

寿福巷

匆忙时光延续小巷烟火

记者 毛利涛 杨明 唐龙泉 文图

(一)

深秋时节,走进位于建设南街与启文街交会的巷道,寿福巷绿底白字的标志牌立于入口处,沿着巷道往北而行,整个巷道门店上几乎都是作料店,过往的行人会在店里挑选一些自己喜欢的作料带回家。

“老板,有糊辣子面吗?给我来2两。”在一家作料店门前,一市民正打算买点辣椒面回家去做蘸水用。

“你等下要得不?加工好的没有了,我马上给你弄。”老板回复着顾客,将袋中的辣椒放入一个铁钵中,启动电闸,由电机驱动转轴,带动一根铁棒不断上下挥动,将辣椒慢慢地砸成碎片,两三分钟的时间就加工成了辣椒面。电机带动铁棒砸向钵底的“咚咚”声成了巷道中最动听的交响曲。

除此之外,店主还用钢磨将作料加工成粉末,譬如花椒面、五香粉等。随着磨盘的转动,各种香味飘散于巷道间,花椒的麻香、辣椒的辣香,都有极高的辨识度。

如今的寿福巷,俨然成了闻名昭通城的作料一条街,它改善了经营者的生活,也搅动着老百姓的味蕾,人间烟火气在这里不断汇聚。

(二)

走进巷道,一小间砖混房内,一位30多岁的妇女正忙着给顾客换衣服拉链,脚踩踏板,缝纫机发出有节奏的“喀喀”声。

在寿福巷6号,一间高约2米,占地七八平方米的老旧砖坯房内,一把椅子摆在一面镜子前,一些理发工具摆放在镜前的平台上,理发师夏天梅与老公李进结婚后,就在寿福巷开始了他们的营生,她理发,李进销售烧烤工具、燃料,不经意间,两人在这条小巷子里已经生活了22年。

而在理发店的隔壁,就是一间长满青苔的土木结构

瓦房。欲进老屋,得沿着坡道向下走40厘米,才能到达房屋大门,门前摆放着钢炭、烧烤架、小肉串竹签等物品。这是李进于2006年,就开始的小杂货营生。因为巷道改造,路面被越抬越高,才造成了如今的进屋须下坡的现状。

走完寿福巷发现,整条巷道除两家单位的家属区外,基本都是民房,而整个街道因岁月的侵蚀,也变得有些老旧,房屋外观不同、高低不一,古朴与沧桑并存,让人不会刻意去记忆,也不大容易忘记。

说起巷道的变化,李进介绍,之前老屋旁边是一个茅坑,后面修建成了现在的砖混住房,路面也从土路变成了现在的水泥路面,环境越来越好。他的两个店面一年有七八万元收入,一家人的生计没什么问题。

(三)

寿福巷19号,“汝祥发屋”的牌匾已经泛黄,因岁月的侵蚀,“汝”字的三点水少了顶上的一点,透过玻璃门可以清楚地看到屋里内饰极为简单,没有豪华发屋的气派,也许极简就是极致,这间发屋伴随着主人崔汝祥走过了39个年头,不仅为他创造了丰厚的回报,还将他的记忆封存于房屋的每个角落。

1982年,崔汝祥12岁,读完小学三年级的他早早进入社会谋生计。他选择了理发这个行业,跟着理发师学习理发,3年学成后回到了自己的老屋,开了间理发店,并以自己的名字命名。

刚开理发店时,来理发的大多是附近学校的学生,每人每次收费0.5元,后来慢慢地涨到了2元、2.5元……现在每人每次收费15元。生意高峰期时,一天有几十位顾客要理发,崔汝祥有时会忙到凌晨2点,在那个那个公务员月工资一两百元的年代,他一天可以收入两三百元。

2004年,他在巷道后的地基上建起了一幢三层半的小洋楼,成为当时巷道中为数不多的洋房。靠着这个小小的理发店,崔汝祥供两个儿子完成了大学学业,两个儿子相继成为教书育人的人民教师。

崔汝祥说,以前理发,最流行的是小平头、中山头,后来又流行碎发、爆炸头,如今,又流行小平头,这就是返璞归真,经典就是永恒。

40年的时光就在剪刀“咔嚓”声中流逝,崔汝祥剪断了别人的头发,为他们解决“头等大事”,也“剪”老了自己的容颜。

10多年前,崔汝祥爱上了根雕和盆



民生气息浓郁的寿福巷。

景,家中的柜子上、隔断上,都摆满了他雕刻的作品。房顶、阳台和院坝中,都是长势极好的盆景。

崔汝祥说,每天他闲暇时就去房顶看盆景、照看孙子,照料86岁老母亲。于他的一隅空间里享受着四世同堂的天伦之乐。

(四)

寿福巷的变迁,是崔汝祥人生中最为深刻的记忆。

崔汝祥说,寿福巷以前不叫寿福巷,他从老父亲口中得知之前叫“红卫巷”,之所以改名为寿福巷是因为巷道附近有一个寿福寺,大家时常去祈福,受该寺的影响后来才取名寿福巷。但因时间久远,现已无法查证。

多年以前,寿福巷旁边有一条水沟,后来在城市改造中被覆盖了。崔汝祥说,在他记事的年龄,寿福巷是可以供车辆出入的,到了20世纪80年代,由于交通不便,地方政府将昭通汽车客运站(俗称“南门客运站”)建于巷道南人口斜对面,是过往的客商的主要聚散地。到昭阳盘河、永善茂林,及贵州的商贩,大都是用马车或马来运货。看到

商机的寿福巷居民,就开设了马店,每到傍晚或清晨,整个寿福巷就会人欢马嘶,马蹄声和铜铃声此起彼伏,寿福巷的民生交响曲就这样交替上演。

那时,寿福巷有3家客马店,一家是集体所有制的,另外两家是私人开设的,寿福巷也都在岁月的长河中,慢慢地步入繁华。

人气聚集,寿福巷因此出现了一些令人垂涎欲滴的美食,陈家黄豆干、六福豆腐以及从云兴街搬来的李家凉粉,在20世纪90年代都是寿福巷远近闻名的美食。

如今,赵家的烧腊卤味、孙家的烧豆腐仍然是途经这条巷子的市民必买的美食。赵家的烧腊卤味有猪头肉、猪肝、猪肚等,加入用芫荽、小米辣、花椒制作的蘸水,麻辣鲜香,让人食之难忘。孙家的烧豆腐摊原来摆在南门客运站门前,后来搬进寿福巷内。孙家烤豆腐是用自己家加工的豆腐,把豆腐放在炭火上反复烙烤起了锅巴,拌上用昭通辣椒、昭通酱、泡菜等制作而成的调味料,辣美鲜香……

20世纪90年代,随着交通工具逐渐被汽车代替,客马店慢慢地演变成了小旅馆,启文街上的“南翔旅社”成为附近生意最好的旅社之一。

精明的寿福巷居民将自己的房屋改造成了小旅馆,床位少的有七八个,多的有二三十个,虽没有大旅馆讲究,但因为收费低,居住的客人也相对稳定,巷道中的小旅馆生意都不错,成为一代人养家糊口的依靠。错过车辆班次的旅客会选择在熟悉的小旅馆里安顿一晚,次日早晨再买早班车车票奔赴目的地。

到了21世纪初,随着客运站的迁建,过往旅客与商人不再聚集于此,小旅馆的生意也慢慢淡了下来,10多家小旅馆也悄然退出历史的舞台,仅剩下的两家只能靠熟客勉强维持经营。

如今的寿福巷,因其连接两条街道,通行较为方便快捷,每到放学放学时段,寿福巷都会拥挤不堪,毕竟巷子是机动车还没普及前的产物,不匹配是情理中的事。好在巷子里的居民住户购买了汽车也不会将车停放于巷子中,大家在相互体谅与谦让中和谐相处。

寿福巷因寸土寸金的缘故,一条小巷子衍生出了许多岔巷。随便选择一条岔巷,仿佛走入迷宫一般,巷道的门牌编号也很多,比如寿福巷68号附19号、寿福巷44号附10号等,一个住户号,至少有10多户附号,多则达二三十户。

据说,10多年前,一名会泽的商人租赁了一间门面经营作料,慢慢地带动了更多商户到此经营作料,成为了名副其实的作料一条街。

寿福巷,虽然许多人都不太关注,过往之人也许连巷道名都不知道,但它确实存在于必然之中。人们在时光流转的平淡生活中,继续向前而行,它的繁华也会因时间的推移而慢慢被岁月抹去。

不知再过多少年,像它曾经的名字“红卫街”一样,美好寓意的寿福巷也许不再叫寿福巷。

街巷志

之十五

寿福巷
北 SHOUFU XIANG 南



临街商铺。



闭目养神的老人。



寿福巷岔巷。