

# 法治东门人人参与 《宪法》宣传深入人心



□ 通讯员 吴晓梅

《宪法》作为我国的根本大法,在我国整个法律体系中居主导地位,具有最高的法律权威,同时,它也是我们每个公民必须遵循

的法律规范。

为不断推进小东门法治建设,提升法治营商环境,努力打造法治东门品牌,近日,小东门街道法治建设委员会、小东门司法所联合华东政法大学法普法团队在融创外滩壹号院喷泉广场开展

了一场“法治东门,‘宪’在起航”趣味普法活动。

本次活动共设置“灯谜会”和“拼图赛”两个主题展台。在“灯谜会”展台周围,居民们猜对“趣味灯谜树”上的法律灯谜后,即可参与“法治小夜灯”拼装活动。在“拼图赛”

展台,设有“法治拼图展”等小游戏。

本次活动结合宪法宣传主题,将大宪法和小游戏巧妙融合,为东门地区居民和白领带来一份轻松愉快的“午间法律快餐”,传递法治理念,培养法治意识。

## 街道开展退役军人(军嫂)就业指导专场活动

□ 通讯员 钱文伟

为进一步拓宽退役军人就业渠道,日前,小东门街道开展“退役不褪色,扬帆再起航”就业指导专场活动。

通过前期调查随访,共10余名退役军人及军嫂参与本次活动。活动邀请退役军官、上海市就业服务专家、上海初涛企业管理有限公司总经理张舸,为前来参加活动的退役军人及军嫂提供职业指导和就业咨询。

活动现场,张舸对当前就业形势进行了分析,并积极引导退役军人处理好“我要做什么”和“我能做什么”的关系,适时选择“切入点”,先就业再择业,在职业追求上由理想型向现实型转变。随后,与退役军人一同分析探讨如何根据退役军人(军嫂)实际情况,做好职业定位,规划职业生涯。最后,黄浦区就业促进中心朱明向在场退役军人(军



嫂)推荐了狮王日用化工(青岛)有限公司上海分公司相关岗位,当场有退役军人投递了简历。

小东门街道重视退役军人就业安置工作,倾力营造创新创业良好机遇,为退役军人及家属提供施展才华、梦想成真的广阔空间。

## 16个居民区入围“零距离家园”建设星级居民区

日前,黄浦区“零距离家园”建设星级居民区公示,小东门街道16个居民区入围。

【入围名单】

(共16个)

五星级居民区(1个)  
金坛居民区

四星级居民区(6个)

龙潭居民区 府谷居民区 西姚居民区 乔家居民区 新码居民区 中华居民区

三星级居民区(9个)

白渡居民区 天灯居民区 桑园居民区 万裕居民区 阳光居民区  
多稼居民区 小石桥居民区 荷花池居民区 赵家宅居民区

## 中华路上德兴馆本月底即将关闭 新店预计明年开业

本月底,在中华路上开了17年的德兴馆即将关门,让不少食客大呼:“舍不得”。德兴馆是光绪九年创立的百年老店,制面的工艺据说相传乾隆盛世的御厨之手,还曾被评为上海面类第一名,此外它还是米其林推荐餐厅。

而中华路门店地处老城厢小南门,已经营17年,有不少收到消息的老顾客特地去店里再尝尝老味道。一位90后小伙子从微信群

里获知老店打烊消息,立即赶来重温儿时的滋味。也有曾在周边的居民说,每次来附近办事,都会过来吃点东西。

中华路的德兴馆和其他德兴馆不同,这里原先是“一家春酒楼”,延续苏锡帮小笼馒头的做法,是上海滩独一份的美味。门外有两个外卖窗口,一个是熟食,一个是点心,以前很多住在附近的居民,如果不高兴回家烧菜,就会来买点熟食带回家,味道真心好。现在听

说要关门了,市民多少有点不舍得。

好消息是,如此美味的德兴馆只是暂时打烊。德兴馆方面透露,为配合黄浦区旧区改造要求,该门店预计本月底打烊。正筹备的新店选址于黄浦区复兴荟,预计于2021年一季度开业,继续走亲民路线,但是对于老顾客来说,也许爱的不仅仅是这份美味,还有在小南门生活和品尝的点点滴滴。



【延伸阅读】

## 百年德兴馆的“前世今生”

德兴馆是经营上海本帮菜的一家老店。说起它的历史,与老城厢十六铺密不可分。

1883年(光绪九年),土生土长在上海的小贩阿生在十六铺真如路2-4号开设了一家双开门面面的酒菜馆,专营咸肉豆腐汤、红烧肉、血汤等大众菜。后来一个名叫万云生的老板买下此店,在原址翻建三层楼面,取名“德兴馆”。饭店几经转手,“八一三”后由十六铺闻人吴金贵经营。

吴金贵接手德兴馆后,首先在重新开张上大做文章,开张当天举行了声势浩大的开业典礼,用当时还很稀奇的小汽车接送著名电影明星陈云裳以及黄金荣等上海闻人到场剪彩,使德兴馆在上海滩名声大振。

同时,吴金贵还在创造本帮特色上下功夫,引进并改进了浦东的“糟钵头”,首创出“虾子大乌参”。同时,还根据上海浦东民间菜肴的精华,改进制作出“秃肺”、“下扒甩水”、“扣三丝”、“汤卷”、“冰糖甲鱼”等几十种名

菜。由于菜肴讲究质量,服务热情周到,饭店天天客满,生意兴隆。德兴馆终于以自己的本帮特色名菜和优质服务确立了本帮名店的地位,在上海滩上站住了脚跟。

德兴馆的糟钵头是上海首屈一指的传统特色名菜。相传在100多年前,德兴馆的一位厨师觉得猪肉脏丢弃可惜,经过反复研究才创制出这道菜。糟钵头利用传统的清汤方法,隔夜小火焖烧至酥烂,最后佐以香糟卤,盛于钵中食用,口感肥而不腻,受到食客的欢迎。

历史上很多名人曾来德兴馆就餐。上世纪二三十年代,黄金荣很喜欢这里的几道名菜,几乎每月必来。国民政府要人张群、宋子文、吴铁城、吴国桢、汤恩伯、胡宗南、钱大钧、卢汉、卫立煌、宣铁吾、周至柔也时常光顾。蒋经国离开上海前夕,还特地到德兴馆订了一桌菜,送到现在的锦江饭店,请张澜、黄炎培等人吃饭。影星周璇、陈燕燕、陈云裳、赵丹、白杨等,戏剧名伶周信芳、叶盛兰、盖叫天、童芷苓、袁雪芬、丁

是娥、邵滨荪、王雅琴,画家刘海粟等都到德兴馆品尝过名菜佳肴。鲁迅曾几次陪同朋友来此小酌。这里的“糟钵头”、“白切肉”、“扣三丝”、“香肺”等名菜是他常点用的。

德兴馆几经沧桑,建国后获得新的发展。上海刚解放,陈毅市长曾和宋庆龄到德兴馆品尝名菜,并与职工们亲切交谈。

1958年德兴馆从真如路迁到东门路29号,扩大了营业面积。1959年秋,朱德、陈云、邓小平等中央领导人来到德兴馆,登上三楼品尝名菜佳肴。餐后,邓小平对职工们说:“菜不错,但条件差些,希望保持特色。”那时,周信芳、谭富英、俞振飞、童芷苓、白杨、袁雪芬等数十位上海文艺界知名人士也常去德兴馆宴请、聚餐,魏文伯先生还为德兴馆题词“其味无穷”。

上个世纪60年代,德兴馆改成“工农兵饭店”,只卖大众饭菜,本帮特色一扫而光。改革开放以后,德兴馆恢复了店名和本帮菜特色。

2005年,德兴馆所在地市政动迁,豫园商

城将地处小南门与董家渡路上的“一家春”酒楼装修后更名为上海德兴馆。新的德兴馆于2005年3月1日起开业,除保留德兴馆的特色菜肴外,还加上了原一家春的八宝辣酱、清炒鳝糊等名菜,使菜肴更为丰富、更具特色。

“要吃本帮菜,首选德兴馆”已成为沪上美食界流行的一句名言。如今,德兴馆开设了很多分店,但无论过去还是现在,老上海的味道仍然吸引着众多食客慕名而来。(黄浦档案)

你吃过德兴馆吗?你对它都有哪些回忆?欢迎投稿至本报,与大家一起分享交流。  
书面稿请寄:上海市徐汇区龙华路1887号3楼《小东门社区晨报》  
电子稿请寄:fangyaxin@sqcb-media.com