



“一马路、二马路、三马路，都是平阳大马路……”这首由万州老地名串联而成的童谣，总是将一马路置于首位。它不只是童谣的开篇，更是万州城市记忆鲜活的起点，承载着城市的沧桑岁月，见证着时代的更迭变迁。

# 一马路，万州的平阳大马路

□重庆晨报特约撰稿 熊刚

吊脚楼



一马路  
欧式建筑



一马路街景  
本组图片由  
孟学箴 摄



## 溯往：开埠之初的城市印迹

一马路自环城路十字街起，沿长江向东延伸至聚鱼沱，全长1984米，宽9米，建于1926年。它是万州开埠后修建的第一条现代马路，其名称本身就刻着深深的历史烙印。随着一马路等市政设施建成，万州城区逐渐向芒溪河以西扩展。1928年，杨森主导下的万县正式建市，成为川东近代城市建设的开端。而作为四川第二个直接报关出口的通商口岸，万州的开放历史，也被一马路默默记录着。沿街错落着俄式与欧式建筑，富贵巷、北山路、水井沟等巷弄纵横交织，深处是青砖黛瓦、飞檐翘角的四合院落，雕梁画栋间，仍能窥见昔日的风雅。水井沟是一马路沿线极具代表性的巷子，临近水码头，又挨着车水马龙的万舞台与香火旺盛的文昌宫，曾是酒馆、旅社、烟馆聚集之地。万州成为国内重要桐油、山货出口集散地后，当地富商王仲寿顺势在水井沟建起万州首家豪华旅社——“万州饭店”。这里很快成了军政头目、富商豪绅交际应酬、举办宴会的首选，夜夜灯火通明，热闹非凡，折射出万州开埠后的繁荣景象。

## 留痕：大街小巷的烟火童年

我的童年，是在一马路的大街小巷度过的。从环城路的家到柑子园大舅家，千余米的路，是我用稚嫩脚步丈量过的最熟悉的轨迹，每天穿梭其中，仿佛触摸着城市最原始的脉搏。

一马路藏着我生命里最温暖的记忆。1956年，父亲作为公私合营积极分子，到大桥溪动员老裁缝入社时，遇见了在大舅裁缝铺学艺的母亲。三年相识相知，他们组建家庭，也让我们家的故事与一马路紧紧相连。大舅家在一马路柑子园临江的吊脚楼，是名副其实的“江景房”。他的人生颇为曲折，11岁学裁缝，后来上船当纤夫、舵工，常给我们讲川江号子的故事。大舅会舀鱼，每次从长江捕到鱼，就喊我们去“打牙祭”。吊脚

楼的木板踩上去咯吱作响，木盆里刚捞起的20多斤的鲢鱼溅起水花，混着江风，成了童年夏天最鲜活的背景。鲢鱼鲜嫩少刺，全家人围坐大快朵颐的场景，至今难忘。

我就读于一马路中段的红卫路第二小学（后更名一马路第一小学），那是我成长的第一个“港湾”。校舍依山而建，教室半砖半木，黑板上方“好好学习 天天向上”的标语，深深印在心里。班主任王功燕老师批改作业时写下的“好”或“最好”，是童年最珍贵的鼓励。五年时光里，我们从老师那儿学知识、明事理，和同学真诚相处，不分家境亲疏，在一间教室里收获了纯粹的友谊。

上个世纪70年代，万州对外开放，一马路的街巷里添了新风景，常有高鼻子、蓝眼睛的外国游客路过。市民对外宾充满好奇，常一路围观，我也凑过不少热闹。为了保持市容整洁，学校每周六下午组织我们在马路上从东门口扫到柑子园，虽累却满心自豪，觉得是在为这座城市出力。

## 荣光：机器轰鸣的工业脊梁

一马路一带，曾是万州工业的心脏。借着抗战内迁和“三线”建设的机遇，这里先后聚集了60余家企业，涵盖罐头、电池、纺织、机械等23个行业，形成完整工业体系，成为四川重要工业基地。上世纪中后期，万州工业蓬勃发展，总产值达数亿元，职工超3万人。“万县是个好地方，青山绿水红太阳，万光电池放光芒，罐头出口飘出洋”的曲子，道尽了当时的繁荣，产品带着万州印记走进50多个国家和地区。

初中三年，每天中午我都从初中步行到一马路钟鼓楼母亲单位吃饭。路上车水马龙，路过一个个工厂大门，满载产品的货车穿梭，车间机器轰鸣伴着工人号子，都深深烙印在我的记忆里。

通用机械厂到钟鼓楼的路段，是万州少有的平直马路。厂子源于1944年湖北迁来的义大机器厂，1958年更名国营万县通用机械厂，以生产农用柴油机闻名，厂里的足球队更是万州家喻户晓的“明星球队”。我常去公园体育场为他们呐喊，尤其为外号“铁脑壳”的大哥哥加油，那种热烈至今记得。

钟鼓楼往石油站方向的电池厂，同样名声响亮。万州电池生产始于1927年，1958年3月29日，毛主席乘“江峡号”途经万州时，还观看过厂里的空气电池灯。改革开放后，电池厂成了全国电池生产和出口创汇骨干企业，“玉兔”牌电池远销海外。读大学时，

我在川师图书馆看到《四川日报》报道“玉兔”获部优产品，激动了好久。

一马路黄泥包的飞亚企业公司，凭“飞马”牌味精和“冲出亚洲，走向世界”的精神闻名。那会儿生产型企业很少打广告，飞亚却请了李默然、左小青拍广告，每天“飞马味精，为您准时报时”的声音传遍巴蜀大地。

聚鱼沱的万州罐头厂，始于抗战时期，上世纪70年代产量在四川罐头厂中居首，全国名列前茅，产品用上海“梅林”商标远销多个国家。罐头在当时是“奢侈品”，逢年过节母亲买的红烧扣肉、蛋卷罐头，开罐时香气漫过屋子，成了童年最鲜活的味觉记忆。

一马路还有万棉厂、绢纺厂……每天中午，系着围腰的女工们成群结队，笑语盈盈走过厂区门口。大哥因电工技术好被选调进绢纺厂，1985年还参与了万州首套日本全自动绢丝精纺生产线的安装调试。初中时，学校每年安排一个月学工劳动，我在五金厂操作冲床，在罐头厂剥红桔、挑桔壳，车间里机器轰鸣、劳动热烈，那段岁月沉淀为难忘的人生历练。

## 沉淀：沉入江底的乡愁坐标

随着三峡工程推进，万州迎来大规模移民搬迁。2003年，江水渐涨，曾经车水马龙的一马路，永沉江底。历史的印迹都成了过往，唯有老一辈万州人心里，还清晰留存着它昔日的模样。

移民搬迁中，一马路的企业大多关停破产，少数转型搬迁重组。这条曾经放射出炫目光彩的街道，见证了万州工业的兴起、发展与起伏。三峡移民结构调整、市场经济洗礼、国企改革阵痛，让万州一度面临产业空心化难题。

但这座城市从未停下脚步。如今的万州，道路纵横、产城融合，人民生活幸福，一座崭新的移民新城拔地而起。依托国家级经开区，一批高端化、智能化、绿色化的重点企业，撑起了新的经济脊梁。

繁华虽已落幕，但一马路承载的历史记忆与精神传承，早已融入万州人的血脉。临江的马路、机器轰鸣的车间、青砖黛瓦的院落、书声琅琅的教室、大舅舀鱼的背影……拼成了一幅永不褪色的记忆长卷。

一马路，永远是万州人心中最深沉的乡愁，最温暖的回望。

# 酸甜咸辣江津肉片

□重庆晨报特约撰稿 陈小林

在江津这座融悠久历史与现代气息于一体的城市里，有一道承载着几代人记忆的美食——江津肉片。它的传承之路，是一部传奇故事，诉说着几代厨师的坚守与创新。

江津肉片始于清末的几江河街。彼时的河街是长江水运的重要节点，街与码头紧密相连，方便货物的装卸和转运，成为江津物资集散的重要场所。因众多船只停靠，带动了河街相关产业的发展，茶馆酒馆、饭馆旅店、油蜡铺、干杂铺等鳞次栉比。在这条充满浓厚烟火气的街道上，有一家叫“兴隆”的小饭馆，老板何铭有一手好厨艺，经营河水豆花和家常小炒。由于饭菜味美价廉，待客童叟无欺，“兴隆”在当地小有名气，顾客多为来往商贾、船老大和过江旅客。

一天中午饭点已过，几个外地客商慕名走进店来，叫老板来几个小炒下酒。当日，生意特好，备料已经用完，灶上空空，

什么都没有。客商们也累了饿了，不想再走了，非要在這吃点什么不可。何老板无奈，只好把当天卖剩的猪肉边角小料，裹上淀粉油炸，起锅，再淋入酸辣味汁上桌。没想到，肉片酥嫩的口感和酸辣甜咸的味道，瞬间征服了几个客商的味蕾，大家直呼安逸。问及菜名，何老板回答：“打急抓拼凑的吃食，哪来啥子名字哟，只要你们不嫌弃就行。”客商说：“这种酸甜咸辣的味道我们喜欢，就叫‘江津肉片’吧！”一顿饭下来，江津肉片的名声便随着客商的赞美不胫而走。何老板窥得商机，索性将这道“意外之作”定为自己饭馆的招牌菜，江津肉片一经推出大受食客欢迎，引得周边餐馆、食店眼红，于是乎大家依样画葫芦，纷纷把江津肉片收录在自己的菜单上。

无独有偶，几乎在同期，嘉陵江、涪江与渠江汇合处的合川地区，也流行着一道“色泽金黄，酸甜咸鲜”的肉片——合川肉

片，其烹制法、色泽、口味与江津肉片极为相似，二者如同双子星在民间饮食发展的历史长河里交相辉映。

时间到了上世纪50年代后期，江津肉片迎来了重要的定型机遇。1959年四川省商业厅在成都举办全省饮食展，江津地区决定组队携江津肉片参展。为了让这道民间美食在全省舞台上“出彩”，赴蓉前，江津商业主管部门组织本土名厨周清云、罗灿云、杜炳辉等人，对江津肉片进行系统性的改良、规范、创新。

大厨们首先从食材入手，把过去使用猪肉边角料为主料，改为用精选的猪去皮腿尖肉作为主料，辅料增加了木耳、笋片、青菜心等，让菜色彩更鲜亮。在刀工上，严格规范了肉片的长宽厚薄，确保每一片肉都大小均匀，下锅炸制时受热一致，使肉片片片伸展，形态美观，外金黄酥脆，内细嫩多汁。

为了与合川肉片“烙、炸、炒”的烹法

及“酸甜咸鲜”的荔枝味型区分开来，大厨们反复调试，最终在江津肉片的烹制方法上，改过去“炸一淋”为“炸一熘”，把味型确定为“酸甜咸辣，兼具姜葱蒜香”的“小鱼香味”。这一味型确定看似简单，但对江津肉片日后推广和发展，却具有里程碑的意义。

通过1959年的全省饮食展，定型后的江津肉片如同插上了翅膀，从江津出发，飘香川东、川西，辐射川北、川南，成为雅俗共赏的经典名菜。

江津肉片卓越的品质与独特的风味，离不开其优质的食材。江津土壤富含硒元素，得天独厚的地理条件孕育出天然的富硒农产品。当地的富硒生态黑猪，以富硒谷物为食，其肉质紧致、细腻、鲜美，营养丰富，为江津肉片奠定了绝佳的品质基础。再搭配上口感香脆细腻的富硒笋竹和木耳，使得这道菜品不仅味道鲜美，更有丰富的口感层次。

从民间烟火里不经意发端的吃食，演变为川渝家喻户晓的经典名菜，江津肉片承载着江津的历史记忆与饮食文化。黄绿白黑的色泽，酸甜咸辣的滋味，是江津大厨工匠精神传承与创新的见证。