



《玉兔呈祥》

作者:龙晓平 (68岁)
青山区冶金街道南干渠社区



《菊》黏土工艺
作者:刘丽君 (71岁)
东西湖区金银湖街道花城社区



《余晖》
作者:刘新明 (69岁)
江岸区后湖街道美庐社区

户部巷的晨光,总带着些旧纸张的温润。才五更天,青石板路上已响起窸窣窸窣的脚步声。巷口那家热干面馆的竹帘子一挑,芝麻酱的醇香便混着水汽弥漫开来,像谁在宣纸上晕开了一团暖黄的墨。

这条四百米长的小巷,因毗邻藩台衙门而得名。如今衙门的朱漆大门早不见了,倒是这些老味道固执地留了下来。做豆皮的老师傅手腕一抖,铁锅里的糯米与绿豆面皮便在半空翻个身,落回锅里时“刺啦”一声,惊起几只早起的麻雀。

巷子中段有口老井,井沿的青石被绳索磨出七道深痕,最深处几近寸许。附近的老人说,这是七代人的印记——从前挑水的、浣衣的、做豆腐的,都靠这口井过活。如今井口封了玻璃,成了文物,倒让那些深浅不一的绳

新火试新茶,旧巷煨旧年

痕,像极了时光的年轮。

我常想,这条巷子最懂“户部”二字的真义。不是管钱粮赋税,而是管人间烟火的衙门。早在两百年前,这里已是饕客云集之地。如今的繁华,不过是历史的回响罢了。

但变化终究是来了。去年秋天,巷尾那家做了三代人的糊米酒歇业了。老师傅的儿子去了光谷搞软件研发,没人接手这祖传的手艺。关张那天,老主顾们排着队买最后一碗,像参加一场安静的告别。可没过半月,原址开了家文创咖啡馆,年轻人举着手机拍“汉绣拿铁”——拿铁上用颜料画着楚凤纹样。

这倒让我想起巷子东头新开的“数字热干面体验馆”。透过玻

璃幕墙,能看见机械臂精准地调配酱料。老师傅们摇头,说这是胡闹;年轻人却排起长队,说要尝尝“算法的味道”。

最有趣的当数夜间的变化。当最后一家老铺收起幌子,投影灯光便在粉墙上流淌起来。全息技术复原的清代市井图景里,虚拟的小贩吆喝着“桂花糊”“糯米包油条”。据江汉大学非遗研究中心的调查,这种“数字夜游”让户部巷的夜间客流提升了三成。老巷子学会了在月光下讲故事。

坐在翻修过的“汉煨”馆子里,老板指着墙上的温度曲线图说:“九十五度煨藕汤,老祖宗靠手感,我们靠传感器。”紫砂罐里的排骨与藕块,在精确控制的温

度里慢慢交融。这倒暗合了某种古意——“微火慢煨”,不也正是对火候的极致追求吗?

暮色渐浓时,我登上司门口天桥。脚下是流淌的车河,远处是江汉关的钟楼。忽然明白,这条巷子从来不是博物馆里的标本。它像长江水,表面还是那个颜色,内里早已不知换了多少浪花。老井沉默着,看一代代人来了又走;青石温润着,承接着新旧交替的脚步。所谓传承,或许就是在变与不变之间,找到那个恰到好处温度——就像那罐煨了四个小时的藕汤,既要守得住老味道,又要经得起新火候。

华灯初上时,巷子又亮了起来。新旧的灯火交织着,把四百年的光阴都煮成了一锅温暖的糊汤。

朱利竹 (61岁)
武昌区首义路街道千家街社区