

# 大昭寺里的佛与猫

□马继远

我们去大昭寺时,已经是下午四点多,拉萨的斜阳热情依旧不减。青天丽日下,站在寺前广场,可以看到寺顶几座大钟形的法器,闪着金光,很是扎眼。

大昭寺坐东朝西,据说是面向西天佛祖。还有种说法,称大昭寺系松赞干布为尺尊公主所建,故朝向尺尊公主的家乡尼泊尔。寺院正门前,一棵葱郁的大树下,有“唐蕃会盟”碑“劝人种痘”碑三通古碑,树却已经不是文成公主当年亲手植下的那株“公主柳”。

寺院正门南侧入口处人头攒动,都是如我一样来“观光”的游客。那些虔诚的信徒,匍匐在寺院正门前,伸开手臂,将已经发红的额头,一次次地扑向地面。青石板上,有信徒们经年累月磕长头留下的印记,无声地向我们传递着信仰的力量。

据导游介绍,在藏人心中,大昭寺即是整个宇宙的中心。拉萨的“囊廓”“八廓”“林廓”三条转经线路,也以大昭寺为中心。众多信徒千里跋涉,前往拉萨朝拜,终点正是大昭寺,而非外人认为的布达拉宫。这一切,只因为寺内供奉着一尊释迦牟尼12岁等身佛像,传说是佛祖在世时,依照其面容塑造的,并得到了其认可,故见到佛像,就如见到佛祖本人。

我有些疑惑,一尊佛像,无论何等珍贵,它在这里,真能代表佛祖在这里吗?我不能解。或许,这便是宗教和信仰的神奇:你信,佛就在。

随着人流,我走进寺院大殿。大殿布局异于我们常见的内地寺院,殿内对门供奉几座佛像,佛像后面是喇嘛诵经的大经堂,摆了很多卡垫。大殿四周,排列着十几个小殿,小殿独立成室,佛像很多,有观音、弥勒、宗喀巴、莲花生以及藏传佛教其他教派的重要人物。

诸多佛像中,最珍贵的,当然是居于大殿东侧正中释迦牟尼殿内的佛祖12岁等身像。佛像全身鎏金,宝相庄严,佛像前点着酥油灯,供有各种祭品。这尊佛像,相传是在我国南北朝时期,印度国王为感谢汉地国王对其的帮助,赠送给汉地国王,供奉在洛

阳白马寺。文成公主出嫁时,唐太宗特地从白马寺请出佛像,由文成公主带入西藏,先供奉在小昭寺,后因种种机缘,最终供奉到了大昭寺。

对于佛像,我并无过多感触。白马寺作为佛教的“释源”“祖庭”,竟和藏传佛教的圣地大昭寺有这般重要的关联,作为洛阳人,对来自白马寺的这尊佛祖佛像,自然会生出一种亲切感。

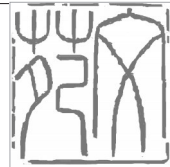
离开游客众多,有些拥挤嘈杂的大殿,我上到二楼观景平台。这里是观望大昭寺广场和布达拉宫的好位置,而且可以走近金色的“山羊供法轮”和大钟形法器。很不凑巧,大昭寺大殿的金顶正在维修,被遮住了。我们所能看见的,只有那些规模相对较小的金顶和法器。

从观景平台往后走,我绕到了大殿二楼后侧,这里已经没有游客,安静之极。廊檐下,两位藏族老人正埋头修补黑毯。离他们不远处,两只灰色的猫安然卧在石墩边发呆,像在期待什么。我拿相机对准它们,它们也没有反应。

这些生活在大昭寺里的猫,能否感受到佛祖的存在?夜静空室时,它们会不会溜进大殿,到佛祖面前去祈求度化?还有,它们会不会去小山羊塑像前,感谢一下山羊在初建大昭寺时驮石运土的辛劳?

走出大昭寺,我又来到寺院正门口,看那些磕长头的信徒。很多游客拿着相机,对着信徒们拍照。在这里,信徒其实就是游客眼中的一道很独特的风景,虽然,并不是所有人都能理解信徒的虔诚。距离这道朝拜的风景不远,便是拉萨那堵非常有名的“艳遇墙”,有几个人用帽子遮脸,坐在墙根,静静等待着一场艳遇的降临。说实话,他们的样子,有点像我刚在大昭寺内见到的那两只猫。

无论信徒、游客,还是那些等待艳遇的人,肯定都知道大昭寺内有佛。可人们不一定知道,大昭寺内还有两只猫,在离普度众生的佛祖很近的地方,静静地发着呆。



# 温暖的蔬菜

□王天生

七色之中,没有哪一种颜色,比蔬菜的颜色还要生动朗润。

深秋的蔬菜以肥为美,青菜肥厚,萝卜多须,颜色和体态是一年中最为饱满的时候,圆润而富足。

胡萝卜的黄,是鲜艳的橙黄。一根粗硕的胡萝卜,躺在一圈又一圈年轮清晰的白果树砧板上,一片一片轻轻地切开,铺了满满一碟,水盈盈的橙黄便显现出来,如一幅水墨小品。

醒目的橙黄,让人想起,中年的男人想留住青春的尾巴,穿着橙黄色的上衣,显得精神。

青菜的绿,是一种翠绿。将裹紧的叶片,一片一片地掰开,泡在清水里洗,会看见叶片上是阳光奔跑的脉络。茎是浅浅的碧绿,如玛瑙和碧玉。这样的翠,又让人想到沈从文的小说《边城》中那个小姑娘的名字。

我所在的小城,以前有家老字号饭店叫“翠绿饭店”。小时候,每年过生日,外祖母总要领我到那家老店吃早茶。店里的翡翠烧卖,馅料就是将青菜的叶和茎在开水里烫过,剁碎,再放在大铁锅里,掺上木耳、茶干丁,用素油翻炒,包皮,再上笼蒸,热气袅袅,出锅便是好看又好吃的淮扬细点。那时候,我一直心有疑惑,那个饭店的名字,为什么叫“翠绿”?现在想来,一家地道的平民饭店,与稼穡、粗疏有关,它是抓住百菜之祖的青菜,倾心于那一种绿,弥散着农耕时代的市井味道。

有一种红萝卜,和白萝卜一样也是

圆的,酷似女人发福的水桶腰。将红萝卜和白萝卜切成六瓣腌萝卜干,一串串晾晒在绳子上,红与白的对比,搭配得令人赏心悦目。还有一种青皮萝卜,也是在秋天上市,其实是一种绿皮萝卜,青比绿的称呼似乎更儒雅些。那种绿,可真是耐看,从浑圆的两端玉白色开始,往萝卜的腰身蠕动,就渐渐地变成淡绿,是翠绿的稀释。一只青萝卜,绿中透白,看着这样的萝卜,你都不忍心咬上一口。

当然,还有腌菜梗的莹白。那腌菜修长的梗和叶,抱在怀里,长可曳地,潺潺着流动的水意,折弯即破。

不是每一棵青菜,都可以做成腌菜。只有那些肥硕的,被农人挑出来单独栽的才可做腌菜。小时候,一入冬,外祖母总要请人挑来一担,晾在家门前的一条绳上,在秋阳里吹晒,待到渐渐风干,码上盐,腌在缸里。过上半个月,缸内积一层厚厚的卤水,那是从腌菜里出来的。这时候,腌菜的白,已变成牙黄,早晨吃稀饭时就可以吃到被淋上麻油,切得细细的、嫩嫩的脆咸菜了。

大白菜的白皙,是瓷一样的白或黄玉一样的鹅黄,捧在手里沉甸甸的。这样的颜色,在北方,将会被收藏一冬,可以一直抚慰视觉、熨帖肠胃。

温暖的蔬菜,颜色是真实的,体态也不遮不掩,天然的水灵,从泥土里长出来,长着长着,就长成这样。



副刊

投稿:zhout9461@163.com  
电话:65233686

洛阳网 www.lyd.com.cn

★

买车看车, 上洛阳网汽车频道, 信息真实, 最具参考价值