬如《果树不可能轻松》,就是超经验地引发作者神秘的存粹个人化的情感,融入了人本主义的理念性质而又超越了这种理性,具有极强的暗示能量。我们不难理解“果实倍加珍惜/在枝头受到的信赖/倍加惶恐枝头之外的非议、夹攻”。读完这首诗作,我真难以分解人与果树了。玉磬常用十分幽深而优美的语言暗示了真实的心灵状态,此诗看似平淡,其中隐藏着多少曲折!阅读这样的诗作,只能靠我们自己去感悟发现了,至于诗所表现的现实背景和意义,只有进入意境,才能探幽发微,仁者见仁,智者见智。

我和玉磬来自乡村,都生活在里下河,“里下河深黑的河底/一定有决定我们基因的东西”(《回到里下河》)。我喜欢读他的诗作,也常去他家乡游玩,可我无法理解他的“乡愁”,尤其《数亩圆塘》——

只剩数亩深而厚的淤泥
而已
老家屋后的这个大盆子里
世代泼出的女儿水
漾出了一层铜绿
而那被夏季风阴干的
老柳裸根,活下来没有

——常常在午夜,我的心舞蹈于
玻璃渣一般细碎的粼波

茼蒿

□ 朱桂明

一、凉拌茼蒿。茼蒿洗净切成段,焯水后捞出。鸡蛋打散,摊成薄饼,切成细丝。花生米冷油下锅,炸脆。将所有的食材放进一个精致的盘子中。临吃加入适量麻油、生油和香醋,拌匀即可上桌。作为冷盘,凉拌茼蒿色香味俱全。碧绿的茼蒿、金黄的鸡蛋丝、暗红的花生米——几种颜色交相辉映,吸人眼球。茼蒿和鸡蛋丝散发的香气一清一浓,二者在炸熟的花生米的油香和焦香的调教下,越发地沁人肺腑。未动筷子,你的嗅觉便先快活地运动起来。此菜有点鲜,有点酸,还有点甜。在它们的共同作用下,你的味觉亦得福不浅。

二、清炒茼蒿。茼蒿洗净切成段,控干水分。红大椒洗净去籽切成丝,也控干水分。将二者放入油锅,大火快速翻炒。待茼蒿叶变成深绿色,加入精盐、白糖、味精,继续翻炒七八铲。最后淋上麻油,即可出锅。清炒茼蒿花钱少,制作又极其简易,吃起来却很下饭,是家常菜之上品。

采子

□ 王玉权

春青黄不接,总会闹春荒。瓜菜代,糠菜半年粮,是过去农民生活的真实写照。

现在的人,几乎没有饥饿的概念了。上点岁数的人,对上世纪六十年代初的全民大饥荒,是有切肤之痛的;对饿死人的凄惨场景是胆颤心惊的。

粒米度三关,一点不算夸张。你倒掉的半碗白米饭,丢弃的半个白馒头,是能救人一命的。

稻谷加工成米,城上靠机制,乡下靠碾春。春碾是重体力活。现场灰尘飞扬,令人窒息。春碾的,筛筛的,个个汗淋漓。过了米筛过糠筛,碎米头子和糠分离后,就是采子。采子里混杂有许多稗子、沙石杂物,筛子头上无法撮净,

诚如著名诗评家叶橹先生所言:“从回忆到现实乃至玄想,他的农村意象都不甚美妙。这正是他诚实地面对历史和现实的一种姿态。”(叶橹《怪异的诗思》)

玉磬几乎没有生活在别处,一直扎根在“里下河”,一直徘徊在“湖山之间”,时而“一头栽进湖中”,时而“一屁股赖在山间”。玉磬很有自知之明:“如此执念于湖山与人道,恐怕神仙都不胜其烦了。”(《一席湖山·后记》)他曾自比“一只蚂蚁”,遇人不淑,饱受欺压,只能惯于“自我疗伤”,骨子中纠结于“针尖大的事”,“是颜面被碰破,纯属无意”?不过,这只蚂蚁偶尔也“论起理来/大张着嘴/比脸还要大些/沙哑着嗓音叫喊”,表示自己的不满与愤怒,而“蚂蚁们还是各忙各的”。这首《针尖大的事?》是作者洞察社会现实后的言说,也表现了对此现实的软弱的对抗。可以说,对生命价值的思考和追问,使得玉磬的诗作充满思辨性。

我不是诗人,更不是诗评家,以上文字纯属酒后随笔。不过,诗歌就像“犹抱琵琶半遮面”(白居易《琵琶行》)的女神充满了诱惑,我想玉磬是体验到了这种吸引力的。在他不辍的写作中,我总是充满祈盼!



雁荡奇缘

□ 邱谨根

她,豆蔻年华,如玉似花,缘何吃素礼佛,剃度出家?是情场失意、处境所迫,还是感悟生命的苦空无常?抑或另有他因?这条寂寞的路,她能走得自在、走得义无反顾?能矢志不渝地毅力不辍吗?

上世纪九十年代初,顾君、郑君、吴君及我四人行游雁荡山时曾下榻白云庵,初见这位“出家的女大学生”即发出过这样的感叹。倏忽间又过去了多少个春秋,当年小师妹而今安在否?

小师妹法号显宝,俗名洪玲彩,温岭人,1965年生,9岁起吃全素,1980年16岁时随心平法师于雁荡山出家。1984—1987年,在四川尼众佛学院学习,受教于蜚声中外的“巴蜀才女”“中国第一尼师”“当代第一比丘尼”隆莲老法师座下。1990—1992年在复旦大学哲学系佛学研修班学习。三十年前我们初遇法师时,当是她刚从复旦学成归来。

在佛教刚刚经历过一场浩劫的1980年,一个貌美如花的少女出家,很快被远近乡邻传为雁荡山的一个传奇。导游与信众们称其为“浙江第一美尼”,淘气的中学生跑到白云庵外叠罗汉爬窗户就为一睹其风采。

“传奇”者,并非因“传”而“奇”,而是因“奇”而“传”。

佛缘之奇。细究显宝法师的出家经历,确实有些奇怪:既不是由于生活所迫寻找出路,也不是遭受了什么人生打击而遁世,一个只有16岁且之前并没有接触佛教建立坚固信仰的少女,只是随家人出游雁荡,一入雪洞(白云庵边一山洞)竟顿觉清静,有游子归家之感,乃至回家后仍念念不忘,由此克服种种阻力毅然出家。就如她9岁时吃全素,也是没有任何特殊缘由,忽然就开始吃荤即吐。大约这世上很多事,冥冥之中自有注定。

寺缘之奇。白云庵,始建于民国二十四年(1935年),1958年秋到1960年春曾设福利旅社。文革期间尼众尽散,庵址被公社用作枕席厂。1986年获准作为宗教场所重建,1987年大殿奠基,1997年完成庵堂建设。显宝法师入庵不久便参与了重建庵堂。

因白云庵规模所限,无法进行大型讲经弘法活动,显宝法师陷入了深深的思虑与探求之中。

雁荡十八古刹中的本觉寺、能仁寺、罗汉寺、普明寺、灵岩寺、灵峰寺等六座寺院陆续重建修复的佳讯给显宝法师以极大的启示。

离白云庵不远处的千年古刹净名寺是雁荡山十八古刹之一。净名寺始建于宋(977年),旧名净名庵。光绪初年居僧常达二三百人,俨然雁荡大刹。民国期间,净名寺曾先后作为林牧公司及学校校舍。1964年,温州总工会在此设立工人疗养院,后空置。

2006年,时任白云庵监院的显宝法师大发宏愿,复兴宝刹,立志重建净名寺,将其建成全国最美的尼众禅院,使其成为一所集讲经参禅、佛教书画音乐研学为一体的尼众修学场所。宏愿既发,显宝法师没有丝毫犹豫,十余年如一日,四处叩求,攻坚克难,负重前行,毫不动摇。2018年1月奠基,2022年6月上梁,地方领导及诸山长老、十方大德、护法信众、社会贤达近千人次共襄盛会,同沐佛恩。

在谈及当初发愿重建宝刹的机缘时,显宝法师淡淡地说道,出入得久了,对庵前的石头(指夫妻峰)有了感情,雁荡这方水土于她有恩,做人要饮水思源,知恩图报。

师缘之奇。2006年11月9日(农历九月十九,观音菩萨出家日),显宝法师接到电话,说授业恩师隆莲老法师已往生,于是立刻订票准备动身前往四川。就在同一天,罹患肺癌的心平师太也突然间人事不省,这可难坏了显宝法师,两位师父都恩重如山,两边都割舍不下。于是显宝法师便央求道:“师父,你不要这个时候走!你等我从四川回来再走好不好!”也许是听到了爱徒的哀求,舍不得她两头为难,心平师太竟然悠悠转醒了。

11月15日(农历九月二十六),显宝法师为隆莲老法师送行回返,飞机刚在温州机场降落,便接到电话,说心平师父要往生了。显宝法师极速赶回庵中见了弥留之际的师父最后一面。显宝法师说:“师父一生爱护我,临走前还要最后一次成全我!”

人缘之奇。白云庵每日中午都有对大众开放的自助素斋,显宝法师都是等大家差不多吃完时最后一个才吃。弟子说:师父总是等大家吃完后,捡众人剩下的饭蔬吃些便罢。师父生活中的很多小细节,几十年如一日,惜福若此。

显宝法师讷于言而敏于行,诚恳朴素,廉洁务实,本分待人,从容处事,修崇净业,行具禅风,语默动静,皆具禅净特色;她爱护大众,关心后学,慕名皈依者遍及海内外。

显宝法师现任雁荡山白云庵住持,浙江省佛协副秘书长,温州市佛协副会长,乐清市佛协常务副会长兼秘书长,乐清市政协常委,历任五届温州政协委员。

汪曾祺在《黄开榜的一家》中,写黄开榜晚上喝一碗采子粥当晚饭。

何为采子?米厂的下脚料,碾米筛子底下的碎米头子。现都作猪饲料了。

过去,对这下脚子还要过筛,使碎米头子和米糠分离,即为采子。因其价廉,是城上穷人的主食之一。

穷人靠卖苦力挣来的血汗小钱,只能买低价的米面及这种碎米头子来养家糊口,艰难度日。糯米白面那是有钱人专享的。过年过节,穷孩子方能盼到一碗白米饭或一顿白面饺子。

如今的年轻人已不识此物。他们中的有些人,连糯米白面也不当事,遑论采子。折福啊!

我是在农村长大的老人,不知喝了多少采子粥,有发言权。

农民辛辛苦苦种出的稻子,除了交公粮卖余粮外,余下的便是一年的口粮了。田多的,尚可以自足,吃陈粮烧陈草。大多数人家总要有一两个月、三四个月的缺口。每年开

吃在嘴里疙疙瘩瘩地硌牙。黄开榜喝的那碗采子粥,也是如此滋味,谈什么美食呀?

采子粥主要有两种吃法。

一是光采子粥。锅中水开了,一手余采子,一手用铲子不停地搅。防止结团或沉底糊锅。当锅的很有数,掌握稀稠的度。采子易熟,锅中冒了无数泡泡,即可熄火。不像整米煮粥,锅开后焖一大会,还要再烧一回,叫粥粥。

二是菜采子粥。把青菜切碎,浸入开水锅中,俟水再开,菜瘪了,余采子。讲究点的则先放少许油炸锅,放点盐把菜焯了,放水烧开,再余采子。菜采子粥,菜当家,图的是节省采子。

春荒时,一大锅菜中,如药引子,只有几把采子,只图果腹保命而已。

还有一种大麦采子,三秦人叫大麦糝子,我们那叫大麦糝子,度春荒的。我最不适应它的特殊味儿,宁可饿肚子也不喝。不管哪种采子粥,都是农家糊口的日常饮食,称不上美食。