

巷子是人类聚居的产物,在城市发育期随处可见,也是城市人早期的符号记忆。一般而言,巷子给人的感觉幽深而神秘,好像有宝藏藏在小巷的深处,吸引人产生无限的遐想。巷子由一家一户组成,对小巷居民来说,巷子既是身心的栖息地,也是灵魂的回归地。

寿福巷与其他巷子相比,除了名字有吉祥如意的韵味外,它仅是昭通古城一条普通的小巷,没有名胜古迹,也没有声名显赫的大家望族。但这条普通的小巷承载着古城许多人的生活记忆,随时间流逝而历久弥新。一个城市普通人家的衣食住行和开门七件事——“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”,或多或少都和这条巷子有些联系。小朋友要穿过这条巷子到昭通市实验小学(旧址)上学,年轻人奉父母之命到巷子里接住店的亲戚回家,家里老母亲要做昭通酱需要采买作料……日常生活多多少少都有些绕不开寿福巷。

寿福巷虽然不长,蜿蜒呈之字形,但不熟悉的外地人不愿轻易进入。到拐弯的地方,不知道会拐向何处,确有几分神秘。待对昭通古城熟悉以后,寿福巷就渐显出没有身价的直白和波澜不惊的平易近人,抄近道时可以从寿福巷穿行,嘴馋时可以去寿福巷逛上一逛。

在昭通城还有救宁门(昭通古城南门称谓)时,是一条挨近救宁门的简陋巷道。土基(坯)垒砌的房舍里居住着务农的村民。巷道外就是村民赖以生存的庄稼地。城市兴起,村民逐渐成为居民。庄稼、土地逐渐与居民失去紧密联系。房舍参差不齐的寿福巷初显巷道的轮廓。与古城其他成名较早的巷坊相比,寿福巷属于“后起之秀”。

今天的寿福巷是昭通城“专业”的作料一条街。不长的巷子里,曲里拐弯的巷子还衍生出一些无名的岔巷。朝向巷道的门脸几乎都是作料铺。从花椒、胡椒、砂仁、茴香、八角、草果、豆蔻、香叶到辣椒、豆腐皮、干海带、花生、西米、粉丝、红糖,说得出口的、说不出名字的都有,家家户户的铺子里都是琳琅满目的作料和杂货,让人眼花缭乱。五味杂陈的巷子,时时飘起各种佐料香味,有时是花椒的麻香,有时是辣椒的辣香,仿佛人间烟火气全部汇聚在这里,勾起人们舌尖上的欲望,释放出对生活的热爱。

巷子里住着男女老幼。老人会在天气晴好时靠在墙根晒太阳,各家的孩童年龄相仿的爱扎堆在一



居民在清洗家什。



高户在搬运货物。

## 寿福巷

范波/文 唐龙泉飞/图

起玩。驶入巷子里的电动车、摩托车要减速小心翼翼地避让那些在巷道里不时奔跑和打闹的孩子。因为一起长大,巷子长大的孩子会顾惜同伴,发小在他们心里分量很重。犯错挨家长打时也不出卖同伴,被家长责骂为“犟拐拐”(意为倔强)。因为要忙生计,男男女女都爱在腰间系条围腰。遇上邻居上货或下货,围腰往肩上一掀就过去搭把手帮忙。

30多年前,昭通汽车客运站(俗称南门客运站)还在巷口外时,巷子里的人家大多经营着小旅馆,有七八张床位的,有二十几张床位的。南来北往的旅客在小旅馆里安顿一晚,便于赶次日天刚蒙蒙亮就发班的早班车。小旅馆没有大旅社讲究,住的次数多了,成了常客,遇上店家吃饭,旅客还能和店家一起吃顿饭或在亲戚家一样的免费便饭。小旅馆不愁没得生意做,一个小旅馆就是一家人日常生活开销的来源,能够维持一家的温饱。随着城市扩大,南门客运站搬迁,除了极个别小旅馆还维持着熟客生意,大多数小旅馆生意萧条。日常生活离不开的作料,三三两两地就开起了作料铺。渐渐地一条街就成了佐料街。普通家居人家、厨师在寿福巷进进出出采买作料,巷子依然热热闹闹,繁荣的景象依然盘桓在寿福巷。

寿福巷作料的来源一是成品进货,二是就地加工。就地加工时需要钢磨磨成粉状,许多人家都装有钢磨。钢磨发出的声音,有些似交响曲的高亢音符,随着交响曲的奏鸣,各式各样的香味就会散发开来,香遍一条巷子。五香味是寿福巷的特有气味,走出多远都能闻到,辨识度很高。寻味闻香找寻寿福巷的位置是一条捷径。对食客来说,走在巷子里闻一闻香料味道也是一种享受。

每年冬天,昭通古城家家户户都要做昭通酱,这仿佛是冬天一个特有的仪式。做昭通酱的作料在寿福巷可以一站式购齐。城里大大小小的餐馆需要的家常烹饪作料在寿福巷大多也可配齐。主妇们隔一段时间不去寿福巷,就有些“五味”上头。对于居家做饭的人,寿福巷的知名度很高。

巷道自身的狭小限制了交通的方便。上下学高峰期,寿福巷经常会出现水泄不通的景象。由于寿福巷巷道不宽,仅一辆轿车可以进入,会车是件很麻烦的事。巷

子里的人家买了车但都不会把车停放在寿福巷。有特殊车辆进入,情非得已要会车,两位师傅都会打起十二分精神上演一场精彩的车技表演。毕竟巷子是机动车还没普及的产物,不匹配是情理中的事。要机动车与巷子和谐相处也不容易。

一条巷子成名总有自身的原因。除了作料,寿福巷的美味也是古城的名气小吃。如果寿福巷要评名气榜排行,赵家的烧腊卤味、孙家的烧豆腐必定能上榜。两家夹杂在大大小小的作料铺子旁,称得上寿福巷里的名特食品。赵家的烧腊卤味是店家自己选料卤煮的猪头肉、猪肝、猪肚等,赢在蘸料,红红绿绿的茼蒿、小米辣、花椒蘸水让人唇齿间都是过瘾的麻辣鲜香。孙家的烧豆腐原来摆摊在南门客运站门前,后来搬进寿福巷。孙大姐自己用南门外井里的水做豆腐,把豆腐在柴炭(褐煤)火上反反复复烤烤起了锅巴,再撒上自己用昭通辣椒做的作料,一口下去,辣美鲜香在味蕾上开了花。很多食客吃了很多年,还会呼朋唤友前来孙家烧豆腐摊大饱口福,对一些食客而言,孙家烧豆腐在巷子里存在一天,儿时的美好记忆就存在一天。

寿福巷南口有两家缝纫铺,两名妇女用一技之长谋生。两三平方米的门面里安放一台缝纫机,改衣服、缝裤脚的生意平台就搭好了。两个缝补衣服的大姐谁有活计就会把新揽来的活计让给另一个做,她们不是姐妹,但外人很容易误认为是两姐妹。“嗒嗒嗒嗒”的缝纫声中,她们缝补客人的衣服,也缝

补了自己的生活。

寿福巷除了两家单位的家属宿舍,其余都是民居。房屋高矮不一,有天生的随意感。成年累月的风吹日晒,古朴随性的沧桑也一览无余。但不妨碍巷里的过客随意出入,小商小贩偶尔落脚做几单青蒜、白菜的生意。从生活的角度来看,寿福巷是俗世生活的存在体,也是随世而变的人间烟火的图景,让人不会刻意记得,也不会轻易忘记。据说,每天都看同样东西会让人日久生厌,但立于变与不变之间的寿福巷用它的独特味道让昭通古城的居民永不厌倦。



一眼望不到头的小巷。



小巷里的行人。



休息的老人。



小巷一角。



有年代感的围墙。