

建国街九十号宅院

黄智



吴家林的出生地——昭通城建国街九十号百年老屋。吴家林摄

自清雍正九年(1731年)建城以来,昭通古城在近300年的发展历程中,吸纳了全国各地的建筑风格,形成了以庭院式为主体的建筑风格。

建国街是一条南北走向的古街道,200多年间,街道几经易名。清乾隆时期,被称为中和街,因武庙建于街北,北段又叫武庙街;民国时期更名为尚武街;解放后叫建国街。街道由青石板铺成,两侧是古城最早的民居院落,保存得较为完整,兼有少数商铺。街道虽不宽,但具有较浓的烟火气息。

建国街是一条人才辈出的老街。从清朝至今,这条街孕育了4位县长——萧瑞麟、刘华昭、阮有信、王开仁,2位书画家——王开义、陈孝宁,1位中国科学院院士——张亚平,1位获得鲁迅文学奖的作家夏天敏,还有1位被誉为“走上国际影坛的摄影大师”的吴家林。

建国街九十号更是名人辈出,它是清嘉庆年间昭通贡生(地方贡献给国家的人才)柯柬的宅院。庭院地面由青石板铺成,是中国传统的四合院。院内有一座照壁,正中用青花瓷镶嵌有一个巨大的“寿”字,四周围绕“寿”字画有祥云纹图案。它不仅是建国街的唯一,也是昭通古城的唯一。在这座宅院里住过的人很多,许多人的故事已不得而知,但其中几位名人的故事仍被昭通市民津津乐道,他们的为人处事和智慧也在昭通口耳相传。

柯柬,又称柯四先生,岁贡生,文才敏捷,仅《昭通民族民间文学资料选编》就收集了他的15个故事。这里选取柯四先生在挑水巷的一个故事与大家分享。

钱落谁的手

柯四先生常到挑水巷的一家铁匠铺里点烟,每次到铁匠铺,他都把火钳放在火炉里烧红点烟。有一天,老铁匠没在,小铁匠老远就看见柯四先生来了,忙把火钳放在火里,待他走近时,又把火钳从炉子上拿下来并放在火炉边。柯四先生走到炉子旁后,同往常一样,伸手去拿火钳,却被烫得马上又把火钳放下。但他强作镇静,就像没事人一样跟小铁匠吹起牛来:“你们铁匠给有点收益?”

小铁匠说:“或多或少还是有点。”柯四先生又问:“这钱(钳)落(烙)哪个的手?”

小铁匠以为柯四先生要借钱,忙说:“落我爹的手?”

柯四先生说:“以后钱(钳)要自己拿着,不要落(烙)你爹的手了。”说完便走。小铁匠半天才明白挨柯四先生骂了。

柯四先生的这个小故事,教育大家不要做损人不利己的事,否则,会给自己带来不必要的难堪。

关于柯四先生的许多故事,内容短小精练、生动活泼、妙趣横生,既揭露了贪官污吏的丑恶形态,也讽刺了市井小人见利忘义的庸俗形象。他的语言犀利,言有尽而意无穷。他是贪官污吏的克星,是贫苦大众的代言人。他的故事辛辣、充满讽刺意味,处处体现着智慧。清乾隆四十五年(1780年)的状元汪如洋学使(主管一省科举教育)叹“文不及柯”,评价他聪慧过人,必成大器。可惜,这位岁贡天才,聪慧的确过人,却未成大器。他并非是王安石笔下《伤仲永》故事中的主角,他生活在江河日下的明清时

期,吏治腐败,民不聊生,这不仅是当时普通民众的痛苦,更是一个天才的悲哀。他生活的那个时代,决定了他的前途和命运。

据摄影家吴家林介绍:“我的祖辈生逢乱世,于1926年携眷辗转入籍昭通。1927年,于昭通武庙街(今建国街)购买柯四先生(柯柬)曾经的老宅,爱得其所。我的祖父早年熟读经史子集,解放前曾在家中办私塾,教书育人,言传身教,把一生所学,所得奉献给城里街坊,处乡邻如亲人、处街坊似朋友,是昭通中和街(今建设街)永远令人难忘的一位亲人。”

“我的曾祖辈吴钦敏是清朝举人,任过湖南省湘潭县最后一任县官。先祖曾得到皇帝御赐墨,大小如砖头,墨雕龙纹,墨含麝香,是传家之宝,不舍书写。起初,墨是皇帝御赐,自然需要珍藏,留作纪念。后来,邻里街坊生病求墨药用时,父亲从不吝啬。如拉肚子、发高烧,父亲磨墨以温水饮服,药到病除。当我听到墨还可以用来治病时,我最初是持怀疑态度的。后来,我在《本草求真》中查找到:‘墨,专入肝肾,色黑味辛,气温。凡血热过下,如:止血,则以苦酒送非汁投;消胆则以猪胆汁、醋调;眼有丝缠,则以墨磨鸡血速点;容许中腹,则磨地浆汁吞,各随病症所用而治之耳。且气清香而凉,陈久者药用为最佳。’”

1942年10月22日,吴家林出生于尚武街(今建国街)九十号这座宅院。吴家林天资聪颖,过目不忘,读书求学,一点即通,深得老师喜爱。据吴家林回忆:“解放前后,我的母亲曾是昭通一所小学的教师,后来辞去教师工作。为了维持一家人的生计,母亲购买了一台织布机织布。每天看着母亲织布,时间久了我也看会了,觉得织布还挺好玩。每当母亲没坐在织布机旁时,我便偷偷地去织一会儿。后来,父母发现我会织布时很高兴。于是,又买了一台织布机。我每天从学校读书回来,织布便成了我的职业。我虽然厌倦织布机,但也增添了快乐,母亲可以用织布换来的钱给我买书。”

吴家林才14岁便高小毕业,还以第一名的成绩获得地方“三定”工作岗位,端上了“铁饭碗”,一家人为之高兴。可是,他的舅父却上门劝说其父母,孩子还小,虽然找到了一份工作,但这份工作会耽误孩子的前程,建议让吴家林继续上学。在其舅父的多次劝说下,吴家林的父母终是同意孩子放弃工作,继续求学。就在当年,吴家林以优异的成绩考入昭通一中初72班。初中毕业时,又以优异的成绩考

入云南大学附属中学,学习成绩在同年级几百名学生里一直名列前5名,以多学科满分成绩毕业,考上了国内的名牌大学。但由于家庭的影响,政审未通过,失去了上大学的机会。

幸运的是,吴家林被分配到昭通文澜街小学任教。农业学大寨开始后,被调到县文化馆搞宣传工作;第二年调宣传部从事摄影等工作。由于出色的工作能力,独特的摄影作品先后被《云南日报》《人民日报》等刊载。后来被选调到云南省文化局美术摄影工作室,最后调入云南新闻图片社工作。

1969年,吴家林走上摄影之路,主要从事新闻摄影工作。1981年,加入中国摄影家协会。而今,吴家林的摄影作品享誉世界,成了中国当代第一位走向世界的摄影大师。

吴家林眼中的云南,是一个因平常而非常的世界。他在边地行走40年,独往独来,其作品有着强烈的个人风格、浓郁的地域特色和极端的个性化,也具有厚重的历史感和文化感,而他日记式的素描又使他的见证有了人类学和社会学意味。

吴家林的摄影艺术是自然的、朴素的、原生性的,充满了生机与灵性。1993年以后,吴家林的作品一而再、再而三地在国际亮相并引起世界影像大师的关注。马克·吕布称吴家林的作品为“治疗淫逸无度的城市病的良药”。2006年,他的作品集《中国边陲》被选入世界摄影大师系列丛书《黑皮书》,并在巴黎出版。2007年出版《吴家林·故乡昭通》。

据吴家林透露,2026年,《黑皮书》社会系列将出版他的一本摄影作品,是其第二部世界性摄影作品,也是《黑皮书》社会系列中华人唯一的摄影作品集。吴家林的摄影作品不仅是家乡的自豪,更是中华民族文化自信的体现。

吴家林的摄影艺术,是从东方人的视角,运用东方人的手法,真实地描绘了这片土地上的芸芸众生,开拓性地展示出摄影的独特魅力。正是因为这一点,使他能够突破西方人的俯视和傲慢,让他们普遍情不自禁地兴奋起来,并最早得到国际同行众多权威人士、权威机构的肯定、赞许和永久展示,排入世界高端行列,并给予最高的荣誉。

吴家林的摄影艺术得到了社会极高的评价,不仅让他获得了物质财富,更是赢得了精神财富。吴家林心系家乡教育事业的发展,他和其弟子将部分摄影作品拍卖后,在家乡捐资修建了两栋教学楼,一栋是盐津县庙坝镇张溪小学“吴家林教学楼”,另一栋是昭阳区盘河镇新华小学“吴家林侨心教学楼”。

20世纪50年代,陈孝宁一家住进了建国街九十号宅院。吴家林青少年时期与陈孝宁兄弟一起学习,共同成长。如今,陈孝宁兄弟都是昭通名人,一位是昭通著名的史学家,一位是昭通知名的画家。

昭通古城建国街九十号宅院,是一座人才辈出的宅院,不仅人杰地灵,更重要的是,蕴含着修身、齐家、治国、仁爱的教育思想,是这座宅院的育人之本。这里,孕育了一个又一个优秀人才。



盘河镇新华小学“吴家林侨心教学楼”。黄智摄

“小簸箕饭店”的人生百味

牛文炬文/图

拇指:“他能做出各种美食,无论在家里吃过多么美味的食物,都不如他亲自动手做出来的香。”“一道道菜品,在他的手中如行云流水般闪现,每一道菜都是色香味俱全,让在场的食客们赞不绝口……”

他们口中的厨师就是店主,名叫杨军,地地道道的鲁甸人,一张四方脸,大眼睛,高鼻子,中等身材,长得瘦瘦高高的,给人一种很精神的感觉。做起饭来,杨军既掌勺又烧火,尽管在厨房里汗流浹背,但他依然因为热爱而坚持着。瞧瞧他那熟练的动作,切菜的时候,手起刀落,“哒哒哒”,菜就被切成了整整齐齐的小块,那速度,比闪电还快。烹饪时,杨军仿佛进入了一种忘我的境界。火焰跳跃,油花飞溅,锅铲在他手中灵活翻飞,如同指挥着一场精彩的交响乐。他的眼神十分专注,仿佛在对待每一个步骤、每一种食材时,都倾注了全部的热情与爱。这份热爱,不仅仅是对烹饪艺术的追求,更是对生活美好的珍惜。炒菜的时候,杨军一手握着锅柄,一手拿着锅铲,不停地翻炒着锅里的菜,炉子上的火焰“蹭蹭”地往上窜,那场面,就像在表演

一场精彩的魔术。店主真是一位好厨师,他灵活运用刀、火、勺、铲,做出了人生百味。

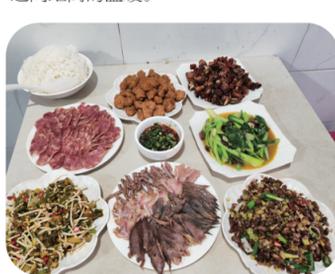
堪称一绝的,就是灶台上方挂着的肉,随便取下一样,或蒸、或煮、或炒,再打一个蘸水,配上葱花、姜末、蒜泥,撒上胡椒粉,夹一坨(块)在蘸水碗里打个滚,送进嘴里,来不及咀嚼,汤汁就会顺着嘴角滴下几滴。一个香字,道不尽这道菜的味;一个爽字,形容不了这道菜的妙。

当清晨的第一缕阳光穿透厨房的窗户时,杨军便开始了忙碌的一天。他身穿洁白的厨师服,头戴高高的厨师帽,站在那口用了多年、略显斑驳的大铁锅前,开始了与食材的“对话”。每一种食材,无论是新鲜的蔬菜、鲜嫩的肉类,还是那些看似不起眼的香料,在他的眼中都蕴含着无限可能。他相信,食物不仅能满足口腹之欲,还是连接人与人之间情感的桥梁。

他对食材的选择近乎苛刻,总是亲自前往菜市场,挑选那些最新鲜、最符合他要求的原料。在他的厨房里,几乎不存在浪费,每一片菜叶、每一粒谷物都被

赋予了新的生命。他善于将传统与创新融合,创造出既保留经典韵味又不失现代风味的佳肴。无论是经典的中式炒菜,还是融合了西式烹饪技巧的创意料理,都能在他的手中焕发出别样的光彩。

每当一盘盘色香味俱佳的菜肴被端上餐桌,看到食客们脸上露出的满足与幸福,他便充满了成就感,觉得无比快乐。于他而言,最动听的语言不是赞美之词,而是食客们用餐时发出的满意的赞誉声,以及那份因美食而拉近人与人之间距离的温暖。



美味可口的饭菜。



杨军在做菜。

用麻线拴的二两猪肝、用棕树叶悬挂的猪舌、用谷草扎紧的猪肚、晶莹剔透的香肠……还有那一串串让人垂涎欲滴、伸手欲摘的烟熏特色腊肉,被挂在农家灶上,色香味俱全,这就是鲁甸远近闻名的特色农家饭店——“小簸箕饭店”。

“小簸箕饭店”可不一般,它位于鲁

甸风景优美的人工湖畔,门面干净整洁,门头上5个圆形的、手工编制的小簸箕格外醒目。“这家店的饭菜环保、美味可口,大米都是用簸箕筛过一番,吃起来就是不一样。”

走近一看,在那充满烟火气的厨房里,前来吃饭的客人纷纷对厨师竖起大