

当晨雾缠住马帮的铃铛时，整条街都是潮湿的青铜色。青石板上的马蹄印里蓄着隔夜雨——这是百年前的茶商在借今晨的露珠啜饮。

这里就是——西街。

据说，清代的西街被称为“茶马巷”。清咸丰年间鼎盛时期，西街曾开设32家马店。道光六年（1826年）创立的“永昌隆”门额现存于昭通市博物馆。马蹄声声，犹如历史的回响，在这条古街上久久回荡。

清道光年间的西街，是茶马古道上的重要驿站，商贾云集，马帮络绎不绝。岁月流转，虽然茶马互市的喧嚣已不复存在，但每一块青石板都镌刻着过往的足迹，让人恍若触摸到历史的厚重。

（一）

回看老照片，会禁不住唏嘘：昭通的旧人旧址旧事，隐匿于西街的角落落落。走在街上，仿佛马蹄声和茶商的吆喝声仍在耳边回荡。

时光流转，西街风采依然。它静静地伫立于昭通的繁华之中，作为老牌商业步行街，它在市民心中有着极高的地位。相较于合景广场、吾悦广场、金融中心等大型综合商业体的璀璨夺目，西街虽略显朴素，却依旧从容淡定。

西街与陡街相连，被老昭通人亲切地称为“西陡街”。西街分为上西街和下西街。上西街商铺林立，热闹非凡。每当华灯初上，洋人街、新百大、西岳影视城等地便流光溢彩，人头攒动。老凤祥珠宝、蜘蛛王皮鞋、海澜之家等店铺让人目不暇接，它们承载着这座城市不朽的商业传奇。上西街是群众日常购物、交易的重要场所。街边的老字号店铺，历经风雨，依然坚守着传统的经营方式，传承着昭通的商贸文化。下西街则更多地展现了昭通人民的日常生活，这里的小吃摊、工艺品店散发着浓厚的人间烟火气息，一拨拨远来的客人，怀揣追寻与好奇之心，细细探索西街的流光岁月。

西街，矗立着一座承载着几代人记忆的百货商场，老百姓都喜欢叫它“百货大楼”。这座大楼曾是昭通城内的最高建筑，见证了无数人的成长与时代变迁，每一件商品、每一个角落都充满了故事与情感。20世纪80年代，这个物资匮乏的年代恰是百货商场的黄金时代。买电视需排队预约，购自行车要托关系，商品一上架，抢购潮便席卷商场。人们排队购买紧俏货，脸上洋溢着对生活的热爱与期待。那时的西街，因百货大楼的存在而更加繁华，成为昭通城内不可或缺的购物天堂。橱窗里，展示着各式各样的商品，吸引了过往行人的目光，人们驻足欣赏。

进入20世纪90年代，市场供求格局开始转变。布匹、粮油等票证被取消，商品逐渐丰富起来。走进百货大楼，商品琳琅满目，从日常用品到时尚服饰，应有尽有，满足了昭通人民多样化的消费需求。

随着私营企业和个体工商户的大量出现，超市、品牌专卖店等新业态如雨后春笋般涌现，百货大楼的影响力逐渐减弱。

进入21世纪，随着经济的快速发展和城市化进程的加快，商业地产与零售业开始交融发展，大型商业综合体蓬勃兴起。百货大楼进行了多次改造和转型，试图适应新的市场环境。然而，由于城市商业格局的变化和消费者购物习惯的改变，大型商业综合体逐渐取代了传统百货大楼的地位。

岁月如梭，百货大楼虽历经风雨，却依旧屹立不倒。它见证了昭通从计划经济到市场经济的转变，是昭通商业发展的重要标志。这栋建筑物承载着一个时代的记忆，触动了许多人的心弦。在这里，你可以找到历史的痕迹，也可以感受到时代的脉搏。

寻找老昭通的记忆，除了百货大楼，还有它旁边的月中桂。

月中桂，始创于1925年，以选料精细、做工考究、块形周正、印迹清晰、甜软酥松等特点享有盛誉。这家经营昭通传统糕点的老字号店铺，历经几代人的传承，依旧散发着诱人的香气。逢年过节，月中桂的门前总是排起长队，人们争相购买那些熟悉的糕点，绿豆糕、芝麻糕、桃片糕、荞面糕……这些传统美味，不仅让你品尝到时间的味道，也让你感受到老昭通人对传统美食的坚守与传承。

西街，这条藏匿于繁华之中的百年老街，不仅有着深厚的历史底蕴，更散发着浓郁的文化气息。无论是百货大楼的繁华变迁，还是月中桂的传统坚守，都是西街不可或缺的一部分。

（二）

在西街与洋人街交会处，曾坐落着昭通红极一时的国营理发店。如今已找不到它的半点影子，多方打听得知，店里曾经的员工蔡云珍在明通巷继续干着老本行。

推开源艺理发室的大门，仿佛踏入了时光隧道。十几平方米的大厅，铺着泛黄的地砖，这里没有

流行音乐，没有华丽的装修，门口也没有旋转的霓虹灯，一切都保持着20世纪80年代的模樣。店里最显眼的位置摆着3把老式理发椅，其中2把购买于1958年，另外1把购买于1972年。它们全身白色、铸铁材质，底座旁有一个开关，可以调节椅背。虽然使用时会有“咯吱咯吱”的声响，但丝毫不影响其功能。镜子旁的小木桌上，散落着理发工具，不知见证了多少顾客的来来往往。岁月让白色的椅子泛着温润如玉的光泽，店里的理发工具都称得上是“古董”。唯一与这个时代相关的是贴在墙上的收款码。店里的每一处装饰无不彰显着年代的记忆感，在昏黄的灯光下，熙熙攘攘的顾客进进出出，延续着这家老店的烟火气息。

“还是老样子。”

“咔嚓、咔嚓……”

71岁的蔡云珍穿着白大褂，手法娴熟地为老李修剪头发。老李是这里的老顾客了，两人拉着家常，不一会儿便剪好了。修面是老李剪完头发后必做的一个项目，也是蔡云珍的绝活——刀在脸上行走，贴而不紧，快而不破，修完后一摸，顺滑自然。待热毛巾将胡须软化至一定程度，蔡云珍开始修面，额头、眉梢、眼皮、脸颊……刮刀在手中轻盈起落，剃净了老李脸上的汗毛和胡须，也扫除了他的疲惫。理发、修面、清洗、吹干，一整套流程下来，收费仅25元。



图①：繁华与古老交融的西街。
图②：郝选林展示竹编的蒸笼。
图③：西街路牌。
图④：西街一景。
图⑤：春饼摊食客络绎不绝。
图⑥：蔡云珍一推一剪皆匠心。
图⑦：济川门牌坊。



以前，穿白大褂的不只是医生，理发师、粮油商店的员工也是如此。穿着白大褂给人理发，这也是时代的印记之一。蔡云珍笑称：“这就是工作吧。”蔡云珍手中的梳子虽然缺了齿，理发工具也已跟不上时代，但这家理发店能生存下来，靠的并不是这些硬件，而是几十年磨砺出来的手艺。无论是男士的平头、背头，还是女士的卷发、盘发，她都能信手拈来。这里的理发工具虽然简单，但人的手艺却是无可挑剔，每一剪、每一梳都透露出蔡云珍对这份职业的热爱与尊重。

蔡云珍有着一批忠实的粉丝，其中有老顾客，也有从四面八方慕名而来的新客人。老顾客无论搬到多远的地方，都愿意回到这里理发，因为这里承载着他们太多的人生记忆——毕业、结婚、生子，他们人生的“头等大事”都要来这里完成。每当有老顾客回来，大家总会聊起过去的日子，那些欢笑与泪水，那些成长与离别，都在这里找到了共鸣。对于新顾客来说，这里不仅仅是一个理发的地方，更是一次穿越时空的体验，让他们感受到了那个纯真而又充满情感的时代。

蔡云珍用自己的双手，为每一位顾客打造着属

西街

记者 莫娟 杨明 唐龙泉 飞 谭光吉 毛利涛 文 图

于他们的美丽与自信。

1971年12月，蔡云珍以学徒工的身份进入国营理发店工作。在那个年代，国营理发店是昭通城最受欢迎的理发场所，顾客络绎不绝。她回忆起刚进入理发店工作的情景，那时的她对理发手艺充满好奇，每天都用心学习和练习，希望成为一名优秀的理发师。

在理发店当学徒要从洗发学起。在师傅的指导下，蔡云珍逐渐掌握了洗发的要领，之后又学习烫发、剪发。从早到晚，她的手从未停歇。随着时间的推移，蔡云珍的手艺越来越精湛，名气也逐渐传开。许多顾客慕名而来，希望蔡云珍能为自己打造一个满意的发型。国营理发店里的“四大天后”——李秀兰、关银、胡桂秀、蔡云珍，她便是其中之一。

时光荏苒，岁月如梭。2003年，国营理发店改制，蔡云珍离开了工作大半辈子的岗位。已届退休之龄的她本欲歇业，可是一拨拨客人接连劝说，让她重新拿起剪刀，终是拗不过殷殷期盼，她带着两个女儿开始了创业之路。回首创业路，蔡云珍感慨万千。她说，时代的步伐推着她前进。

“我现在来理发店上班权当是锻炼身体。”蔡云珍笑呵呵地说。她仍住在西街百货大楼后的家属区。“人老了，手艺可不能老。”时代变迁，可她追求手艺的初心却始终未改。每剪

郝选林对自家烹制的牛蒸蒸自信无比，这自信来源于他对食材的精心挑选与制作工艺的匠心独运。每天清晨，郝选林都会亲自前往市场，挑选最新鲜的牛肉与大米，确保每一口牛蒸蒸都能让顾客品尝到食材最本真的味道。他将牛肉切片，加入秘制调料腌制，再将大米浸泡至恰到好处，既保留糯米的软糯，又赋予其独特的风味。

制作过程中，郝选林坚持传统手工技艺，每一层牛肉与米粉的叠加都蕴含着他对美食的敬畏与热爱。大火蒸制，待蒸汽升腾，香气四溢，牛蒸蒸便出炉了。咬上一口，牛肉的鲜香与糯米的软糯完美融合，让人回味无穷，每一口都是满满的幸福感。凭借着口口相传的好口碑，郝选林的生意一直很红火。1968年出生的他，从小就跟着父亲制作牛蒸蒸，长大后继承了父亲的衣钵，并将其发扬光大。“我敢说，在昭通做牛蒸蒸，没有哪家比得过我！”郝

■ 西街，这条藏匿于繁华之中的百年老街，不仅有着厚重的历史底蕴，更散发着浓郁的文化气息。无论是百货大楼的繁华变迁，还是月中桂的传统坚守，都是西街不可或缺的一部分。

■ 时间浸泡的往事曼妙而传奇，那些如风的轶事令人回肠荡气，多少过往的繁华与秘密都收藏在西街静谧的怀中。城市的新陈代谢从未停歇，茶马铃声正以5G速度传向星河。回望往昔，心怀期待，镜头里闪过的，是这座城市追赶时代的一个个脚印。

选林自信地说。

这位自信的老麦，是有资格与旧时光称兄道弟的。

在西街235号的小巷口，还有一处特殊的存在：一个“无声”的春饼摊。每天下午3时，春饼摊准时开摊，卖完为止。过来买春饼的人络绎不绝，他们默契地排着队。顾客中很多都是回头客、老顾客，他们无需说话，只需用手指一下，店主就知道是要鲜肉的还是玫瑰的。薄如蝉翼的酥皮包裹着鲜美的馅料，每一口都是春天的味道。

揪饼坯、包馅料、按压成形、下锅……丈夫潘庆明双手熟练地上下翻动，不一会儿，一个春饼就出锅了；妻子杨梅则负责收钱。因为夫妻俩都是聋哑人，所以玻璃柜台上放了一个醒目的价格单，上面简单地写着2行字：甜饼每个4元，咸饼每个5元。若有客人问价，夫妻俩就指指价格单，一切都在无声的手势中进行。

春饼摊的生意之所以红火，不仅是因为春饼的美味，更是因为夫妻俩的诚信与坚持。每一个春饼都用心制作，确保顾客品尝到最佳口感。虽然无法用言语表达，但他们将真诚与热情融入了每一个春饼。

2009年，潘庆明和父亲潘文源同在原国营食品服务公司工作。潘文源从厨师做起，最终成为副经理。企业改制后，父子双双下岗。天干饿不死手艺人，潘文源有制作春饼的独门秘诀，决定摆一个小摊专卖春饼，便在巷口开始了创业之路。随着父亲年纪越来越大，潘庆明接过了父亲的担子，与妻子杨梅一起经营这个“无声”的春饼摊。潘庆明继承了父亲的手艺，将春饼制作得薄如蝉翼，馅料鲜美，让人回味无穷。每当春饼出锅，那诱人的香气便弥漫在小巷之中，引得行人纷纷驻足。

虽然周围的商铺换了一茬又一茬，但潘记春饼摊始终坚守在这里，成为西街不可或缺的一部分。潘庆明夫妻俩守着那份恬静和舒适，让自己慢慢变老。

西街还有许多老字号美食店，它们共同构成了西街独特的美食文化，或咸或甜，或辣或酸，五味杂陈之间，混杂着茶余饭后的闲谈巷议、劲爆的流行音乐、小贩的叫卖声……这就是西街的味道和气息。

暮色浸透飞檐时，青石板开始反刍往事。老字号的招牌依旧挂得高高的，每个字都泛着岁月的光泽。这些店铺如同西街的灵魂，保留着城市过往的记忆。百年的尘埃与暮色融合成金粉，簌簌落满西街的石板路。这些被岁月雕琢的石板，每一步都踏响了时间的回音，仿佛茶马古道上悠远的铃声。

时间浸泡的往事曼妙而传奇，那些如风的轶事令人回肠荡气，多少过往的繁华与秘密都收藏在西街静谧的怀中。城市的新陈代谢从未停歇，茶马铃声正以5G速度传向星河。回望往昔，心怀期待，镜头里闪过的，是这座城市追赶时代的一个个脚印。