



四面山寻访少林寺

深藏四面山双峰山下的这座少林寺，
是名正言顺的“西少林”

□重庆晨报特约撰稿 舒德骑



天高云淡，空山鸟鸣。

走进逶迤苍茫的重庆江津四面山，那清脆悦耳的鸟啼和虫鸣，似乎都带着大自然的灵性。穿过中山古镇，爬上云蒸雾罩的群山，绕过蜿蜒曲折的山道——那气势恢宏的庙宇群落，更为四面山景区增添了一道绝妙的风景。

这规模宏大、错落有致、金碧辉煌的庙群，便是修葺一新的四面山少林寺！人们到此，不禁会产生莫大的疑问：江津四面山，怎么会有少林寺呢？

1

四面山中深藏一座“西少林”

笔者虽为土生土长江津人，但也孤陋寡闻，之前竟也不知家乡还真有一座少林寺。

说起少林寺，最有名的当数河南嵩山少林寺，人称“北少林”，这也是天下少林的最正宗之处。此外，福建泉州的少林寺，人称“南少林”。而深藏四面山中的这座少林寺，则是名正言顺的“西少林”。

西少林寺位于四面山景区双峰山下，是在原双峰寺基础上修葺、完善起来的。原来的双峰寺历史悠久，规模宏大，名闻川黔，鼎盛时期曾有僧众500余人。近代以来，由于种种原因，寺庙逐渐衰落。江津四面山是川渝黔旅游热门打卡地，江津又是全国武术之乡，为振兴当地旅游业和弘扬中华传统武术，近年来这座四面山少林寺便应运而生。只是它还隐于深山之中，迄今世人知之甚少罢了。

时值暮春，应江津区文旅委之邀，我到四面山少林寺去采访一位颇有声望的僧人。这位僧人自小在福建泉州南少林寺出家，博学多才，学识精深，武功高强。他每日晨钟暮鼓、黄卷青灯，几十年心无旁骛地参禅悟道，修炼武术。他天资聪颖，佛法精深，功夫更是不凡，慧业有成，年纪不大已任职多个寺院的执事。后来，

他随着师兄释常定在福建泉州开辟南少林寺祖庭。再后来，为弘扬禅宗文化和少林武术，他受方丈委派，来到江津四面山少林寺为佛像开光，做方丈晋山等前期筹备工作，后被委任为四面山少林寺监院，协助方丈管理寺院日常事务。

他就是此寺方丈释常定的师弟，法号释常贤。

2

泉州高僧出任寺院监院

释常贤在几十年孤寂清苦的寺院生活中，常年粗茶淡饭，清心寡欲；起早贪黑，勤学苦练；参禅打坐，觉悟人生；修心布施，普度众生——这在常人看来，简直是有些不可思议的生活选择，更是不可思议的人生。然而，这就是他每天必做的功课，也几乎是他的全部内容。

释常贤，俗姓倪，名志君，1979年出生在福建泉州市洛江区河市镇一个普通农村家庭。家有弟兄三人，他排行老二。不知是前世命定，还有今生有缘，从小他就对寺庙，特别是少林功夫有着浓厚兴趣，时常与小伙伴们舞枪弄棒、顽皮好动。鉴于此，14岁时，父亲便送他到泉州少林寺出家，专心学武。

出家后，他礼香港“福慧精舍”高僧为师，取法号常贤。在寺里，他除了学习武术，背诵经文，还要搬柴运水、种菜扫地等等。来到庙里不久，师父见他勤奋刻苦，聪颖过人，极有佛缘，就送他到厦门南普陀佛学院参学。1997年，他又随师赴香港学习戒律佛事，学业日渐精

进。2001年10月，释常贤在泉州大开元寺受具足戒，随即任厦门白鹿洞寺副寺。

随着佛学知识和武艺不断长进，2009年释常贤回泉州少林寺接任副寺一职，此时他年仅30岁，真可谓是佛教界后起之秀。2011年7月，他随师兄、泉州少林寺方丈常定等人应邀来到重庆江津，参加四面山少林寺选址等前期工作。2015年，他又随方丈来到四面山，担任四面山少林寺监院，协助方丈做好寺院的各项寺务。此后，常定方丈被推选为江津佛教协会名誉会长，常贤法师也被推选为常务副会长。

3

常贤法师的继承和传播

为了让新开光的寺庙尽早运转起来，常贤法师来到四面山后，不辞辛劳，殚精竭虑，起早贪晚率领寺内僧俗两众，从无到有，从简而繁，修葺完善寺内设施，引导沿海香客来此烧香，并接待信众来寺礼佛、举办佛学培训禅修讲座，还开办暑期少儿武术文化培训班、开展扶贫助学、帮贫济困工作、举办各种武术体育表演活动等等，为四面山少林寺做了大量开创性的工作，因而受到当地政府的

文化、旅游和统战部门的褒扬。

茫茫的四面山原始森林之中，各方面条件自然不如沿海地区。常贤法师千里迢迢从沿海来到内地，从城市来到山野，人生地疏，特别是刚到这里时，举步维艰。这里的一切都必须从头开始，事无巨细都要身体力行，加之来到陌生的地方，生活、气候等都要重新适应，但为了传承禅宗文化和少林武术，以禅立寺、以武显寺，他把四面山少林寺当成新的家园，不辞辛劳，决心要让禅宗文化和少林武术文化在这里得到传承。

采访完常贤法师，走出四面山少林寺，我对这种信仰如磐、慧根坚定、不图尘世浮华，不断为众生做好事善事、竭力为弘扬中华传统武术的大德高僧，还是心生敬意的。



僧人在修炼武术

刻在心里的食物记忆

□重庆晨报特约撰稿 唐林

的松涛同学从书包里掏出一根金黄色像泥鳅一样的东西，然后从裤兜里摸出一把小刀，把东西切成了七八段，给了我一小段，让我吃。我看了又看，闻了又闻，也不知道这是啥东西，倒是有些油香味，慢慢放进嘴里，用力一咬，硬脆，嘴里发出了“嘣”的一声，好吃！松涛说这是麻花。在后来能吃上麻花的时候，我总想寻找那一口咬下去时的清脆响声，响声每次都有，但感觉始终缺了点什么。后来才明白，其实缺的是岁月、饥饿和稀奇。

20世纪70年代，白糖黄糖都是凭票供应，水果糖更是少见。小时候能吃到很甜的食物，多是灰面糖、干壳饼、醪糟水、红苕麻糖和糖精兑的凉水。盛夏时节，放学后，我会顶着火辣辣的太阳，多走两公里的石板路，绕道到乡场上去喝一杯甜凉水。甜凉水就是井水兑糖精，再加点食用红色素，也有可能加的红色素粉，看上去像熟透的樱桃那样红。一杯凉水下肚，凉爽就从口里浸到了背心，心里满是无忧无虑的甜。对儿时凉水的记忆，无论多少年，有时还会出现在梦里。

上高中的第一学期，在学校基本能吃饱，可菜的油水不多，做梦都流着口水在吃肉。一个月9块钱的生活费，一周只能

吃上一顿肉。那时候每周读6天书，一般都是周三打牙祭，肉多为粉蒸，肥瘦搭配，红苕和洋芋垫底，做饭时几十米外就闻到了肉的香味，肉到碗里就会夹上最大的那块，放进嘴里，闭上眼睛，让香味慢慢浸入心里。同桌仕勇的父亲生了病，连续几周，到吃肉这天，仕勇打好肉，就去给老师请假，说要回趟家。仕勇当天要走上六公里多的山路，把肉送回家，给生病的父亲吃。几周后，仕勇说，他父亲吃了肉后，病慢慢就好了。后来我和仕勇都在县城参加了工作，见面时还经常摆起这事。

1983年，我考上了涪陵师范专科学校，每学期开学这天，同寝室的同学都带来了家乡的独特美食，涪陵榨菜、南川方竹笋、丰都麻辣鸡块、江津米花糖、武隆羊角豆干，摆在寝室的方桌上，每种食物的味道都刻在了心里。我们吃着美食、唱着情歌、谈着理想，笑声、歌声飘出窗外，飘向了远方。那时的我们正年轻，青春很厚实，抱负很远大，一切都美好。

伴随着改革开放的步伐，老百姓的生活越来越好，吃得也越来越讲究了。家里的餐桌上也常有母亲准备的丰盛菜肴。在寒冷的冬天，一家人围在炉子边吃饭，真是温暖和幸福。母亲聪慧，吃过的菜，经过琢磨，学

着做出来的味道就八九不离十。我出差给女儿带回几个肯德基的鸡腿，女儿说好吃。母亲尝了尝，不久就做出来的。女儿说，比肯德基的味道还好。母亲做的白糖羊尾，色泽金黄，外酥里嫩，肥而不腻，一口咬下去，香甜就入了心。在回家吃饭的日子，我总是站在母亲旁边学做菜，可好像总是有学不到的东西。白糖羊尾过油时火候总是把控得不准，鱼香肉丝的糖醋比例时有失调，蒸出的烧白颜色翻不起黄。后来就想，为什么总觉得母亲做的东西好吃？也许，母亲做菜时除了手艺，还融入了亲情。母亲做的菜，就像一根慈爱的绳子，连接着我对母亲的难忘记忆。

在经历了饥饿、吃饱到吃好的岁月后，“食”也变成了“美食”，我渐渐明白了，食物自有本性，越本真的食物在心中的印记越深。于是，我总想在返璞归真中做出一些美味来。周末到朋友家或农家乐小聚，老老少少男男女女都要拖着我弄几个菜。我在灶台上去繁就简，所以弄起来也不麻烦。一个麻辣鱼就是将鱼过水，将炒好的滚烫油汁淋在上面，就鲜嫩无比。从金佛山上刚采下来的方竹笋，带壳用柴火灰烧至八分熟，用糊辣壳海椒拌上，加点盐，就清香嫩脆。我常想，能为家人、朋友用心做几个好吃的菜，我也快乐，尤其是做出家人、朋友和自己都能记住的本味的东西。

我有时在想，刻在心里的食物记忆，除了温饱，其实刻下的是岁月和情感的痕迹。

