

建设南街，粮食之街的变迁印迹

记者毛利涛 杨明 唐龙飞文/图

(二)

每一条街道，都有一段属于自己的灵魂记忆，那也是一代人的生活记忆。

建设南街长不到两公里，南端的“撮撮帽”烧烤和兰州拉面馆一直是这条街上较火爆的小吃店，因为是早晨，我们没有遇到较早经营昭通小肉串的“撮撮帽”烧烤店的老板。现在，虽然该店已搬迁到了启文街口，但它仍然在不远处凝视着建设南街的热闹景象。

走进建设南街258号穆纯拉面店，数十名客人正在品尝着老板做的美味的刀削面、拉面，透过店内中间的隔断，可以清晰地看到一中年男子左手拿着一个面团，右手持把小刀来回挥动。顷刻间，一块块大小、厚薄均匀的面块便从其指间滑落于滚沸的水中……马贤荣来自曲靖市会泽县新街乡，现年45岁的他，已经与建设南街结缘20余载。

马贤荣小学毕业后就到昆明一家兰州拉面馆打工，勤奋好学的他在此期间学会了兰州拉面的制作工艺。1996年，他来到了昭通打工，认识了虎学芬，因情趣相投，两人很快组建了家庭，便在建设南街租了个门面，从而有了这家拉面馆。

端庄、美丽、健谈的虎学芬来自昭阳区小龙洞回族彝族乡宁边村2组。12岁时，她就独自到昭通城闯荡。在她的记忆里，那时从小龙洞到昭通城基本上是步行往返，一个单程要近两个小时。

马贤荣与虎学芬因一次偶然的认识，两人一步一步相爱，成家，共同创业，兰州拉面伴随他们近30年，夫妻俩一起走过了艰辛而幸福的创业之路。

7年前，兰州拉面馆从建设南街295号搬迁到258号，店铺面积从20余平方米增加到了现在的六七十平方米，每年的房租从4000元逐步增加到现在的11万元，面条也从当初的2元一碗变成了现在的10元一碗。尽管店名从兰州拉面改成了如今的穆纯拉面，但生意一直受影响。目前，店里还聘请了3名工人。

夫妻俩每天早上6点起床，到店做好前期准备工作后，6点50分准时开业。

他们一直把好食材关，并根据当地人的口感慢慢地改进工艺，现在每天都要卖出去30—50斤羊肉或牛肉的面条和面块，还增加了鸡腿、鸡爪等小吃，以品质和口感吸引着顾客。

虎学芬说，她的店里有一位特别的顾客，一个70多岁的老人。这些年来，老人几乎每天下午都会来店里吃一碗面条，很少中断。第一次来店里吃面条时，他问了价格，当时是每碗5元。自此，每次吃完面条后，老人都只支付5元。看到老人不容易，虎学芬也没有多说什么，至今仍收他5元一碗。“就当做点善事吧！”虎学芬说。

如今，交通条件改善了，虎学芬回小龙洞老家，往返都是乘车，单程只要一二十分钟，一切都在向着好的方向发展。

(三)

从南向北而行，至农贸市场，店面均以经营小吃、牛肉、牛干巴等为主，偶尔有一两家服装

店。农贸市场人头攒动，叫卖声、讨价还价声为市场增添了更多的烟火气。

再往北走，在东大寺的对面，建设南街176号，豪杰米行店内，现年53岁的马辉悠闲地守着自己的店面，生意好与不好似乎都与他无关。他说，店名是以他的双胞胎儿子的名字来取的，他在这条街上卖米已经20多年了，拥有一批稳定的客户，他们大多是宾馆、饭店的老板或一些经销商，散户不多，所以看不到有多少顾客到店购买，都是打电话订购后送货上门。当我们跟他聊起这条街道上的过往，他慢慢地揭开了这条街道嵌入他记忆深处的面纱。

建设南街是按照肉市场、粮食市场、鸡市场来布置的，20世纪八九十年代是中段的粮食市场最鼎盛的时期。那时，整条街道两旁都摆满了洋芋、红薯、大米、黄豆等。大米除来自四川、湖北、安徽等地的以外，还有来自酒渔、黑泥地等地的本地米。本地米因为口感好，较之外地米，价格要高一些。每天凌晨，都会有来自各地的牛车、马车和肩挑各种粮食的村民汇集于此，街道在亲切的马蹄声、牛蹄声中醒来。因此，市民都亲切地称建设南街为“粮食一条街”。

如今，听不见马蹄声的建设南街仍然充满了烟火的气息。以前上百户的大米店，至今没剩几家了，而商户卖的大米，基本上是从东北订购的。

很多大米店都被种子商铺所取代。

往北走，数家种子门店列于

街道两旁，重庆市精正种业有限公司的门牌挂于街道左侧的一家门头，格外显眼，来自重庆九龙坡的店主黄显忠打理着店铺。目前已经是秋种的时节，不时有顾客进店采购菜种。

“老板，我要7包津绿75号！”一个老人走进店来，随手递去了20元。

“好的。”黄显忠回答道，随后把顾客所需的种子装入塑料袋，并将找零的钱一并递给了前来买种子的老人。

2010年，黄显忠来到昭通，跟妈妈一起经营这家种子店；2014年，黄显忠盘过这家店独自经营，以批发为主，兼营零售。

黄显忠说，建设南街现在有20多家种子店铺，店主来自浙江、福建、重庆等地，大家经常聚会，并没有因为同行而产生相互忌妒的现象，大家坦诚相待，相处融洽，即使有竞争，也属于良性竞争。

黄显忠对种子的情感也在发生着变化，从当初的养家糊口到现在的情感经营，他一直信守着诚信经营、做良心的承诺。

(四)

建设南街与东门步行街相通，几百米外就是20世纪90年代建设的环城东路。建设南街这条不足两公里的街道，可谓四通八达，从北方的东正街起，与抚镇门广场相通，同东升街、东菜园巷等街巷相连，与启文街、顺城南路等街道相邻。

每天早晨，建设南街上熙熙攘攘，大家都在为自己的生计而奔波，对于街道的变化，他们似乎不太关注，但他们的身影，让建设南街充满了烟火气，浓缩着昭通城区的民生印迹……

华灯初上，抚镇门广场上翩翩起舞的男女，在音乐声中陶醉，抚镇门城楼的静穆，慢慢地覆盖了城市的过往，也见证了街道的变迁……



热气腾腾的包子出笼了。

三官庙农贸市场。

建设南街上的牛肉店铺。

盛夏时节，“秋城”昭通，人们还没有感觉到酷暑的味道，秋天已至。在昭通城区的建设南街，行人如织，各自忙碌着他们习以为常的营生，卖水果、小吃、蔬菜、大米、种子的商贩在人群中往来穿梭，日子不疾不徐地过去，将他们写进了建设南街的发展历程。

建设南街，曾经是一个自发形成的粮油交易市场，是昭通城区民生印迹的一个缩影。

(一)

建设南街，南端从位于月牙路与南顺城街交会的街心花园起，其间由西向东在三官庙农贸市场处经过一个“7”字形转向北，到东正街口止，门牌显示住户有301户。

军绿色的店铺牌匾，黄色字体十分规整，一三三四千层包子店铺内，铝制蒸笼整齐地排列着。取这样的店名，也许是店主崇尚军人抑或心中一直想成为一名军人吧。

“给我两个包子，拿二维码来，我扫码付款。”仅几分钟，店主就卖了10多个包子和馒头。

“现在生意还不错，一天要卖几百个包子、馒头。”58岁的店主

李海思考了一会儿，然后才有所保留地说道。

李海是昭阳区守望回族乡水井湾社区人，进城做小吃生意已经有26年了，刚进城时以卖米线、面条为主。2000年，他在建设南街街口租了一间门面卖包子、馒头。转眼间，他已在这条街上生活20多个年头了，街道的变迁似乎与他无关，又似乎与他有关。

李海抬起蒸笼的一角，顺势用套有食品袋的手抓起一个包子递给顾客，然后淡定地望了一下街口的街心花园，思绪便回到了记忆中20世纪末的街道影像：建设南街青瓦如黛，几间木板房算是当时较为豪华的房屋了，整条街道基本上是土坯房，街道虽然硬化过，但因建设资金和生产资料紧缺，没有安装路灯，行人只能依托街道住户的窗户中透出的微弱灯光行走。路面坑洼洼的，走在上面，犹如一醉汉般左右摇晃。

如今，经过改造后的街道，变宽变平整了，房屋已经没有了当年的模样。晚上，明亮的路灯下，行人悠闲地穿梭其间，渐渐地忘却了曾经的记忆。



黄显忠和他的种子店。



绿树成荫。



热闹的街道。



建设南街店铺林立。