

老街记忆

西大井1919

从安全街到瑞丰路：

一条网红路 百年煤业史

本报记者 赵改玲

中站区有一条网红街,它就是百年老街——瑞丰路。在这条街上,您可以一览焦作百年煤业史。

走进瑞丰路,一股浓浓的历史气息扑面而来。“特别能战斗”几个大字遒劲有力,成为这条街的灵魂;矿车轮、齿轮、链条等工业元素以及煤矿工人用过的电视、手电筒等镶嵌在墙壁上,形成一道独特的景观。百大超市、蜜语茶言等商铺的招牌古色古香,带着上世纪五六十年代的印记。王封实业公司的大门简朴又大气,同样有着浓厚的历史感。风格很有时代感的百年王封大舞台,极具视觉冲击力。

1919年,英国福公司开工建设王封矿,4年后投产运行,被称为“西大井”。新中国成立后,王封矿办公楼设在瑞丰路(当时名为安全街)旁。王封矿的黄金时代,瑞丰路也一跃成为繁华兴盛的街道。

据西大井1919文旅景区管理局局长王保才介绍,这条街很长一段时间都被叫作安全街,因为安全对煤矿工人来说非常重要。煤矿关停后,安全街才改为瑞丰路。不过,这里的居民更喜欢称其为“大景小巷”,听上去很亲切。

据西大井1919文旅景区工作人员徐海霞介绍,瑞丰北路是景区的一部分,长400多米,经过精心改造后,这条路的文化墙被命名为“西大井之光”,墙壁上镶嵌当时矿上用过的零件、设备等,对西大井的光辉历史进行形象再现。沿街门面房被改造成“创意码头”,各式招牌古色古香。百年王封大舞台就是当年的王封矿露天电影剧场,在全国煤矿系统赫赫有名,不少国家二级演员曾在

这里演出。如今,大舞台依旧经常有演出,到了晚上,这里又成为众多市民竞相打卡的灯光夜市,“舌尖上的美味”抚慰您的胃,琳琅满目的小商品让您流连忘返,感受一半烟火、一半诗意的生活。

在瑞丰路附近,西大井留下的历史遗产众多,井架、坑口电厂遗址、铁路专线……处处都能给参观者带来惊喜。去年,焦作煤矿入选国家级工业遗产名录,西大井1919文旅景区功不可没。

记者在市工信局了解到,西大井1919文旅景区以“保护工业遗存,传承红色基因,挖掘文化底蕴,打造文旅产业”为目的,把握市中心城区工业企业搬迁改造机遇,将“工业遗存+红色文化+城市生活”有机融合,利用王封矿现存的英福公司井架、大罢工广场、坑口电厂遗址、铁路专线、运煤栈道等工业遗存元素,进行原貌搬迁集中保护,形成焦作市独有特色的工业文化游览园区,让珍贵的工业遗存定格,让煤城人找得回记忆、记得住乡愁,最终形成“登云台山、游陈家沟、逛西大井”的社会效应。

2020年,西大井1919文旅景区一期部分设施建成并开园营业,至今已接待焦作及周边游客近120万人次,成为焦作企事业单位广大党员干部、群众和青少年接受红色教育的重要场所。

如果您有时间了,就来瑞丰路打卡吧,拥抱城市历史,解锁时尚生活。

上图 瑞丰路街景一角。

本报记者 宋崇飞 摄

让我欢喜让我忧的小幸福

本报记者 李征

“咱们今天长话短说,家人刚才给我说女儿牙疼,等着我回家呢。我家两个孩子最近连着生病,我每天都忙得晕头转向。”这是小丽见到记者后说的第一句话。

今年33岁的小丽有着家有儿女的幸福生活,却经常被折腾得措手不及。说到自己的一对儿女,小丽是喜忧参半。

小丽是一名护士,平时工作很忙,回到家仿佛又进入另一个战场,4岁的女儿桃子和2岁的儿子小石头立刻围上来,不停地喊着“妈妈抱抱”,都急切地向小丽撒娇。小丽虽然身心俱疲,但在她看来这是甜蜜的负担。

“姐姐桃子别看仅比弟弟大两岁,还真有姐姐的样子,有时候看到她的谦让、懂事我也会很心疼。每次我下班回来,她都会颤颤巍巍地端一杯水给我,我的老公每次看到都会阻止,害怕女儿出现危险,我却会鼓励她这么做,我在家说的最多的就是:桃子真棒!”说到女儿,小丽一脸骄傲。

正说着,小丽的手机响了,是小石头发来的视频,催妈妈回家呢。“别看弟弟才2岁,在家却强势着呢,平时姐姐也让着他,所以他在家里称王称霸,有时候真把姐姐惹恼了,俩人在家还打架呢。不过,俩人好起来是真好,抱在一起看动画片、讲故事,这个时候我真想让时间静止在这个美丽的瞬间。”说到这里,小丽不由得笑了出来。

“最让我感动的,是去年我做了个小手术,闺女和儿子天天围在我床边,问我好点了没。虽然是一句简单的关心,我的心里却暖暖的,觉得所有的辛苦在这一刻都烟消云散了。”虽说小丽嘴上说的是喜忧参半,记者却可以看出一对儿女给她带来最多的还是幸福。

谈到未来,小丽说自己没有太多的追求,只希望孩子们健康快乐成长。这,应该是全天下父母共同的期盼吧。



小丽(左)在给小桃子、小石头读绘本。

本报记者 王梦梦 摄

家有儿女

我家大厨

王立功:回锅肉里的乡愁

本报记者 宁江东



在家乡的那一头,无论走了多远多久,总有一根线牵连着王立功,也许是一种乡音,也许是一丝记忆,又或许是一盘回锅肉……

今年47岁的王立功是南阳市唐河县人,1994年来到焦作工作,至今已有28个年头。虽然对焦作的美食早已如数家珍,但对于家乡的回锅肉,王立功依

然情有独钟,每逢节假日或者女儿从外地上学回来,他都要亲自下厨,为家人献上一盘色泽红亮的回锅肉。王立功说,这盘回锅肉,是家乡的味道。

“我小时候生活在农村,父亲是个厨师,方圆十几里谁家办红白事,都会叫我父亲上门掌厨。那是我最早关于‘吃’的记忆。”王立功说。

王立功回忆,小时候每逢过年,亲戚们相互串门都会捎上一块用麻绳穿着的“礼条肉”。“过完节,父亲就用家里剩下的‘礼条肉’给我们做回锅肉,吃起来焦香美味,至今都难以忘怀。”王立功说。

“那时候,父亲做回锅肉用的佐料很少,就是花椒、八角等,现在佐料丰富,我一直在努力尝试,希望做出父亲当年的味道。”王立功说。

王立功向记者分享了家乡回锅肉的做法。好的味道来自好的食材,做回锅肉离不开五花肉,最好是来自农户家养的猪,将煮熟的肉切片,葱、姜、蒜、小米辣切好备用,线椒、蒜苗切段。油热后下肉片,煸一会儿后放点白糖,把肉片煎至微微发黄,放入葱、姜、蒜、小米辣等,再放一勺郫县豆瓣翻炒,再放入线椒、料酒、盐、生抽,即将出锅时放入蒜苗、鸡精,翻炒出香味就可以装盘了。

辣而不膩的回锅肉散发着喷香的味道,王立功仿佛又回到了魂牵梦萦的家乡。远离家乡二十余载,他心底难舍的依旧是家乡菜、故乡情。

左上图 王立功在展示自己做的回锅肉。

本报记者 王梦梦 摄