



记忆
商圈

和平街：

幸福，一直向东

本报记者 朱颖江

“其实地上本没有路，走的人多了，也便成了路。”这句话出自鲁迅先生。今天，我们要讲的和平街，就是大家走出来的一条路。

和平街东西走向，横穿解放区、山阳区。这条东西路，由西向东被南北走向的民主路、塔南路、焦东路分成西、中、东三段，这三段路的建设时间相差百年。

和平街西段的建成时间可追溯到1915年，年龄超过100岁。和平街中段建成于1984年。2014年和平街由焦东路起向东扩建，延伸至山阳路，东段因两栋楼占地，至今仍未完工。

记者查询《焦作地名考》等相关资料得知，和平街之前叫东新街，是被小生意人、听戏的票友走出来的路。

100多年前，开戏院是非常挣钱的买卖。据资料记载，1915年范家戏院建成，戏院周边聚集了许多做小生意的人，这里每天人来人往特别热闹。时间长了，黄土地上被踩出来了一条小路，大家叫它东新街。1938年至1948年，东新街先后改名粮食坊街、黄棟街、协盛和街。1948年焦作第二次解放后，在这条街做小生意的人渴望安居乐业，将街道改为和平街。此时的和平街只是很短的一条路，西起新华街，东至民主路。

随着时间的推移，为满足群众生活、生产所需，和平街不断地向东延伸再延伸。

“我小时候生活在和平街西段附近，现在生活在和平街东段，这辈子都没有离开过和平街。”今年79岁、家住和平街东城

美苑小区的居民杨国庆表示，他见证了和平街的变迁，和平街也见证了她的幸福生活。

杨国庆说，和平街东段原本是风动机械厂的厂区以及焦作钢厂的部分厂区，在时代的洪流中，企业退出历史舞台，城市建设日新月异。开发商在开发东城美苑小区时，用到了大量机械设备，这些“大家伙”反复进出工地，就“走”出来一条路，这条路就是和平街东段的雏形。小区楼盘完工后，开发商为了卖房子，将土路修成了水泥路。2014年，政府出资重修这条路，对路面进行拓宽，改造铺设了人行道，安装了路灯。

20岁之前，杨国庆住在民权北街，而和平街是民权北街居民生活、工作的必经之路。他说，和平街很热闹，街道两边都是卖东西的小商贩，好吃的东西数不尽。随着城市的东扩，他跟着单位搬家，在和平街四号院安家。后来，他又搬到现在的住址。

杨国庆刚搬到东城美苑小区时，这条路还不通车。这才几年的时间，路两侧又盖起十几栋高楼，每天车水马龙，人来人往。人气旺，商业就跟着热。杨国庆说，出门就是商店、超市，居民买东西很方便。街上特色小吃摊一个连着一个，不用走出和平街，就可以吃到全国各地的小吃，烟火气十足。

吃喝不愁，住行无忧，这就是普通人的幸福生活吧。

上图 和平街东段道路宽敞，两侧高楼林立。

本报记者 朱颖江 摄

“砰”的一声香飘四方——

老式爆米花里藏着童年回忆

本报记者 梁智玲

“哪里能做老式爆米花？突然很想吃，怀念童年的味道……”上周，“70后”李晓晓发在微信群里的一句话，引起了大家的集体怀旧。群友你一言我一语，共同怀念起蹲在胡同口排队等制作爆米花的旧时光。

李晓晓的童年生活与胜利街密不可分，从出生到初中毕业，她一直住在那里。小时候，每到冬天就有师傅带着制作爆米花的工具，在街口支起摊点，为大家做爆米花。不等摊点支起来，就会有人拿着玉米、小米、大米排队等候。“最多的是玉米，家里条件好的会用小米或者大米，大家做好了还会分享，现在想起来还是满满的画面感。”李晓晓说。

李晓晓说的画面感，更精准的描述应该是：一个火苗直蹿的小火炉、一个呼呼作响的鼓风机、一个黑乎乎的葫芦形压力锅、一群排着长队的孩子，随着压力锅上的定时到位，“砰”的一声巨响，一团升腾起的白烟裹着诱人的香气，在空气中四散开来，一粒粒雪白的米花跳着舞，争先恐后进入事先准备好的布袋里。

入冬以来，在我市一些街头巷尾，偶尔还能见到制作老式爆米花的摊点，仍然是儿时的味道、童年的回忆。11月底的一天，在站前路与塔南路交叉口附近，记者见到了一位售卖、制作老式爆米花的师傅。只见他坐在一个小木箱上，熟练地舀起玉米粒装进老式爆米花机中，拧紧盖子，再把爆米花机架在炉火上，随着摇动的手柄，锅体翻滚着。不一会儿，“吱——吱——”两

声哨子响，说明时间到了，提醒人们捂住耳朵、往后退。紧接着，“砰”的一声巨响，又白又软的爆米花弥漫着香气，和着升腾的白烟一起从锅体中喷射出来。

“我做爆米花好多年了，冬天生意最好，走遍了焦作的大街小巷，有不少老顾客‘追’着我的锅跑。这些年凭借着做爆米花这门手艺，也在焦作安了家。”这位师傅说。其实，看似单一的工具和做法，却不是想象中那么简单。特别是开炉的那一刻，要时刻注意着手柄上的气压表，快到10分钟时，气压就足了，再把“肚皮”烧得红亮的锅体从火炉上取下，锅口对准连着皮桶的麻袋，用一根铁撬杠稳稳地插进锅口的阀门开关上，身子微微后倾，然后用力一踹，麻袋瞬间被气浪充起，爆米花便迎来了最欢快的时刻。该师傅称，现在技术提高了，爆米花机比以前先进了很多，但是经验也很重要，火候的大小、时间的长短、锅里材料的干湿程度等都会影响成品的颜色。

记者注意到，随着时代的进步、人们的口味的变化，爆米花的种类也与以前有所不同，除了传统口味的爆米花外，还增加了巧克力口味。除此之外，摊点还支起了熬制糖稀的大锅，为顾客加工大米糕、杂粮糕等。“吃的就是原汁原味，现在各种各样的零食很多，爆米花一年四季都能买到，但自己带着玉米，等待师傅现场加工成爆米花，是我的童年回忆，也是我多年的冬日记忆。”一名等待师傅加工爆米花的顾客说。

冬储菜见证“舌尖”的变迁

本报记者 朱颖江

曾经的冬天是那么漫长，却又那么开心。大雪飘飘时，打雪仗、堆雪人、溜冰……一场雪，能玩出百种花样。同样是一场雪，“小饭桌”就显得“寒酸”了：小白菜、炒萝卜；炒白菜、炖萝卜……永远都是那几样菜。

在很长的一段岁月中，每到立冬前后，家家都要忙活一件大事：储藏过冬的菜。

进入20世纪，农业科技快速发展，反季节蔬菜让“小饭桌”变得丰富又丰盛。在“90后”“00后”的记忆中，白菜、萝卜是一年四季都能买到的普通蔬菜。但对上了年纪的人来说，白菜、萝卜是过冬的必备菜。

11月30日早晨，市民刘巧女推着借来的小车，步行到建设路万方桥下买萝卜。青翠的萝卜带着泥，看着非常新鲜，1公斤售价0.4元。刘巧女熟练地挑选萝卜，菜农帮忙打包、过秤时，惊喜地说：“30公斤。我每天来这儿卖萝卜，第一次遇到阿姨这样的大客户。”

正如菜农说的那样，现在一年四季都能买到新鲜蔬菜，谁还会大量采购冬储菜。

刘巧女今年70岁，身体硬朗，说话爽利。她说，反季节的萝卜没有冬季上市的萝卜好吃，现在的萝卜口感脆、水分足、回味甜。每年这个时候的萝卜价格也便宜，她趁着便宜会买很多做成萝卜干和咸萝卜

条。萝卜干储备起来，用它炖肉味道特别鲜美；咸萝卜条爽口，下饭又下酒，她一家人很喜欢。

“经历过苦日子，现在总喜欢忆苦思甜……”话匣子一旦打开，回忆就源源不断地涌了上来，刘巧女说起过去的事情滔滔不绝。几个正在买萝卜的中年人也附和着，你一句、他一句，回忆上世纪六七十年代，家家户户在冬天买菜、存菜的情景。

“冬令成，万物藏。咱焦作自古就有‘冬藏’的习俗。”一名中年男子说，以前冬天，大家都是拉着平车去买菜。去的时候，小孩坐在车上，大人拉车。回来的时候，车上堆着白菜、萝卜，成捆的大葱盖在最上面。大人在前面拉车，小孩在后面推。他家住的大杂院里有3户人家，每到冬天满院子都是菜，小孩子都没有地方玩。

该男子继续说，那个年代的人都没啥钱，住在一起的几家人就比看谁家会过日子。腌酸白菜和萝卜是妈妈们必备的手艺。他家冬天要腌三大缸酸白菜和一大缸萝卜，腌制的菜能吃一年。由于小时候吃腌制的菜太多了，他现在最怕吃这些东西。“我曾以为冬天都要吃白菜、萝卜过，没想到，现在冬天什么菜都能吃到。一转眼，过去的日子都成了回忆。”该男子无比感慨地说。