



桐花为君开

□阿普



烟火南川(二首)

□阿涓

东街烧烤

四月的黄昏在烧烤摊上
滋滋冒着热气
啤酒们穿戴整齐
彬彬有礼
梅子酒裹着琥珀糖衣
像未拆封的情书
生蚝在壳里和粉丝缠绵
火焰在手中临摹
灰耙的软糯，苕皮的羞涩
关于幸福
关于三餐四季的词语
从白齿红唇间簌簌滑落
粒粒新米般饱满
带着茉莉的香气
远来的友人
从垫江的夜色里，
抽出一根牡丹的时针
拨开金佛山的记忆
178环线的弯道
甩出人间烟火的弧度
当我们起身
大地微醺，人间摇晃
樱花用粉色的花语
在发间
种下感动的潮汐

永乐草莓

草莓们不懂得攀比
泥土没有教会它们算计
阳光来检阅时
每颗浆果都交出相同的
红色答案
也不计较开在高处的花
结出低处的果
穿补丁或穿丝绸的人来
一样捧出深红粉红的心
装满多汗水的赤诚
把甜蜜举过头顶
草莓们欢欢喜喜
任大大小小的手从冬天
摘到春天
让所有愿意为果实折腰的人
有甜蜜的快乐
(作者系重庆市新诗学会秘书长)

最美黄昏

□何洪田

日落黄昏
年逾花甲的老人
骑着沙滩摩托
载着老伴
在海滩上狂奔

宛如热恋中的情侣
又似愣头愣脑的后生
风驰电掣
一骑绝尘

不问年龄几何
不为苍老揪心
潇潇洒洒
与岁月抗争

海风
吹起花白的头发
海浪
深情地亲吻海滩
把车辙抚平

海边觅食的小鸟
纷纷惊起
叽叽喳喳
尾随其后
上下翻飞
气喘吁吁

漫步海滩的人们
驻足观看
羡慕
嫉妒
啧啧称奇

天边
一轮明月升起
璀璨了星空
照耀着黄昏
见证爱情永恒
(作者系重庆市南岸区作协顾问)

宽厚的佛力发出大愿：天下太平，共命运，于是，朝拜者由四面八方蜂拥而至。

四月十二日这天大不一样，桐花开得格外显眼，因为她们知道，今天来了许多特别的客人。

那不是王雨先生吗？桐花们当然知道，她们读过《填四川》，他是荣昌的荣誉市民，不要看他八十岁的老作家了，步履矫健，冲着古佛山的魅力而来，随着桐花的美而来。

“蓝水兵/从海滩上跃起身来/随便撕一张日历揣在裤兜里/举起太平斧砍断你的目光/你漂到海蓝和天蓝中去/挥动你的双鳍鼓一排巨浪/把岸推向远处去……”高个子，伟岸，鹤发童颜，正是重庆著名诗人李钢啊！来得好，桐花可以入诗了。说实话，桐花喜欢这样的人，既有婉转的诗情，又有博大的胸怀，入他的诗多享受啊！

桐花们正在陶醉之际，后面又来一位，依旧是鹤发童颜，却自带几分春意，浑身上下风流倜傥，目光及处花自开，满口诗文赛珠玉。这不是别人，正是桐花为之倾倒的许大立先生。他的足迹还在荣昌大地上留着，深深浅浅，满是回忆，满是诗意。桐花想，投入诗意的怀抱吧，别无选择，那样的情怀，胜却人间无数啊！

谢单碗

□王治刚

綦江九龙大道附近有家羊肉馆，店名“谢单碗”，我是这里的常客。老板是谢家两兄弟，谢老大五十岁出头，身材魁梧，话语较少，负责主厨；谢老二四十几岁，身材瘦削，精明能干，负责喊客。他们还请了一个服务员，动作利索，负责打杂。三人齐心，把小店操持得井井有条。

谢单碗所在的位置是一条小巷，各种小食店一字排开，谢单碗排在众多店面的末端。来到店门口，只见一口大锅稳稳架着，锅里煮着的羊肉汤咕嘟咕嘟地翻滚着。尚未走近，那股浓郁醇厚的羊肉膻味便扑鼻而来，这膻味并不惹人厌烦，反倒成了谢单碗独特的招牌香气。

我是熟客，每次进门，谢老二眼尖，立马笑着迎上来。我通常会点上一份小碗羊肉，19元，大碗则是29元。我曾好奇地问谢老二，怎么不干脆标个整数。他嘿嘿一笑，拍着我的肩膀解释：“别看就差这一元，在顾客心里，那可有个心理接受的底线。”我细一寻思，别说，他说的还真是这个理。

店内布置很简单，一张圆桌，三张方

桌，为省空间，全用的塑料独凳，墙面除了两张收费的二维码，就别无他物了。谢单碗跟别处的单碗羊肉最大不同，就是碗里绝不放豆芽、萝卜之类。谢老大说：“在羊汤中放其他蔬菜，味道就不正宗了。”不在汤中放蔬菜，不等于没有配菜。单碗送到顾客面前后，服务员会马上递来一个汤菜和两个碟子——汤菜通常是豆芽汤或萝卜汤；两个碟子，一个盛拌料，一个盛咸菜。不得不说，老板考虑得真周全。

如果顾客觉得分量不够，是可以添加的。通常羊肉、羊脑10元一份，羊肝、羊血5元一份。也有点羊鞭、羊肾的，但价格较贵。每次把羊肉、羊杂吃得差不多了，我的饭也吃得差不多了。就开始喝羊汤，那汤异常鲜美，非得让你喝个干干净净方才罢休。

每至中午或傍晚，店里通常座无虚席，很多时候还要排队。

有人说，谢单碗的汤里放了鸦片，才吸引了大批上瘾的回头客。我心里一惊，下次来店时，便半开玩笑地问谢老大。他先

捉丁丁猫

□张华

丁丁猫是重庆方言，就是蜻蜓。丁丁猫颜色多，红色、绿色、黄色、黑色、灰色，这是小时候常见的，据说还有其他颜色，不过我没见过。

儿时，我家住在大坪，放暑假，与邻家小伙伴常常一起去捉丁丁猫。我们一般是下午出发，四五个小伙伴穿着短裤、背心，有说有笑地来到大坪六十六中背后。这儿满山遍野全是青山和绿色植物，水田里的藤藤菜绿油油的。

我们捉丁丁猫的方法有很多，“老虎”是我要好的玩伴，他的方法最简单，粗暴、野蛮。他拿着从扫把上取下的竹枝丫，伸展开来。池塘边，一群群丁丁猫展翅飞舞。“老虎”不管三七二十一，拿着竹枝丫，对着丁丁猫就是一阵狂舞。这哪是在捉丁丁猫哦，简直是对丁丁猫们痛下杀手。“老虎”的竹枝丫上下左右横扫翻飞，飞得慢的丁丁猫被击中，掉下几只。不过，掉下来的丁丁猫要么缺翅少腿，要么连头也不见了踪影。玩了一会儿，“老虎”也觉得没多大兴趣，于是跟着我们屁颠屁颠继续玩追逐游戏。

最聪明的当数鹏鹏，他捉丁丁猫很有一手。我家的大院里，有一棵很大的黄葛树，鹏鹏用小刀在树腰处划开一条口子，白色有黏性的液体就流了出来，于是装在小瓶子里。这种液体，就是鹏鹏捉丁丁猫的

秘密武器。鹏鹏又拿出一根前细后粗的竹竿，然后用黄葛树的黏胶固定在竹竿的细尖上。一只红色的丁丁猫，正站在荷叶上打瞌睡，鹏鹏瞅准时机，悄悄伸出竹竿对准翅膀一扫，正中目标。接下来无论丁丁猫如何挣扎，都无法挣脱。鹏鹏快速收回竹竿，这只红色丁丁猫被轻松收入囊中。

黑娃的方法又是另外一种。他拿着一根1米长的竹竿，前面拴上一根细绳。细绳长50厘米左右，然后捆上一根大小与丁丁猫相似的野草，野草的形状远看就像长着翅膀的昆虫。黑娃站在池塘边，高高举起竹竿，不停在头顶旋转，惹得几只丁丁猫奋不顾身展开追逐。黑娃见状屏住呼吸，顺势将竹竿往脚边地上一放，丁丁猫便飞蛾扑火般扑向小草。黑娃眼疾手快，将丁丁猫按在掌心。看着来之不易的战利品，黑娃笑得合不拢嘴。

跟在小伙伴后面，我成了他们的义务保管员，捉到的丁丁猫全交给我。我将丁丁猫的羽翼夹在指缝中，左手四个指缝竟夹了十几只。

太阳落山时，肚子咕咕叫，大家带着胜利的喜悦往家走。路上，小伙伴你拿一只，我拿一只，在余晖将尽时，又将丁丁猫们全部放归大自然，每放一只，大家都会齐声叫着：“飞啰，飞啰！”

(作者单位：重庆市公安局沙坪坝区分局)

他着紫衣，紫中却有蓝意。高大的身材，却迈着细步，脸上总是许多微笑，发髻后绾，白须飘逸，真有无尽的仙风道骨。桐花没有什么不知道的，这人就是从泸州来的欧阳先生。诗人，也是非遗传承人，还是企业家。踏步处，桐花缤纷，欧阳竟然一路走出一行诗来，让桐花猛然又哗啦啦地一阵绽放。

紫罗兰和茜两位大美女一旦从石板路上再出现，桐花害羞了。她们美于华丽的气质，更美于诗意的目光。《星空下的冰达坂》《纯蓝》《弄花香满衣》多美啊！“整个春天，古佛山的桐花都在写信/有的写给路过的风/有的寄给远方的我/还有一封，藏在书签里/书页尘封了它的过往”桐花被这些诗句陶醉了，仿佛修炼迅速提升了好几级。

后面的人络绎不绝，他们问佛看花，兜兜转转留下了些什么，又带走了些什么，桐花丝毫不管，只顾尽情开放，让每一个人的心都醉一场。

君来了，桐花开了，毫无保留，漫山遍野地开了，开出了她的最白、最红和最黄，也开出了她的最深情。

桐花为君开，何日君再来。
(作者系重庆市荣昌区作协副主席)

是一愣，继而哈哈大笑，“这怎么可能，本本分分做生意，要是干那种违法事，早就被查封了！”谢老二也在一旁附和：“我们这都快开20年了，靠的就是祖传的羊肉汤秘制配方，味道正宗，绝不可能乱来。”

看着两兄弟坦荡的模样，我深信不疑。虽说我没“上瘾”，可每次踏入小店，闻到那熟悉的羊汤香，吃到地道的羊肉，心里就觉着无比安逸、巴适。

有一次，我看到一年轻小伙来店里帮忙，谢老二告诉我他是谢老大的儿子。谢老大说：“以后他干不干这行，我管不了，但这做羊肉汤的手艺得学会。”他儿子笑道：“说不准哪天，在这里掌勺的就是我了。”

传承，在朴实的话语中默默延续。或许未来的某一天，谢单碗会在新一代人手中，续写属于它的美食传奇。
(作者系重庆市綦江区作协副主席)

