

老街记忆



雪松街：

也曾繁华惊世人

本报记者 赵改玲

说起焦作曾经的繁华，很多人会想到新华街。其实，在中站区龙洞街道武钢社区，也有一条曾经名噪一时的街道——雪松街，人称“小上海”。

树型优美的雪松绿意盎然，高大的法桐（学名悬铃木）枝桠纵横，挺拔的钻天杨高高耸立。漫步雪松街，记者的脑海里浮现出一个字——美！

茂密的树木，古朴的房屋，把不算长也不算宽的雪松街装扮得美丽无比，旧时光的味道瞬间弥漫开来。雪松街左右两侧的职工宿舍、锅炉房、澡堂等，都是上世纪五六十年代的风格。这道街及其周边的景色，就像一幅明信片，带给人宁静的气息和美的享受。

据武钢社区工作人员岳秀娟介绍，这里曾是武汉钢铁公司焦作黏土矿，工人来自天南海北。在那段激情燃烧的岁月里，“大雪压青松，青松挺且直”的雪松精神非常令人称道，为了学习雪松精神，工人们就在黏土矿的街道两侧种了很多雪松。渐渐地，这道街就被称为雪松街。

“经过了这么多年的风风雨雨，这条街道还保存了不少年代久远的雪松、法桐、杨树等。”岳秀娟说。她告诉记者，每天春夏两季，雪松街格外热闹，不仅附近的群众来这里乘凉、散步，还有远道而来的游客专门过来打卡。到了秋天，法桐树叶纷纷飘落时，雪松街“满街尽带黄金甲”，美得“出圈”。

岳秀娟说，雪松街一带曾经十分繁华，盖有当时看起来非常高大上的职工宿舍楼。记者看到，虽历经岁月风尘，一栋浅黄色的职工宿舍楼依然“器宇轩

昂”。这里曾经住着说着南腔北调的工人，如今已成为周围学校的学生宿舍，华丽完成“再就业”。

雪松街上有一个很有年代感的废弃烟囱，它就像一位饱经沧桑的老人，安详地看着周围的变迁。

沿着雪松街往东走，是焦作红色纪念馆。岳秀娟介绍，这里以前是武钢焦作黏土矿的小花房，院内种有不少牡丹，外墙上种有蔷薇。在四五十年前，这里的工人根本不用到洛阳看牡丹，家门口就种有国色天香的牡丹。

雪松街周围还有职工电影院、歌舞厅……可想而知，武钢焦作黏土矿工人当年的物质生活和精神生活相当丰富，难怪这条街曾经被称为“小上海”。

后来，随着武钢焦作黏土矿的停产，不少住户纷纷搬迁，雪松街少了些许繁华，多了几分安宁。近几年，中站区将雪松街打造成“文旅艺术小镇”，充分利用当年的大礼堂、澡堂、花房等，改造成“四心、三馆、两园、一场”党建综合体。“四心”即党群服务中心、综治中心、群众文化服务中心、日间照料中心；“三馆”即何物美术馆、山阳刺绣艺术馆、焦作红色纪念馆；“两园”即红色网络教育家园、红韵龙洞党建文化主题游园；“一场”即社区多功能运动场。

如今，烟火气逐渐回归，雪松街再现昔日的繁华。不少人趁着双休日驱车前来观花、赏景、游小花园，探访隐藏在山里的“世外桃源”。

上图 雪松街景一角。

本报记者 宋崇飞 摄

我的男孩  
已悄悄长大

本报记者 李征

“我的儿子已经悄悄长大了，不再是爷爷、奶奶嘴里的‘淘气包’，变得很听话、懂礼貌，每次我去学校接他，总能听到老师的夸赞声，让我特有成就感。”记者刚见到小燕（化名），她就迫不及待地说了起今年10岁的儿子子豪，幸福和骄傲洋溢在脸上。

小燕今年34岁，由于工作单位距离家比较远，子豪大多数时间由爷爷、奶奶负责照顾。“子豪小时候特别爱哭，大家都说我们是‘罪魁祸首’，给他起的名字中有个‘豪’字，所以他特别爱嚎。另外，子豪小时候也特别霸道，后来我总结了一下原因，可能是我陪伴孩子的时间太少，他没有足够的安全感吧。从那之后，我尽可能地多陪孩子，和他一起看书、做游戏，慢慢地，子豪变得越来越乖巧、听话了。”说起对孩子陪伴的缺失，小燕很是内疚。

白白的肤色，大大的眼睛，乖巧的性格，是子豪给记者的第一印象。看到妈妈下班回来了，子豪赶紧跑进厨房，把爷爷买的草莓拿出来：“妈妈，你快吃吧，草莓可甜了，这是我专门给你留的。”小燕高兴地接过草莓，亲了亲儿子。

“我儿子帅不帅？他就是我们家的颜值担当，而且特别懂事。”采访中，小燕说得最多的一句话，就是“我儿子长大了”。

子豪不光颜值帅，学习成绩也很棒，满屋子的奖状说明他是努力上进的孩子。“儿子平时写作业根本不用我操心，我每天回到家，他的作业已经整整齐齐地摆放在书桌上了。每次考试成绩也很好，真是让我省了不少心。”整个采访过程中，小燕的嘴角始终上扬着。

说来也巧，记者采访当天正好是小燕的生日。子豪端着一个生日蛋糕，唱着生日快乐歌走向妈妈时，小燕的眼眶顿时就红了。歌声在屋内回荡，那是幸福的旋律。



小燕（右）在辅导子豪做作业。

本报记者 王梦梦 摄

家有  
儿女



我家  
大厨

杨红：每道菜都是对家的眷恋

本报记者 宁江东

“这道烧茄子是我婆婆的拿手菜，虽然是一道素菜，吃起来却比肉还鲜香。”3月10日，在四季花城小区，今年53岁的杨红端出她做的烧茄子。

色泽金黄的茄子，配上西红柿、青椒、蒜苗等，让记者垂涎三尺。

杨红向记者分享了烧茄子的做法：茄子去皮切成菱形，西红柿切成小块，青椒用手撕成小片，蒜苗切

段，分别装盘待用。然后开始调面汁，碗中放淀粉、面粉、盐、胡椒粉、鸡精、水，打入鸡蛋清搅拌均匀倒入茄子上，搅拌均匀。起锅烧油，油温七成热时，将裹着面糊的茄子放入锅中炸至金黄捞出。烧茄子之前先调料汁，碗中放葱、姜、蒜末、盐、胡椒粉、鸡精、耗油、白糖、生抽、水搅拌均匀，锅中留底油，放入西红柿进行翻炒，然后倒入调好的料汁烧开，依次放入茄子、青椒、蒜苗翻炒片刻，最后放鸡精、香油出锅。

回忆小时候的美食，杨红记忆最深的是母亲做的炸油条。“妈妈炸的油条又黄、又焦、又脆，特别好吃。”杨红说。

“我的老家在登封，小时候家里穷，姊妹们也多，只有逢年过节母亲才会炸油条。家里一年到头吃得最多

的是‘老三样’——白萝卜、红萝卜、白菜。”杨红说。

当时没有味精、鸡精等佐料，杨红家里吃的菜做法也极其简单，将萝卜切成丝，放些盐拌一下就好了。村里有人杀猪的时候，母亲就买些肥肉回来炼出油，偶尔给全家人开开荤。

上世纪90年代初，杨红和爱人结婚，之后的生活越来越好，她也跟着婆婆学做了很多美食，烧茄子就是其中之一。

无论是母亲的炸油条，还是婆婆的烧茄子，都是杨红心中的美食，它们的的味道中，夹杂着她对家的一分眷恋。

左上图 杨红在展示做好的烧茄子。

本报记者 王梦梦 摄