

开在重固街巷深处的一家家传统手艺老店

用匠心与温情织就小镇生活锦缎

通讯员 胡佳伟 陆筱瑾

在重固镇的街巷深处，藏着一家家坚守多年的老店。它们没有华丽的装潢，却凭着一份执着与真诚，陪伴小镇走过数十载光阴。一把剪刀、一台相机、一缕针线、一味麦香、一件羊绒衫，不仅承载着手艺人的匠心，更装满了街坊邻里的温情回忆，成为小镇最动人的烟火印记。

老式理发店:藏满岁月与温情

在重固镇大街963号，一家老式“剃头”店静立街巷。自1979年起，戴师傅便在这里坚守，用一把剪刀、一柄推子、一把剃刀，为居民们“改头换面”。为民理发店的门牌、整齐排列的传统理发工具、复古座椅，每一处都镌刻着时光的痕迹。

戴师傅手艺精湛利落，理发动作干脆洒脱，片刻便为顾客塑造清爽造型。刮面、剃须等老技艺在此延续，原汁原味的触感让人回味。40余载光阴流转，他以匠心服务了一代又一代居民，既守护着老派理发技艺的温度，也珍藏着邻里间的温情回忆，成为小镇

上一道治愈人心的风景。

“光影”相馆:定格时光与成长

在重固错落有致的精致街巷中，南方照相馆已默默相守28载。陈姐把对重固的眷恋，融进每一次按下快门的瞬间，用心定格居民们的美好时光，用镜头为小镇锁住无数珍贵瞬间。

高清相机、质感相纸搭配简约布景，既保留老味道又不失新意。从孩童青涩的入学照、新人甜蜜的婚纱照，到邻里团圆的全家福，陈姐以细腻视角，将居民的喜怒哀乐、小镇的变迁流转，一一定格成永恒。28年初心未改，她的镜头里不仅是清晰的影像，更藏着对重固的深厚眷恋。

“针线”小店:缝合未来与希望

王阿姨今年61岁，手里的针线已经“穿梭”了30多年。一口流利的本地话，让来缝补、买衣服的老人们格外喜欢和她聊天，没人能听出她的老家其实在江苏。常来的张阿姨总说：“王阿姨的针脚又细又匀，补好的衣服根本看不出痕迹，比新买的还耐穿。”刚取

完缝补衣物的李大爷也念叨：“不光手艺好，人还热心，有时候多聊两句，她还会主动帮忙修修衣服上松动的扣子。”

每到饭点，王阿姨的老伴总会准时来换班，让她回家安心吃饭，自己则守在店里，从不让任何一个顾客白跑一趟。针脚里的细心，换班时的默契，是老两口对日子的认真，也是对街坊的贴心。

“麦香”糕点铺:留存本味与烟火

老郑与其妻子在重固开新华糕点店已经25年了，每天起早贪黑，揉面、烘烤，都拿捏得恰到好处，烤出的糕点外皮酥软、内里湿润。他坚定地说：“从业这么多年，我的糕点里只有苏打粉、酵母、泡打粉，其他额外的都不加。”用料纯粹无添加，甜度也控制得温和不腻，不管是给孩子当课间点心，还是给老人当茶歇零嘴，都格外受欢迎。

他还记得，搬来这里之前，这片地还是农田，直到1997、1998年菜场建好，他才从赵巷搬过来，这一守就是20多年，让这份适合全家共享的纯粹糕点香，飘满了重固的街巷。“累，但幸福着！”老郑笑着说。

羊绒批发店:织就舒适与暖心

福中路上的郁金香羊绒批发店店主陶女士出身纺纱厂，后自办工厂，始终扎根生产一线。创业初期客源波动、工人难留，她咬牙熬过最难时光，如今依旧早出晚归，用心打磨每一件羊绒衫。她选料只挑细腻优质的羊绒，纺线、编织工艺严苛。不少老顾客念叨：“孩子从幼儿园穿到高中，每年冬天必来订做，跟着孩子长大的衣服，放心！”遇到顾客的绒衫有小破损，她还会主动帮忙免费缝补，针脚细密得几乎看不出痕迹。

有人问起无吊牌的原因，陶女士笑着解释：“早前有顾客说吊牌膈皮肤，我就干脆都去掉了，舒服比啥都重要。”这份贴心与匠心，织就了小镇多年不变的温暖。

一家家老店，是重固镇的时光坐标，也是街坊邻里的情感寄托。手艺人的坚守，藏在每一次精准的裁剪、每一张定格的影像、每一针细密的缝线、每一口纯粹的香甜、每一件亲肤的衣物里，它们见证着小镇的变迁，也守护着最本真的烟火温情。这份跨越数十载的匠心与贴心，终将在岁月里沉淀。

海派农家菜打擂台，美食助力乡村文旅



记者 沈一飞

近日，2025海派农家菜大擂台暨沪郊经典农家菜推介展示活动在青浦区练塘镇阿特麦文化创意产业园举行。本次活动以“传承经典 品味农家”为核心，汇聚沪郊9区地道美食与优质农产品，通过美食推介、主题分享、指南发布等环节，全方位展现海派农家菜的文化底蕴与创新活力，更彰显青浦水乡生态农业与“六业”融合的发展成果。

在“一区一味”美食推介环节，青浦特色菜品“御笔茭白”惊艳全场。这道菜品选用练塘茭白精雕成毛笔形态，经焯水冰镇锁住翠色，口感脆嫩微甜，既展现了练塘茭白作为国家地理标志产品的优良品质，又融入了江南水乡的雅致意境。与此同时，其他区的沪郊经典农家菜轮番登场，非遗点心与地产水果同步展示，构成了一幅“一镇一品、一区一味”的沪郊美食画卷，其中不少菜品的食材都与青浦共享江南水乡的生态滋养，传递着“从田间

市民在展示台前争先品尝美食。

到餐桌”的本真滋味。

活动还举行了《沪郊经典农家菜美食指引》发布仪式，收录的百道经典农家菜中，青浦多道特色菜品与优质农产入选。据了解，青浦近年来持续强化“淀湖源味”区域公用品牌建设，目前已发展子品牌60多家，全年产值超4亿元。此次活动的举办，不仅为青浦优质农产与特色美食提供了展示平台，更推动了沪郊饮食文化交流与农文旅深度融合，让更多人通过美食走进青浦，感受乡村的独特魅力。

幸福集市进社区，志愿聚力暖新城

记者 徐哲

为进一步夯实幸福社区建设成果，发挥社区资源对志愿服务工作的促进作用及进一步提升社区的社会服务功能，12月11日下午，“幸福青浦·温暖家园”幸福集市巡回活动“温暖新城·志愿聚力”专场在夏阳街道章浜社区举行。

活动现场举行了“向阳启航”青年志愿者服务队授旗仪式，相关领导为优秀“幸福合伙人”、公益理发师代表授证授牌，以榜样引领激发全民志愿热情，营造“我为人

人、人人为我”的社会风尚。活动中，塘郁村腰鼓队、夏阳街道“七月”综合艺术团等带来腰鼓舞、合唱、太极拳等精彩节目，赢得观众阵阵掌声。现场还设置了幸福集市，通过医疗健康、法律咨询、便民维修等10余项服务，让居民在“家门口”享受便捷实惠，生动诠释了“人人参与、人人尽责、人人共享”的基层治理新格局。

12月14日，“幸福青浦·温暖家园”幸福集市“古韵新风·幸福滋味”专场又来到朱家角镇银杏树广场。20个特色摊位集结进博好物、青浦优品，更有阿婆茶文化、水乡

上海鹤龙美术馆:打造复合美学空间

通讯员 杨倩芸

当咖啡香飘过百年画作，当烟火气遇见艺术灵魂——这里不只是美术馆，更是都市人向往的生活现场。上海鹤龙美术馆，一个让你可以看展、发呆、喝咖啡、吃碗面食的奇妙空间，正成为越来越多人周末打卡的“城市客厅”。

在这里，艺术不用“端着看”。馆长郭慰众20多年收藏的心血之作，张大干的《玉兰》《杖经图》、程十发的《小河淌水》、唐云的《航埠橘林》等精品力作，静静陈列墙上，等你细细品味。更难得的是那20多件乾

隆年间的漆器，朱砂描金的纹路间，流淌着匠人的温度。每一个转角，都可能与一段凝固的历史不期而遇。

逛展累了，不妨到馆内的艺味斋坐坐。这里既有现代简约的清爽，又蕴含老派海派的温情。招牌的手打鱼丸奥灶面、焖肉奥灶面，汤醇肉烂；葱油拌面，香气扑鼻。透过明档，可见师傅现场制作，吃进嘴里是实实在在的老味道，暖胃更暖心。

如果想换个氛围歇歇，艺间咖啡就在不远处。整片落地窗把露天花园的绿意引入室内，艾草绿与栗壳褐的色调交织出冬日的暖意。点一杯经典拿铁，配上酥香的可颂，看

着窗外树影摇曳，时光仿佛也慢了下来。店内甜品系列（可露丽、蛋糕、可颂）每日16:00后享8折，17:00后享7折。

拾级而上，别有洞天。美术馆的屋顶更藏着一片“空中绿洲”，繁花绿植环绕的露天花园，是远眺城市天际线与享受片刻宁静的绝佳点位；而馆外的水池公园波光潋滟，树影、云影与建筑倒影交织，随手一拍，皆是诗意风景。

从眼睛到舌尖，从精神到身心——鹤龙美术馆早已超越传统展馆的边界，成为融合艺术观赏、美食体验、休闲社交的复合美学空间。

记者 周显含

眼下的岑卜村被水色与树影包裹，像一幅浓淡相宜的江南水墨画。沿着小路漫步，远远便能望见一座小院的屋顶上“结”着两颗醒目的柿子——那不是真实的果实，却成了许多人寻味而来的标记。这里，便是“柿子树下”，一个由理想与烟火气共同滋养的乡村空间。

一棵树，点亮一个梦想。2024年，从事室内设计的理主人张翼与伙伴们租下了一个农家小院。彼时，院中一棵枝叶繁茂的柿子树正结满青果，郁郁生机仿佛在低声诉说未来的丰收图景。“看到它的第一眼，就仿佛看到了秋天柿子红了的样子，也看到了我们向往的乡村生活。”于是，一群年轻人以柿为名，亲手改造小院，打造出集餐饮、休闲与社区联结于一体的“柿子树下”。

一碗面，温暖一段时光。依托长三角一体化示范区的地理特色，小店以中式简餐为核心，为热爱水上运动的年轻人提供碳水解馋之选。招牌笋干面的浇头，取材自安徽黄山农户家中收来的新鲜笋干，经晒制与慢炖，入口满是山野的醇香；每日现包的荠菜肉馄饨，则由手作而成，皮薄馅足，暖胃更暖心。在这里，食物不仅是能量的补充，更是久违的乡土烟火气，让人在运动与游玩之余，感受乡村生活的温度。

一颗“柿”，甜了午后闲暇。柿子不仅是店名灵感，更融入创意。“好柿拿铁”将柿子果蓉与咖啡巧妙融合，果香清甜，余韵悠长；定制款“柿柿如意”蛋糕，则成为年轻人下午茶的热门选择。初冬午后，坐在柿子树下，品一口绵密蛋糕，饮一杯特调拿铁，时光仿佛也慢了下来。

一扇窗，连起乡土情谊。扎根乡村的“柿子树下”，也为村庄注入温暖力量。小店一角设有“助农市集”，展示周边村民自家种植的蔬菜瓜果——青菜、萝卜、花生、芝麻……这些带着泥土芬芳的农产品，不仅让游客尝到新鲜健康的滋味，也为村民增添了一份收入。

如今，岑卜村因“魔都小亚马逊”之名吸引着众多慕名而来的游客，“柿子树下”也成了村中的人气店铺。即便在工作日的午后，这里依然热闹，只为品味那份意犹未尽的温暖。



冬笋烧麦,鲜香难挡

记者 徐哲

要说青浦人早餐吃什么，冬笋鲜肉烧卖绝对榜上有名。随着时令冬笋上市，让人心心念念的金泽冬笋鲜肉烧卖，便成了食客们竞相追逐的对象。

上午9点，记者在金泽曦之乐小吃店看到，店内一片热闹忙碌的景象，店员在娴熟地制作冬笋鲜肉烧卖，左手托着现擀的面皮，右手拇指与食指轻巧一捻，捏紧收口时留个小小的“天窗”，露出里头粉白的笋丁与肉粒，随后快速又整齐地码在竹笼屉中。店内顾客们迫不及待地品尝着刚出炉的烧卖，咬开薄皮，鲜美的汤汁在口中迸发，不禁连连点头称赞。市民金铁表示：“我是买来当早饭吃的，刚好冬笋上市，冬笋加肉的烧卖很鲜，味道非常好。”

店主张晓峰告诉记者，店内所有食材均是当天配送到店，冬笋鲜肉烧卖制作时，只取笋尖入料，口感最为鲜美。记者了解到，这家位于金泽的曦之乐小吃店已营业15年，门店目前采用线下经营与网上预定配送双模式，日销量达2000—3000只。尽管近年来食材价格上涨，其鲜肉烧卖仍保持1.5元/只、冬笋烧卖2元/只的亲民价格。凭借对品质的执着坚守与实惠定价，小吃店不仅收获众多青浦本地回头客，还吸引不少外地顾客专程前来品尝。

栗子烧鸡,香甜软糯

通讯员 朱仲毅

秋风一拂，早晚便裹进几分惬意的凉，寻常人家的餐桌，也悄然跟着时令换了模样。在这样的时节，一锅暖乎乎的栗子烧鸡应当是最应景的！

栗子烧鸡的做法：将鸡剖净后斩成3厘米见方的块，放在清水中漂洗滤干备用。如果用的是带壳生栗子，可在栗子壳上划一刀，放入沸水中煮5分钟，剥出完整的栗子仁。然后，切好姜片、蒜瓣和葱白并倒油热锅。倒入沥干后的鸡块与调料，中大火煸炒，炒至鸡肉表面收紧、颜色变白，散发出香味。淋入料酒，快速翻炒几下去腥。加入生抽与蚝油，翻炒均匀，让每块鸡肉都均匀地裹上酱汁。接着，倒入足量的热水，水量要没过鸡肉。再加入适量的食盐与糖（可使用冰糖）。大火烧开后，转为中小火，盖上锅盖焖煮15分钟。打开锅盖，放入准备好的栗子仁，翻炒一下，让栗子浸在汤汁中。继续盖上锅盖，用中小火再焖煮15—20分钟。转大火，翻炒收汁，直到汤汁变得浓稠，紧紧包裹在食材上，就可以出锅了。

时节流转，餐桌也随之变换。这锅栗子烧鸡，透着寻常人家的生活智慧，丰盛却不铺张，温暖却不燥热。在弥漫的香气与蒸腾的热气里，品尝属于这个季节的最踏实温暖的幸福滋味。