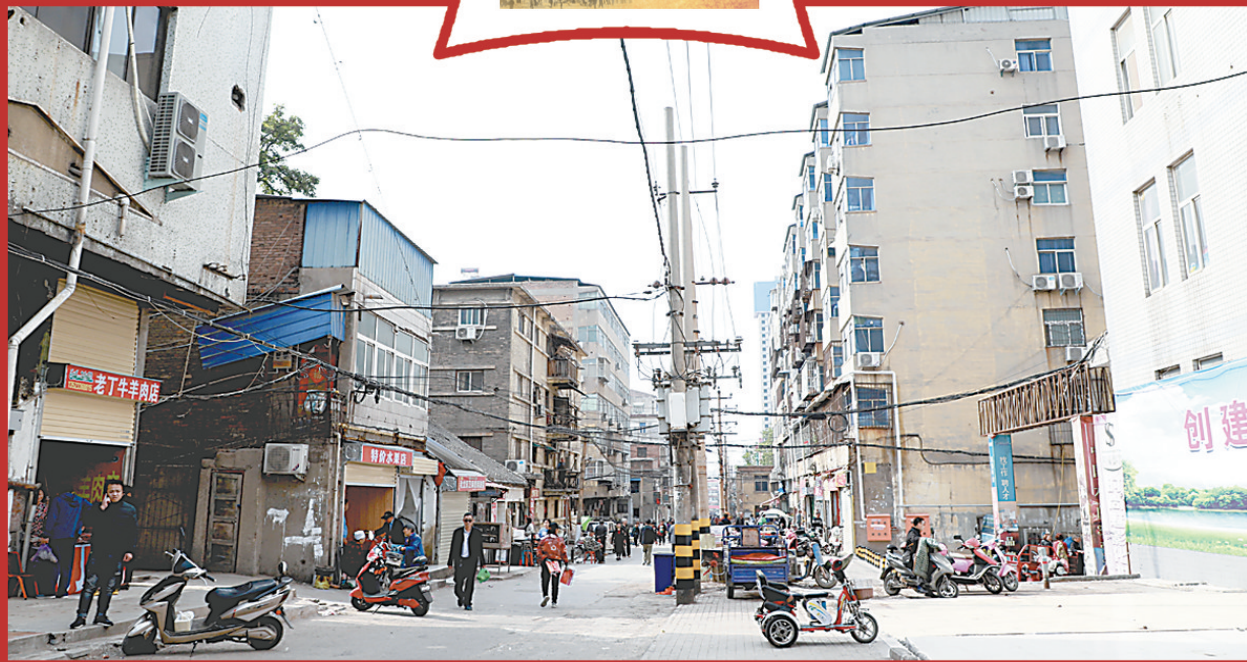


老街记忆



胜利街：

曾经也有花样年华

本报记者 赵改玲

胜利街，一条呼吸市井烟火、诉说百年光阴的老街。暮春，行走在胜利街上，发现这里有着老街巷专属的市井味道，看似平凡的外表下，却有着百年老街独有的故事等待倾诉……

这里的胡同格外多

胜利街全长858米，据文化学者李晓飞介绍，100多年前，胜利街是由英国人建的，这里曾经以卖马出名，所以，它最初的名字叫西马市街。

据《焦作地名考》记载，胜利街又叫西马市街、中山西街，位于新华街西侧，是与新华街平行的一条小街道，始建于1911年（清宣统三年），是继盐店街（今民生街）后，福公司在焦作建设的重要街道之一。

该街道北段多为商铺，南段多为居民区和集市贸易区。该街东西两侧呈“非”字状，分布着16条胡同。

“修业里、西修业里、东澄清、西澄清、谦平里、宋家胡同、吴家胡同、朋来胡同、水井胡同、天津胡同、西胡同、高家胡同、豆腐巷、孙家胡同、予毛巷等胡同。”我市文化学者连文学，不仅对胜利街胡同名如数家珍，作为胡同爱好者，还手绘了许多胜利街胡同，为胜利街留下了不少珍贵的资料。

曾建有焦作最早的小学

胜利街上曾有胜利街小学。据介绍，胜利街小学

最早是英国人建的一所学校，是焦作最早的学校之一，差不多有百年历史。

据一些老教师回忆，当年，胜利街小学是焦作4所完全小学之一。

如今，胜利街小学已不复存在，此处空留“胜利街小学”当年的校牌和校舍，令人遐想和回味。

网友“火星人—558”曾给晚报留言：“不知道多少次，胜利街小学无数次出现在我的梦里，梦里的学校还是老样子，这辈子也忘不了。”

焦作是全国篮球城市，胜利街为我们贡献了很多民间“灌篮高手”。早些年男篮明星范海等的家就在胜利街，现役篮球明星李根也是胜利街人。

藏着宝藏美食

这条街上藏着不少宝藏美食。

在老人的记忆中，这里能吃到桂花鱼、淮扬菜，能吃到冰糖葫芦、赵掌柜的油条、魏家的豆浆，还有刘掌柜的豆腐脑、靳掌柜的油酥烧饼……当年胜利街流传着这样的顺口溜：烧饼酥、靳贤书，糖糕甜、曹润年，烧鸡好吃陈二眼儿……现在很多人对这条街的记忆更多的是舌尖上的味道。

左手市井，右手文艺，百年光阴，似水流年。铁打的胜利街，流水的居民。胜利街虽已是物是人非，但在其普通的外表下，依然能感受到它曾经的光辉岁月。

上图 胜利街街景。

本报记者 宋崇飞 摄

家有儿女

好好珍惜 陪她长大

本报记者 李征

“你是我的软肋，我是你的铠甲，你负责平安长大，我负责为你遮风挡雨。”这是飞龙微信朋友圈的一句话。这是一个爸爸内心最真实的想法，飞龙是这么想的，更是这么做的。记者第一次见到飞龙时，他就笑着说，自己是一个标准的“女儿奴”。

今年33岁的飞龙是一个企业职工，平时话不多，但说到5岁的女儿小雨，他一下子就打开了话匣子，用行动诠释父爱的深沉和伟大。

“我平时是小班的工作制，小雨周末幼儿园放假的时候，我不一定休息，所以陪孩子的时间是有限的。但是只要我在家，会很注重陪伴质量，带孩子外出逛公园，在家陪孩子玩积木、猜拳游戏和123木头人等。我特别享受我们父女俩单独相处的时光。”说到这里，飞龙幸福地笑了，仿佛满脑子都是闺女古灵精怪的可爱模样。

“我闺女可会心疼我了，有时候我加班回来很累，躺在沙发上会睡着，小雨就会拿她最心爱的小被子悄悄地给我盖上，还告诉家里人：‘嘘，小点声！爸爸累了，让他睡一会儿。’”飞龙的眼神里充满了对女儿宠溺的爱。

“爸爸，张开嘴，我来给你刷刷牙，把小虫子都杀死。”正说着，5岁的小雨拿着小牙刷跑到飞龙旁边，调皮地坐在爸爸腿上，用小手掰开爸爸的嘴。正当记者一头雾水的时候，飞龙赶紧解释道：“我这两天智齿发炎，没什么胃口吃东西，小雨以为刷刷牙就不疼了。这不，天天闹着给我刷牙呢！”小雨幼稚、暖心的爱，让飞龙的疼痛瞬间减轻很多。

说到小雨的未来，飞龙说，暂时没考虑那么远，趁她还没长大，趁她还没老去，时光刚刚好，他就想好好珍惜陪她长大的这段日子。

下图 飞龙（左）和小雨在一起玩玩具。

本报记者 王梦梦 摄



“素炒合菜就是炒杂菜，几种蔬菜和粉条炒在一起，口感鲜美，粉条也因不断吸收汤汁而变得有滋有

我家大厨

张玉玲：素炒合菜 清脆鲜嫩

本报记者 宁江东

味。”4月28日，今年61岁、家住美中城的市民张玉玲说。

张玉玲分享了素炒合菜的做法。在碗里打入4个鸡蛋，加入一些精盐，再滴几滴白醋，搅拌均匀，备用；将提前泡了2个小时的粉条放入开水里焯一下，捞出来倒入碗中，加入老抽上色，再加入一点儿食用油防止粘连；锅中热油，将调制好的蛋液倒入锅中，煎至定型，捞出来；往锅中倒入少许食用油，放入葱、蒜、干辣椒，翻炒后放入豆芽，大火继续翻炒，加入半勺生抽以及少

许老抽，翻炒均匀后放入粉条，加少许精盐、鸡精调味，大火翻炒；最后，将翻炒好的鸡蛋放入，加红辣椒丝搭配颜色，大火翻炒均匀后放入韭菜，淋一点儿锅边醋，再次翻炒均匀就可以出锅装盘了。

“用‘合’来代替‘杂’，使这菜名雅了不少。炎热的夏天来一盘素炒合菜，不但省时，还营养丰富、味道鲜美。”张玉玲说。

左图 张玉玲展示素炒合菜。

本报记者 宁江东 摄