



花溪十字街往事

2022年3月,经过提升改造、历经数百年岁月沧桑的花溪十字街开街了,这里不仅重新焕发生机,更延续了花溪的旧时记忆,成为贵阳重要的旅游名片。

花溪十字街片区,东靠苍翠的大将山,北临自西而来蜿蜒流淌的花溪河。明代以前这里称为场坝上,为四周寨子乡民赶场的地方。明代崇祯十一年(1638年),大旅行家徐霞客过花溪,在游记中写道:“有九坝巨石梁,南北架梁上,是为华佗佬桥。乃饭于桥南肆肆中”。由此可见,此时花溪十字街一带已形成街市。清代以花溪十字街片区为中心,设花佬佬铺、花佬佬塘。1931年,贵阳于此设花佬佬老镇,但民间仍称“花佬佬”,1937年改名为“花溪”。1942年7月,贵筑县政府迁花溪后,十字街片区逐渐繁华。

花溪十字街紧邻花溪公园,由清华路、民主路、贵筑路、清溪路、花佬佬路、将军路三横三纵六条街合围而成。同治年间,以场坝为中心,顺着坡梁上的路向南,从道构成,其中最早的街道为花佬佬路,于清代咸丰同三教寺(今花溪大桥南端西侧)至杨家祠堂(今贵筑路口)路段组成。那时的花佬佬路两头窄小,中间的场坝宽,形状像一条船,初无街名,人们习惯称为“场坝上”,后陆续改称中山路、新民路、花佬佬路,但老百姓多称之为“老街”。老街北低南高,只有约五百米长,北头叫下头街,南头叫上头街,中间原戴子义家四合院一带为中间街。街道沿路两侧绝大部分是一楼一底穿斗式木结构青瓦房屋。

彼时老街虽然形成了一条街道,可街上除了从不挂牌的两三家马店、客棧和饭铺外,就是两家不挂牌的烟馆和曾家开的纸火铺,除此再没有一家卖其他货物的小店,哪怕要买根钢针和棉线,也得要等到赶场天。

抗战时期,随着街上居民增多,陆陆续续修筑了河东路(今清华路)、中正路(今清溪路)、民生路(今民主路)等街道,开了理发店、医馆、中药铺、修钟表的店等商铺。新中国成立后,十字街片区成为花溪政治、经济、文化中心,人烟稠密,商铺林立。

赶场

花溪场是一个赶了几百年的老场,每隔七天一大场,每隔五天一小场。花溪场始建于明末清初,原场址在花佬佬寨(今花溪大寨),民国初期,交易量增大迁到十字街片区,和原来的场坝合二为一,会集成为贵阳市境内最大的牲畜集散地。随着时间的推移,花溪赶场日渐渐演变为每个星期的星期天。

每逢赶场天,乡间或外地来买卖东西的人满街都是,小场天,有三四千人,大场天可达万人左右,不但场坝上挤满了人,北从庙门口的粮市到南边杨家祠堂南头的马市,都是人头攒动。根据当年的调查资料,花溪场牛每年销出量约在三千头,马的销出量约在六千头,故花溪有牛马市场之誉。

赶场天,街上的居民都会在各家门前用木板或门板搭起简易的摊子,方便做小买卖的人摆放货物,再摆一些座椅,方便卖家休息。当然,卖货人总要拿点货物或钱给摊主作为感谢。最初赶场的场坝是一片烂田和水沟,后来这里放起了露天电影。这时居民们拖家带口、呼朋唤友来到这里,比过年还热闹。

花溪赶场的习俗,吸引了南来北往的人们,巴金、叶圣陶、竺可桢、庞薰某等文化名人都在游记和画作里描绘了这一情景。而赶场的习俗也一直延续到现在,只是随着城市的发展,赶场的地方一路南移至徐家冲、甲秀南路一带。

茶馆

民国时期,花溪十字街片区有四家茶馆,一家是花溪桥南头路西侧的涵碧厅,由公园经营,主要服务对象是游客。一家在桥南头东侧第一家,砖木结构二层楼房,为戴姓人家经营,这家茶馆以行人和学生居多,环境清幽,他家的盐菜花是出了名的,茶客们常在饮茶中来一盘瓜子,离开时还要再买上一两盘带回去。

另外两家在老街上。一家是下头街梁家开的,这家茶馆也有瓜子、花生。这家茶馆多为生意客光顾,他们在饮茶中洽谈生意,也不乏其他茶客。另一家茶馆外观毫不起眼,但全天经营,除饮茶外也可买到炒葵花籽、炒花生,有时还有酥黄豆。这家茶馆还专门请了人说评书,

每到夜堂,茶客满座,所说评书有《说岳传》《薛仁贵征东》《包公案》等等。说书人每到关键时刻就会把醒堂木拍得啪啪响,在说到精彩段落更会压板停说,下书桌到各桌子前向听客收取欢喜钱,数额不定,由听书人随意给,多少不拘。

学馆与书铺

花溪街上最早的学馆,要算戴氏家学。原先的花溪街上没几户人家,没几个人识字。戴家搬到花溪街上后,戴家子弟们都严守祖训,农闲时都在家里随着父辈读书习字。清道光年间,戴家子孙逐渐多了,家境也较丰裕,戴凤彩以长房大哥的身份召集各房,决定以花溪老街上头街戴家四合院老屋的北厢房楼上为学馆,办起了戴氏家学。



戴氏家学只收戴氏子弟就读。开办时只有七、八个人。随着子孙的增多,后来每年竟有二十多人共读一馆。他们虽是“同窗”,但辈分不等,年龄也参差不齐。年龄小的仅四岁蒙童,年龄大的有二十来岁。在馆中教书的,从戴凤彩开始,都是由戴氏家族中威信高学识丰富的人担任。入学的子弟只需自备笔墨纸砚和桌凳,由父辈带去给先生磕个头或行个礼,就可入馆就读,其他分文不交。

清代宣统二年(1910年),戴家子弟戴维栋出洋游历回来后,就把自家的房面打开,从外地买来了一架手工的印刷机,刻板印了一些十行笺纸和孩子们用的习字描红本,又进了一些笔墨纸砚,开起了一个小店铺。铺子里不但卖笔墨纸砚等文房用品,还卖刻板印制的《三字经》《百家姓》等书。这是花溪街上的第一家书铺,自它诞生后,孩子们读书习字就方便多了。

抗战时期,在“红船卫士”王会悟先生的帮助下,清华中学教师周吉士在民生路口(今民主路)开办了一家书店。书店开在楼下,王会悟住在楼上,两家合用一间厨房,相处如同家人。那时王会悟

四十出头,留着微卷的短发,戴着细框眼镜,衣着朴素,她对人和蔼可亲,和镇上众多的外乡人没有什么区别,街坊们都称她李太太,孩子则唤她王姨妈。王会悟的长子李心天和小女儿李心怡分别在清华中学和省立贵阳女子中学读书,她除了以家长身份来往于两所学校外,常常邀请进步学生来书店,以读书会的名义向她们介绍马列主义,传授斗争经验。女中进步学生孟昭方曾回忆道:“她经常借书给我看,与我讨论问题。记得那时《读书月报》连续刊登李达写的《中国封建社会停滞的原因》,她激动地与我讨论,这时我才知道,她便是李达夫人。”

餐饮和小吃

花溪街上较大的餐馆多集中在新街,即清溪路,除了又一村餐馆在复兴路,民乐春、聚兴楼、大华饭店都在新街。新中国成立后,高家水饺,冯家碗耳糕、段家包子、赵家冰粉、小保冰浆、王记牛肉粉和飞碗牛肉粉声名鹊起,其他恋爱豆腐果、青岩小豆腐、砂锅粉、红油老素粉、洋芋粑粑等等亦是人们津津乐道的地道美食。

在花溪人的记忆中,段家所做的破酥包子最有名,破酥包子的制作手艺堪称一绝,经揉面、发面、制馅、擀皮、抹油、成形等工序做成的包子味香满口。

段家破酥包子制作工艺最要紧的是为了包子皮能“破酥”,必须用老面。所谓老面就是将面和好后发酵一至两天方成。老面发酵好了,再加生面揉在一起,捂上一小时左右,然后力道适中地揉匀,扯成薄片。薄片上抹上专门由猪板油炼制成的熟猪油,一层一层地叠在一起,用又长又大的擀面杖擀上几次,破酥包子的皮就做好了。接着包上馅料,破酥千层包子雏形即成。但这还不算完工,破

酥包子的蒸制非常讲究火候,要用旺火猛催,一气呵成。而在那尚未使用液化气和煤气的年代,为了保证蒸制时旺火,得需专门的人守在炉口捅火加柴。

新鲜出笼的段家破酥包子绵软的面皮非常薄,升腾的热气包裹着面粉的气味以及馅料的鲜香迎面而来,破口绽放的包子就像一朵朵小巧玲珑的白花儿,香味扑鼻。热乎乎地咬开一口,便能看到一层层酥皮层次分明,配合细嫩的馅心,入口即化,鲜肉包的香鲜,三鲜包的咸甜,每一样都能让人爱不释口!

社戏

社戏是花溪街上的一个文化特色。每年的正月十五以前都要在十字街东口搭台演戏,共庆新年。这是由花溪街上的文娛爱好者组织起来的群众团体,由住复兴路(今清华路)的刘姓人家牵头成立。演出团队有一套川剧锣鼓,也购置了一些戏剧服装及化妆用品,每到节日演出前,都要进行一些排练,演出的剧种有川剧折子、花灯、地方方言相声等。那时没有电灯,戏台前两边各挂上一盏打气灯,这在当时也算够亮的了。在演出中,地方方言相声、花灯戏等节目最受观众喜爱。特别是曾万和、刘季魁、戴树堂、王亮清、余银轩等花溪的名角儿们时常会跳起他们自编自演的《韩湘子渡妻》《驼子回门》《皮匠滚灯》《四狗打草鞋》等花灯折子。演么妹的演员,大概是朝阳村一个姓戴的青年小伙子装扮的,他的滑稽动作和声腔,常常逗得台下观众捧腹大笑。

据《贵阳文史》