



# 老板，来碗小面

□罗毅

就美食来说，重庆老火锅、新派火锅闻名遐迩。走进重庆城，满城火锅香。在我看来，能够与大街小巷随处可见的火锅难分伯仲的，就是那些鸡毛小店里的一碗旺实小面。

君不见，早餐时分或临近中午，那些面食店生意之火爆，完全超乎你的想象，让你惊掉下巴——并不光鲜的门店门口，几口白铁电烧大锅一字摆开，下料的开水、大骨头鲜汤熬得翻江倒海。煮面的师傅埋头忙着，打作料、煮面，顺势吆喝客人，总之脚不住、手不停，兴奋得满脸红霞。上门来的食客也是心直口快，人还没有影儿，声音早已飘了过来，“老板，小面，加个鸡蛋。”“多菜、少辣，莫煮烂了哟。”“韭菜叶，老规矩。”

一时间，卖菜的小商贩、夹着公文包的公务员、开货车出租车的大师傅、一根扁担两根绳帮人挑东西送货的力哥，全挤在并不宽敞的小店里，打拥堂时甚至就蹲在店外的马路牙子上，顾不得什么斯文，端起那一碗色香味俱佳的小面，埋头苦干，呼啦啦，风卷残云，吃得汗水长流、满嘴唏嘘。店家收银员自然笑容可掬，眼观六路，耳听八方，或清点钞票，或举起方形的二维码图形纸片，“没带现金嗦？没事没事，扫一扫，OK！”

我家楼下就有这样的小食店，挂着“开半天”招牌的店子，主人是小两口，男子来自四川南充，拜师学过川菜烹调手艺。娃娃儿是土生土长的重庆万盛妹子，无师自通掌握了煮面条的独门绝技。两口子多年前不约而同来到重庆城打工，相识、相亲、相爱，铺盖卷合拢一起，就成了一家人，然后租下门面做生意，做起了小老板。女老板特爱笑，红口白牙，伶牙俐齿，与来来往往的食客见面熟……缘起那一碗味道鲜美、作料旺实的小面，众食客一来二去，慢慢都成了她

的回头客。时间久了，人往店里走，即便不说话，用一个眼神、抛一个浅笑，女老板已是心领神会。手在面筐箩筐里三抓两挠，一团水面和着一把鲜嫩的藤藤菜或莴苣叶抛进锅中，转身抡起大白粗瓷碗打作料。那盛了葱花、蒜泥、香油、花生、芫荽、酱油、鸡精、花椒粉、色拉油、芝麻酱、红油辣椒、榨菜丁丁或芽菜的大钵小盆，在几案上平行排列。随着女老板舞蹈般的动作，十余种作料，长了翅膀一样飞入碗中。随后，她用一双足足三十来厘米长的竹筷，从白铁大锅中捞起煮熟的面条，装碗，淋上一瓢乳白色的猪大排骨汤，“老师，麻烦各人端一哈。搞不赢了。”一边说，一边又开始手舞足蹈，眼光瞄向下一位眼巴巴望着的男女食客。

在我的微信朋友圈里，贪恋重庆小面者比比皆是。即便是那几位平素在人前矜持有加的美女，也会为一碗小面的筋道、有嚼头而乐开怀，也会为油辣子小面吃得满头冒汗加下意识地吧嗒嘴巴，丝毫不吝惜溢美之词，在她们的微信朋友圈里晒照片、唱赞歌。当然，称颂的除去重庆小面外，还包括各种重庆味道的牛肉面、肥肠面、铺盖面、豌杂面、姜鸭面等。看着朋友们不断刷屏的“九宫格”图片和用心描摹得让人口水滴答的香艳文字，我总是会心一笑，一边点赞，一边说：“哥们姐们，说个半天，究竟哪个凶凶的小面最霸道？”

其实，是用不着刻意打听的。在重庆的大街小巷，只要敢扯起诸如“开半天”之类店招，店老板准是烹饪高手，定会吧胸脯拍得山响，对天发誓说本店有制作小面的独门绝技或祖传秘方。所以您来到重庆，钟情一方美食美味，为传说中的重庆小面奔走，完全用不着比较哪家好或哪家不好，随便入得一个街边小馆子，吼一

声“老板，来碗小面”，保您能吃到正宗、巴适的面条，且能吃得心花怒放肚儿圆。

我之所以敢这样放言，是因为我是真资格的“老面条”，吃小面的历史，已然悠久。

20世纪80年代，当时在渝中区牛角沱修建八一隧道，机械连炊事班长魏大个的面条煮得那个香喷喷，曾经满足了多少整日高强度体力劳动士兵的味蕾？魏班长是四川乐山人，身高一米九，大嗓门说话嗡嗡响。老魏深夜下厨为战士们煮小面的情景，我记忆犹新——把钢钎捅开封闭的煤灶，待水烧开，两斤干面扔进锅中，转身从半人高的荣昌土泡菜坛子里捞出几根酸菜萝卜白菜，在巨型的面条案板上乒乒乓乓乱刀切烂。然后盛面，顺手淋一勺白日子里炒菜用过的红油辣椒，拌上刚切的酸菜萝卜和一调羹猪油，便是一碗香味扑鼻的重庆小面。魏班长照顾我这刚入伍的新兵蛋子，经常半夜三更唤我从床上爬起来吃面条，让我从此爱上面食，不，精准地说，爱上了重庆小面。事后无论走到哪里，总会对那些看似简陋实则巨大吸引力的面摊、面馆端详，然后心花怒放地吼一声：“老板，来碗小面！”

这样的情景，曾经在万里之遥的异域他乡演绎。那日在澳大利亚墨尔本，一家人于那些古旧的小街小巷中闲逛，被风情别致的教堂、咖啡馆、酒吧、画廊吸引，走着、逛着、拍照着、东张西望，突然，英文字母主打的天地里，一块棕红色的木质吊牌出现在街边的粉墙上——棕红色的吊牌上，书写着四个黑色魏碑汉字“重庆小面”。我的天呢，这重庆小面，漂洋过海，委实端得有点远！我与妻儿不由分说往店里闯：“老板，来碗小面……”

(作者系中国作协会员)

# 去丹林看梨花

(散文诗)

□龙远信

去丹林看梨花，仿佛走在一条寻亲的路上。去泸州市、去江阳区、去丹林镇、去梨花村、去梨花沟，看久违的亲人，看隐逸山林的天地精灵。

去丹林看梨花，每一个人都是怀春之人。像丹林的梨树，每一棵都怀有心事。

一大群人相约丹林，共同见证它们的寂静，见证它们的绽放。

一些梨树被繁花簇拥。一些梨树，它们粗大的树干，如巨大的手掌，仅捧着几朵稀疏的梨花。像迎迓或者送别的手势，举起来，就没有放下。

只有在丹林，才能见到春天盛大的绚烂之美。

在三月，丹林梨树仿佛经过千山万壑的长途跋涉，才在这些白云下面栖落，同时打开身体里洁白的云朵。

接近残阳和迟暮，很少能看见稚嫩的枝条。我相信，丹林的梨树都是上了年岁的，有着花开花谢的自在。

它们有着祖父或祖母一样的眼神，一样风霜浸透的皮肤和皱纹。

它们青筋裸露，并非形容枯槁。

它们攒足了劲的样子，总让人心生怜惜，总让人自作多情。

在广阔的春色里，在富足的丹林大地，梨花的沉静像一本哲学，像哲学里最浅显易懂的章节，像章节里的一声叹息。

每一个简单的想法，都在手心里攒了一年。现在，它们攒足了劲，只为一个小小的花蕾——春天的小心脏，新鲜开启！

不向俗世邀宠，不与世俗争艳。

一树梨花带雨，便胜却人间无数。

每一棵丹林梨树，都是为自己而开的，粗枝细叶间，开出最嫩最洁净的花朵。

在丹林，爱梨花，就是爱自己。

丹林梨花，有着怎样一种隔世之美！它们把身世里沉重的部分，用花朵遮掩起来。犹如面对生命之问，它们用花朵，自问自答。

像我认识的那些泸州朋友，花朵总是应时而开，有着自在自信的从容。

没有谁要求它们还要开多少花，结多少果。丹林梨花，是最真实的梨花，最自在的梨花，最美的梨花。

去丹林看梨花，恍然就是去履行一场前世之约。

在丹林，每一个人的内心都像梨花一样白。

在丹林，遇见的每一个人都像梨花一样亲切。

(作者系中国作协会员)



能懂的诗

## 春的咏叹调(组诗)

□段晓英

### 垂柳

篆书写满了池塘边上的留白  
长短句里的呼吸  
是风吹响的韵律  
燕子衔泥在注脚处烙下印章  
饱蘸细雨的狼毫笔  
倒挂了千年的绿意

### 麻雀会议

麻雀在电线杆上标注间距  
讨论大地笑容里的深意  
突然集体起飞  
在泥土里啄食出一行行诗句

### 总动员

黑土终于被蚯蚓  
游泳成波浪  
蒲公英气势昂扬地站在  
砂石堆上  
举着黄喇叭喊口号  
蚂蚁搬运着解冻的阳光  
(作者系重庆市新诗学会会员)

# 赶到大礼堂听演讲

□衣挽

与文友结伴到重庆听李敬泽的讲座，我下了很大的决心。讲座从早上九点半开始，得提前一天到达重庆住宿一晚。

朋友劝我，可以早上出发，节省住宿费。我将信将疑，几乎是在最后的期限才报了名。

那天早上，我们到达大礼堂地铁站出口的时候，才8:40，我们买了紫菜糯米团，咀嚼着，聊着天，欣赏着路边或洁白或鲜红的花，嫩黄的芽，如织的人流，优哉游哉地来到大礼堂，还不到8:50。

那次听说汤素兰要来演讲，我费了很大的劲才找到票，主要是为了正在读小学六年级的儿子，希望在汤素兰的影响之下，慰藉隐藏在我们心底深处的文学梦。

李敬泽的名气比汤素兰的名气要大很多，此次去听讲座，还要朋友动员、劝说，主要是动力不足。这些年看了一些书，利用做同心论坛读书会的机会，也见了一些大家——那年月在乡镇工作，很少见到教授作家。到底能在一场演讲中受到多少点拨，接受多少启迪，其实是不抱多大希望的，正如十年之前汤素兰的演讲对于儿子和我的影响一样。

此次来听讲座的人很多，据说有两千多人。我拿了票，看到大礼堂门楣上有一巨大的横幅标语：让一座城爱上阅读！这是我喜欢的，我也曾幻想邀请一个大家，搞一场轰轰烈烈的读书会，去年利用一个机会，我们请了中央民大的教授麻国庆来讲了一场，听众两百多人，算是盛大的活动了。但是相比这两千多人的活动，真是小巫见了大巫。

我拍了张悬挂标语的人民大礼堂和人头攒动的阶梯照片，添上一句

“文学阅读的盛会”，发了个朋友圈。来的文友也并排一起与熙熙攘攘的人群合了张影，就仿佛是在繁盛的景点打卡一样。多年以后，人们依然会想起，某年某月某日，在人民大礼堂与两千多人一起，听李敬泽神聊。

李敬泽无疑是会聊的，在这么大的场合，接着主持人的机锋——小和尚竹篮打水的故事——讲起，借用杜甫在重庆的奉节（当年叫夔州）写的七律《登高》发挥，制造“情感考古研究”话题，阐明了他的立场，在AI时代，机器取代不了作家的主观创造。尤其是在结尾，致谢听众，祝福听众平安回家的时候，结合天气预报重庆将有雨，巧妙插入演讲中提到的甲骨卜辞《今日雨》，不知其雨“自西来？自东来”，赢得

了阵阵掌声。在回答五位听众的提问时，李敬泽更是让人有醍醐灌顶的顿悟。

儿子即将大学毕业，他将奔赴未定的前程，我无论怎样犹豫彷徨，还是赶上了这次演讲的盛会。也不知十年之后，我还会不会为这样的演讲去奔赴一场。

(作者系重庆市石柱县文评家协会副主席)

