

老街记忆



仁义胡同：
焦作版“六尺巷”

本报记者 赵改玲

我市有一条街巷，路面很窄，却体现了宽容；道路很短，却德义中间走、礼让站两旁。它就是焦作版“六尺巷”——位于沁阳市的仁义胡同。

沁阳市街区巷道如棋盘般纵横交错，有“十四街七十二条胡同”之称，其中的仁义胡同熠熠生辉。

仁义胡同位于沁阳市城区东南部，呈南北走向，南起南街，北至覃怀中路，长50米，南头不足1.5米宽，北头稍宽。

仁义胡同，顾名思义由“仁义”而来，其与我市历史文化名人何塘有关。何塘（公元1474年~1543年），怀庆府河内县（今沁阳市）人，官至南京右都御史，是明代文学家、理学家、音乐家、数学家。明隆庆二年（公元1568年），何塘被迫封为礼部尚书。

明正德年间（公元1505年~1521年），何塘的女儿何英、女婿任冠元与邻居丁琪因宅基地发生争执，何英就给何塘写了一封信，想借父亲的威名压制对方。何塘收到信后，心里思忖：“丁琪这孩子心地善良，对年老多病的母亲很孝顺，不会这样蛮不讲理，他纵有不良之心，也不会寻到我的女儿、女婿头上，一定是女儿、女婿仗仗我的权势，做了对不起人家的事，才引起这场争执。”想到这里，何塘挥毫写下一封家书，严肃地教育何英、任冠元要以仁义为本，与邻居和睦相处、互谅互让，切不可仗势欺人、以邻为壑。他还交代何英、任冠元，如果丁琪的母亲旧病复发，可送些银两资助，并在信末附了一首诗：

千里捎书为一墙，让他一墙有何妨？

邻里应重仁和义，莫借吾名做强梁。

何英、任冠元收到何塘的信后，被父亲的大仁大义所感动，遵照父亲的叮嘱，把墙往自家这边挪了一下。丁琪看到后，也把墙往自家这边挪了一下。这样一来，两家中间便形成了一条六尺宽的胡同，后被人们称为仁义胡同。

仁义胡同留下的仁义精神，深深地影响着胡同里居住的人们。目前，仁义胡同里住着七八户人家，这里的居民告诉记者，以前这个胡同非常窄。由于邻里之间互相礼让，都让对方几尺，这个胡同逐渐变宽。

仁义胡同里的住户很多都是何塘的粉丝，不仅收藏有《何塘诗注》《何塘剧本》《何塘的故事》等书籍，有的住户还出版过讲述何塘故事的书。几户人家在这里住了三四代了，对仁义胡同的故事如数家珍，成了何塘故事义务宣传员。他们告诉记者，仁义就是家风、家训，并以此来教育自己的后辈。

2009年3月，焦作市人民政府公布仁义胡同为第二批市级非物质文化遗产代表性项目。

平淡的胡同有不平淡的故事，寻常的人生有不寻常的人格。不管老城如何变迁，胡同里的仁义永远定格在仁义胡同住户的心头。

上图 沁阳市仁义胡同。

本报记者 杨帆 摄

我的C位男孩

本报记者 李征

“菲菲的儿子很优秀，她对孩子的付出真是让人感动……”3月16日，记者和菲菲相约下午接孩子时在学校门口见面，结果刚到就被其他家长团团围住，大家对菲菲和她的儿子小江都赞不绝口。

今年36岁的菲菲大大的眼睛，一说话就笑，看上去就是一个和孩子相处很好的妈妈。“我和儿子相处就和朋友一样，他平时在家叫我仙女姐姐，我们家非常民主，只要儿子提出的合理要求，我都尽可能地满足他。”菲菲笑着说。

小江是个原则性很强的孩子，无论学什么就必须学得好。菲菲给他报了舞蹈班和绘画班，小江都很认真地学，取得了优异成绩。小江学的是街舞，他每天放学后都对着镜子过动作，有时候一个动作要做好多遍，直到自己满意为止。凭着刻苦的练习，短短两年时间，小江就站到了舞蹈队的C位，两次登上焦作少儿春晚的舞台。

“孩子无论学什么，我都会陪在他的身边。很多家长把孩子送到地方就走了，我却会留下来，跟着孩子一起学，回来后再帮助他纠正动作。我觉得有家长陪伴的话，孩子就能更好地坚持下去。”对于小江的成长，菲菲从不缺席。

“小江虽然才上小学二年级，但对自己要求非常严格，考试成绩不理想了，他会自己把题抄一遍再做一次，有错题的地方都记录下来，决不允许自己错第二次。”说到小江的严于律己，菲菲有点心疼。

小江的梦想是当一名人民警察，惩治坏人，为人民服务。对于儿子的梦想，菲菲全力支持，她希望小江可以全力以赴追逐自己的梦想，早日成为一名对国家、社会有用的人。



菲菲（左）在给小江读绘本。

本报记者 李征 摄

家有儿女

我家大厨



“平时下班后，我喜欢自己动手做一些甜点，比如烤饼干、烤比萨等，自己做的甜点干净、卫生，吃起来也特别有成就感和满足感。”3月17日，市民王琳笑着对记者说。

王琳：蛋挞比萨 别样美味

本报记者 宁江东

在王琳的家中，她向记者分享了蛋挞比萨的做法。先把准备好的火腿肠切成碎了，然后和虾仁、玉米粒、青豆等一并倒入碗中备用。然后拿出一个蛋挞皮，挤上一点番茄酱，用刷子把番茄酱在蛋挞皮底刷匀，将火腿肠、虾仁、玉米粒、青豆等倒入蛋挞皮里，在上边撒一层芝士碎。按照上述步骤，王琳做了4个蛋挞比萨。

“完成这些步骤后，就可以把蛋挞比萨放入烤箱烘烤啦。大家一定要注意，每次烤东西前，一定要先预热烤箱。”王琳说。

王琳将烤箱调至200摄氏度，预热5分钟后，将蛋挞比萨放入烤箱。15分钟后，蛋挞比萨就大功告成了。

蛋挞比萨色泽金黄，蛋挞皮入口酥脆，芝士滑而不腻，虾仁鲜美，加上青豆和玉米的点缀，口感更加丰富。

“蛋挞比萨可以做成甜味的，也可以做成咸味的，取决于蛋挞皮内的食材。按照这样的方法，还可以做奥尔良鸡肉丁以及香辣牛肉块等蛋挞比萨。”王琳说。

王琳说，商家卖的比萨都比较大，一个人根本吃不完，蛋挞比萨就比较迷你，一次吃一个正好，绝对是下午茶和饭后甜点的首选。

在王琳看来，快乐其实很简单，吃着自己做出来的美食，也是一种享受，能品味到幸福的味道。

左上图 王琳在展示自己做的蛋挞比萨。

本报记者 王梦梦 摄