

东正街：岁月湮没的要道之光

记者 毛利涛 杨明 唐龙泉 飞谭吉 莫娟 文/图

时光在不经意间流逝，那一群人、那一件事，总在一个地方不断地重复，不断地发生变化。发生变化的除了街道上岁月留下的痕迹外，还有人们的容颜，而那些曾经鲜为人知的故事也将慢慢地湮没在历史的长河中。东正街，昔日车水马龙、人潮涌动，如今已荣光不再。对于东正街的变化，居住在这里的人们在早出与暮归中坦然面对，淡然接受。

(一) 东正街，顾名思义就是从东边进出昭通古城的正道。

昭通古城有四道城门，分别是东边的抚镇门，南边的救宁门，西边的济川门，北边的趣马门。历史上，四大城门为进出昭通城的主要通道。站在位于德育街口的海鹤照相馆门前，透过一块绿色围挡，依稀可以看到一段城墙和一些老建筑，被岁月吹拂的砖墙，变得腐朽不堪的木屋，都在诉说着昭通古城的过去，它们见证了昭通城的变迁，静静地俯瞰着与之相邻的德育街、朝阳街、永胜街等街道，并把日出与日落、繁华与落寞都深深地隐藏在市井之中，任岁月的风雨慢慢地吞没记忆。

2008年，昭阳区政府对旧城区进行改造，并对扩建后的昭通城进行提升，抚镇门被移建到云兴街东段，与原抚镇门位置相距500米左右，其下就是建设南街和东升街。改造后的抚镇门，占地面积广阔，既有重檐，又有城楼，庄重巍峨，是一道名副其实的城门。与之相比，改造后的趣马门、济川门虽设有重檐，却未修建城楼，更似古老的牌坊。

据史料记载，抚镇门建在东正街与建设北街交会处，题名“迎晖楼”。在昭通市博物馆内，还能看到拆除前的抚镇门的照片，城门恢宏，很有气势，除了城楼上题写的大字外，城门下面还有城门洞。昭通四道古城门之间，还有城墙相连。在那个动乱的时代，为了抵御外部势力入侵，有效保护城内群众的生命财产安全，在昭通城建设城门与城墙，也在情理之中。昭通古城的城门与城墙，自清雍正十年（1732年）建成以来，存续了200多年，直至20世纪50年代初才被拆除。据当地居民介绍，如今的朝阳街就是古城墙所在的位置。改造后，昭通古城的城墙分成了几条街，现在的建设南街、建设北街、南顺城街、北顺城街都是古城墙的一部分。

从文物保护的角度来看，拆除城墙与城门并不是明智之举。如今，对古城进行改造，将一些文物进行修缮并加以保护，就是为了让古城文化唤醒昭通人的记忆，为文化强市添砖加瓦，让人记住这座被文化浸润的古城。

如今的东正街，东起小河边街，西至朝阳街口，全长也就五六百米。东正街把建设街一分为二，即建设南街和建设北街。东正街也被建设街拦腰切断，东边卖菜，西边则是经营餐饮、服装的店铺。

每天穿梭在东正街的人们，都将沿街铺面的人和事记得一清二楚。街道还是那条街道，人还是那些人，如果某一天某人缺席，也许人们会念叨一段时间，但人们的记忆会很快“刷新”，这就是生活，也是人生的真实写照。

(二) 站在小河边街与东正街的交会处，向小河的两端望去，有肉铺、蔬菜铺，更多的是村民设置的临时摊位。附近的村民将自己种植的蔬菜挑到小河边街售卖，再用这笔收入购买一家人的生活必需品。他们的人生就是一个在卖与买之间不断切换的过程。受小河边街的影响，东正街东段，即从建设南街、建设北街的分界线处到小河边街一带主要售卖蔬菜、水果和肉食。市民每天都能在这一带买到新鲜食材，所以这几条街道每天都是人头攒动、热闹非凡。商贩的叫卖声、顾客的讨价还价声成为这一带最具烟火味的乐章，几十年不变。

东正街165号，是一个四五十平方米的院落。在院落靠里的地方分布着几栋居民房，房子旁边，一株女贞树格外醒目。尽管寒风凛冽，但女贞树的枝叶依然翠绿青翠，为这个小院平添了一抹生机。在靠墙的一条长凳上，一位老者正悠闲地抽着烟，不时地将目光投向人流涌动的东正街，也许在回忆过往，也许在畅想未来，

也许在用心感受生活在和平年代的幸福。

这位老者就是90岁高龄的铁朝举。老人沉浸在自己的世界里，直到我们连连和他打招呼，他才回过神来。在采访中，老人的思绪又慢慢地回到了从前。“我7岁时，就随父亲从老家八仙村搬到了东正街，此后，我经常跟着肩挑坛罐的父亲走街串巷，长大后我先后进入公安、城管等部门工作。”提及往事，老人思路清晰，谈吐自如。

说到东正街的变化，铁朝举的表情虽然没有什么变化，但他脸上交错纵横的皱纹表明这条街道已深深地镌刻在他的记忆中。据老人回忆，几十年来，东正街变化并不大。在二十世纪五六十年代，这条街上的房子都有一条挑出街面的实木走廊，韵味十足。后来，因为木材逐渐腐朽，这些走廊便被人们一一拆除，街道面貌也



东正街标识牌。



斑驳的民房。



一砖一瓦都在诉说着往事。

每一个转角都等待着故事被发掘。

随之改变。如今，街面上的老房子大多残破不堪，尽显沧桑。十字街口矗立着的就是昔日的老城门抚镇门，而老城墙已经被改造成了街道。老人还说，若干年前，东正街上有一个杂货铺，里面可以买到油、米、盐、酱油等生活物品。当时，东正街上还有很多收购牛皮、羊皮和山货的铺子，其中，陈家、陶家、虎家、张家的铺子较为出名。这些店主将收购的牛皮、羊皮出售给昭通皮革厂，从中赚取利润，成为这条街上最早富裕起来的人。如今，他们已纷纷搬离东正街，去往其他地方生活。

在铁朝举的记忆中，小河边东正街入口处叫村厂，是一个拴马的地方，过往的客商将马拴在此处，然后进城，所以东正街上有两家马店。从街口进来之后，就是专门收容流浪汉的地方，中华人民共和国成立后人们在此修建了很多住房，现在的兽医站所在地，是以前烧砂锅的地方……老人还说，时过境迁，物是人非，如果不是我们主动问起，这些人和事都将成为很多人不知道的过往。

站在位于小河边街的东正街口仰望东正街，余晖中，金黄色的街道上人来人往，每一个角落都洋溢着生活的气息，让人仿佛在这里找到了属于自己的烟火人生。然而，再过几十年，东正街或将不复存在。

每一条街道上，都有一群待着就不想离开的人，他们在这里谋生，在这里生活，久而久之，街道成了他们生活的一部分，而他们则变成街道上的一个音符。

东正街上有一家建于二十世纪八九十年代的老店，它见证了东正街的变迁。这家店就是位于东正街17号的刘华饭店。

在东正街附近长大的刘平华，从小就跟随父亲打理饭店。他依稀记得，那时的店名叫清香园，之后改名为正东饭店。后来，他们一家用拆迁款买了现在的门店，并取名刘华饭店，如今，刘华饭店已经开了38年。

站在东正街17号门店前，店内加工

肉、墩子肉、烧白、粉蒸肉、笋子汤、大刀圆子、绣球圆子、金钱凉蹄或金钱火腿，全部用碗装上桌，象征团圆美满。昭通“八大碗”中的菜品除5个固定菜品外，其他菜品按季节时令而配。昭通“八大碗”的制作讲究味汤清、有荤有素，通过炖、煮、烩、炸、烧、蒸等烹饪程序精制而成。

刘华说，他们店里最为出色的菜品为大刀圆子，是将瘦肉加工成肉末，再拌上鸡蛋等配料，经过油炸而成，金黄色的大刀圆子可以蒸热切片直接食用，也可以切片煮汤，加上鲜嫩的豌豆尖，清新爽口。2022年，大刀圆子成功申报为区级非物质文化遗产。目前，店内的昭通“八大碗”除大刀圆子外，还有肥而不腻的烧白、粉蒸肉、红糖猪油八宝饭、大骨汤炖干笋、凉拌盘、酥肉汤、墩子肉。刘平华还把生意做到了线上，顾客通过抖音等平台都能下单

食品时产生的热气携带着阵阵香味，从门口悠然逸出，弥漫四周，令人垂涎欲滴。一块由昭通市文化和旅游局颁发的“区级非物质文化遗产——昭通圆子（大刀圆子）制作技艺”牌子挂于门头，数名工人在里面忙得不可开交，一道道美食在他们的精心加工下，成为昭通人难以忘怀的记忆。

刘平华说，他们一家开饭店时，就决定依托昭通的特色美食，并不断融入个人心得，逐步完善昭通“八大碗”，以此打造出一套令人回味无穷、铭记于心的菜品。30多年来，他们一家一直坚守这个理念。如今，他们店里的昭通“八大碗”已经成了招牌菜，不仅吸引了一批批新顾客，还成功地留下了一批批老顾客。

昭通“八大碗”是昭通宴席菜的一个别称。据介绍，传统的昭通“八大碗”有酥

时光的痕迹，每一步都在脚下延伸。



街巷志

之三十