

# 成都青石桥话旧 (上)

文/ 李 晋

若问及成都今日青年，“金河”、“御河”之所在，恐怕已鲜有人知了。

“金河”始开于唐宣宗七年（853年）。时任西川节度使的白敏由成都西南角开河引水浚内江，因五行中西庚辛金，金生水，故取名“金水河”，简称“金河”。河道斜贯城池，经22座石桥，于外东入府河，全长约10里。千百年来，“金河”几经疏浚，不仅能运输、防火、排洪，而且两岸小桥流水，景象雅致，沿河人居，方便多多。22桥中，数皇城三桥（今人民南路百货大楼段地下通道）和青石桥（原名为龟化桥）最为繁华。

如今的青石桥位于成都市中心地段，西北与盐市口接壤，东北与春熙路毗邻，北连青年路大篷车，南接新开街花鸟市场。而青石桥不仅曾经以若干家诸如“正宗”、“资格”、“老字号”肥肠粉召唤着无数俊男靓女们拥簇在龌龊的店铺内外啖得脸放光彩，而且现今仍以大型集约农贸市场、水产批发市场而著称于省内外。而“青石桥”作为地名、桥名的原本意义，恰如金河之不复，石桥之不复，只能渐次残存于故纸堆里，青石桥原生的形状也只能在浓缩的“老成都公园”里才能见到了。

40年前，或许再追溯到400年前或更早吧，青石桥作为渡河过水的普通石桥，方便金河两岸过往行人，其地域名称和意义也许就仅此而已。在其后漫长的岁月里，它与成都朴实无华



▲青石桥复兴肥肠粉

的大街小巷一样寻常，只是得益于紧邻繁华地而略显人流量密集些。但在我儿时记忆中，青石桥仍给我留下了深刻而鲜明的印象。

青石桥街全长约500米，南北走向，以石桥为界，桥北至东大

街为青石桥北街，再往北就是暑袜街、冻青树街、狮子巷了；桥南至状元街与东丁字街接口为青石桥南街，再南就是新开街到头了。可别小看了这几条横贯南北的中轴，80年前，它可是成都县与华阳县的分界地，街西为成都县，街东却成了华阳县。1928年成都市兴市，两个县府才分别移至茶店子和中和场，然而它还是为成都生意人现金交易时留下了口头禅：“成都到华阳——县过县”，或称“青石桥上跨一步——要过（现）哦”。

闲言少叙，回头再从青石桥北街说起。北街连接东大街的拐角处，即现在的服装批发市场，是一家草药店，不足百平方米的面积内隔出三四间简陋的诊室和候诊、捡药大厅。店以清瘦矍铄的陈富春“陈草药”领衔挂牌，小小诊所经常门庭若市，病员以孩童及老年咳喘者居多。5分钱挂号，两三毛药钱，往往就能减人苦痛。遇到小灾小病时，我也去那里就诊，但从未找过“王牌陈”，而总是津津有味地去等候那位个头矮小、老眼昏花的“何老头”问诊。

何老头也是清瘦、白皙，颤巍巍地伸出手搭在你的脉上，再用手扶一扶老花镜，白眼端详你的脸，让你伸出舌头，捋袖取你手掌在拇指和食指间反复抚过，认真看了，然后用川南的地方音慢条斯理问道：

“你脑壳昏咚咚的？”

“你身上焮叽叽的？”

“你周身蠕胀胀的？”

“你肠胃不多于消受？”

然后就问你的饮食、睡眠、大小便；接着问你的姓名、年龄、住址；最后用颤巍巍的手提笔抖动着在笺上处方。也有人先恭敬地递上前次的处方，诉说“已经松活多了”；再迎合老先生的问，把眉头皱了；再附和着表现出“昏咚咚”、“蠕胀胀”、“咳耸耸”的难受情形，老先生就格外看得更仔细些。也有人慌忙报告完症状，敷衍着老先生不紧不慢、似有若无的问诊，老先生就露了不解的神情，也许会在开方子时自说一句：“要过了下午些的时间，人就要松活些了。”

是说病情松活还是来看病的人数量松活，模棱两可。我却不那么着急，尽管在相对拥挤，劣质烟夹杂叶子烟味，咳喘声伴随唾痰声的不良环境中，我依然入迷般咧开嘴，注视着何老头的一招一式，但凡他老人家没有使用他的惯用“套路”或有所省略，我便觉失落。

草药店门外是一大块三合土地，平日里冲刷得干干净净，铺上卷席便晾晒草药。三合土南沿立一筒型自来水桩，每日下午五六点钟，邻近居民就挑着桶排水来了。水桩旁是一家菜摊，菜摊隔壁便是著名的“谭豆花”饭店。饭店设有十来座吧，不知哪年开馆，亦不知哪年搬迁，移至何处，不过至今仍依稀听人提起它，起码应称得上是一家“老字号”吧。

草药店路东，是一处东大街拐连青石桥街的杂货铺，与石桥北侧的杂货铺同为这一带百姓三天两头光顾的所在。店铺虽不大，关键在于“杂”。油、盐、酱、醋，果、糖、烟、酒，干杂、香料，咸鱼臭虾无所不有。为何还三天两头光顾呢？当下的孩子们恐怕就想不清楚、弄明白了，因为它甚至可以卖一颗糖、一支烟、一分钱甜酱、一分钱盐……

或问：即便真这样卖，难道还真有人不嫌麻烦这般买不成？有！那年头，孩子们有几分钱在手，腰杆硬朗着呢。曾读姜汤写的《中国活宝邓建国》，内中说当下中国“影视大鳄”

邓建国儿时就干过这些名堂，用两个瓶子去买酱油，一毛七一斤的油每次买二两，根据四舍五入的原理，五趟下来，一斤油就成了一毛五。那时节，玩这种把戏的人相信不在少数。

当时出售这些水货，瓶装的几乎无人问津。杂货铺中酱园坊这一块，迎门有一个玻璃柜台，里面是各式分装豆豉、豆瓣、榨菜、大头菜的坛子。柜台内紧挨放置几口大缸，缸内分别装着各种价位的酱油、醋。木制缸盖上依次摆放着竹筒制一两、二两、半斤三种提子。菜油也是如此，只是容器和量具是镔铁制成，以示精确，放置的位置也与玻璃柜并列而已。每次路过我都在想：缸中之物桶进筒出，这缸究竟是多久清洗一回呢？病从口入，它将会间接地为何老头那里输送多少病员呢？

小邓建国们还别以为自己占了什么便宜，所谓道高魔更高，提筒在别人手上，哪怕每次手打一点“闪闪”或略剩那么一点点，谁亏谁盈还再说呢。

说起“手上功夫”，那还真不是空穴来风。打点酱油买点酒，抛洒点滴也不足惜；饭馆里、食堂内，舀肉的师傅手一抖，你的心早已凉了半截。最万恶的是桥北与新半边街连接口的青石桥肉铺的“刀儿匠”们，多少年来，不知与左邻右舍婆婆大娘们扯过多少筋。原由就在于他们手上那把刀“打闪闪”。一刀下去，刀口往内闪，往外偏，肥、瘦、好、歹的取舍就全在他的随意中了。

回想当年，粮缺油水少，一人一月配给半斤猪肉，星期天把队站了，临近前默选再三，老远就认准了取这块肉，割那一刀。排至名下，肉还未入他人篮中，于是赔了笑，钱票付讫，指着肉的进刀部位以盼。谁料那位脚蹬高木屐，脖挂胶围裙的胖大师傅一手倒提刀，一手托了肉，把眼也斜了，再把头拨浪鼓般的一摇晃：

“哦哟，你斤把肉，这块不好下刀，不好整，不好整得。”

此时的你顾不得心境怎样，一面仍陪着笑脸试图让他回心转意赏下一刀，一面忙不迭另寻其次。胖师傅兴许一时又心生

恻隐，道上一句：

“你喊我咋个下刀嘛。”

一刀下去，刀“打闪闪”一变向，肉已不是你所心仪，还有得七八两，补足的，尽是不堪；倘师傅不爽，在你举棋不定或看走眼时来上一刀，再带些添搭，你定是暗恨于心了。你要有几句杂言，他老兄趾高气扬，讽刺挖苦一大堆，往往气得太婆大娘们脸红筋胀。走出好几步了，他还不依不饶地吼道：

“二天你去给猪儿打个招呼哈，喊它少长槽头多长膘嘛。”

众人就乘势巴结：“龟儿疯子老娘儿，你不要跟她一般见识。哎呀，硬是，讨毬厌。”

其实细想起来，“十年动乱”的前五年，“工人阶级领导一切”，“全国人民学习解放军”，然而最吃香、实惠的职业还是厨师、司机和各类售货员。而在



▲青石桥王婆菜面

售货员系列中，“刀儿匠”应是最“牛气”的行当。他们的言谈举止间无不显现着志得意满，仅以“闪闪”一刀为本，用以物易物之法，当时的紧俏百物，就没有搞不定的。平日里颐指气使，恶语向人，三街两里的，受了他的闲气，还只得忍气吞声，你隔三差五，总还得转到他名下。终于有一天，肉店未开门时，铺外云集了一堆谈笑者，笑逐颜开地围看一张新贴出的打油诗：

“青石桥猪肉店，十人买肉九人怨。

本是想来买猪肉，回回却把狗脸看。”

字是秀美，句是合辙，洋洋洒洒，整整一大篇，的确让人扬眉吐气，但这丝毫减不了“刀儿匠”们的不屑与骄横，“你打你的精神牙祭，老子照样拈油大。”

肉铺北临两家，是卖锅魁的。住家当门下了门板，支出一面案，旁立一烤炉，制作并出售白面、椒盐、混糖、红糖、白糖五种锅魁，有不少拉板车的下力人和来往小贩光顾。每逢开饭光景，顾客蜂拥而至，往往还得排一会儿队。虽然锅魁的吸引力远不如烤红薯飘散出的诱惑，但打锅魁人弄出来的动静却令人神往。他是以鲜明的节奏和连贯协调的动作来向人告示其娴熟功底的。

面坯分揉毕，包糖点芝麻后，白衣、白围、白袖套的师傅匀薄地在案上撒上一层面，把小面坯走马灯般地在案上推转后，左手取一面坯在掌下一按，右手执面杖在案边迅速敲出“哒、哒哒哒”一组带弹性的节奏，然后迅速在面团上擀压两个来回，左手即取椭圆面坯转90度反面向案板扣出“啪”声，同时右手又敲击出“哒、哒哒哒”的节奏，再擀面，再“哒哒”。擀好一张后，将蘸油不多的毡团去平面锅面一擦，然后取坯轻放于锅的一端，接着“哒哒”第二张。一锅共8张，因此相关动作、节奏几乎就是有板有眼，一气呵成。执杖在手，不擀面坯就击案角，通法度，和音律，不由让人闻声而忆庖丁。

待8张锅魁坯都上锅后，师傅把平底锅移开，将烤在炉中的8个锅魁翻个面，再将锅移回，在饼面层抹了油，接着又去“哒、哒哒哒”，“啪”。当8张锅魁又排列在案时，炉中的出塘，锅中的下炉，案上的入锅，井然有序，时辰天合，你再不用去担心过了火，糊了面。我宁愿用散碎钱银去买干硬的“提糖饼”或劣质的饼干也不愿照顾锅魁生意，因为那些东西好歹也算“点心”，而锅魁却只能称作“饭”。但往往闻击擀声而击掌和之，继而心情豁然，继而雀跃而行。待“啪声不闻哒声消”时，便兴高采烈，情不自禁口出“街歌”：

“口子上的锅魁棒棒响，一个锅魁重二两，

情愿吃锅魁不吃饭，腾、腾、腾，锅魁莫得饭养人……”

(未完，待续)

(压题图选自《老成都食俗画》，林洪德绘)(责编 朱 飞)