

【周到·便民】

长宁路新开社区菜场,进店绝不空手而归!

□记者 岳敏

之前,位于长宁路1135弄33号的美天副食品凯宁店闭店进行了业态调整。后来由于疫情原因,一直没有开业。最近,凯宁店更新归来,不仅一如既往为周边居民提供便宜蔬菜,还有许多惠民活动,带你来看看。

凯宁店现在更名成了:美天优选社区店·静捷长宁店,主要服务于前面的三泾南宅小区和旁边的三泾北宅小区居民。

进店左手边是蔬果专区,可以看到各种应季水果整齐摆放着,品质新鲜,空气中都能闻到淡淡的瓜果香味。后面的冷藏柜上摆放着十余种绿色蔬菜供居民前来选择。据



店内工作人员介绍:蔬菜都是从崇明基地运过来的,每天都有新鲜蔬菜,店员每天还会通过洒水来为菜品保鲜。针对没有售出的绿叶蔬菜,店内会采取相应的促销措施,尽量不浪费。现在进店消费满15元还送4个苹果,之后经常会有类似的

满赠、促销活动,让居民买得放心、买得开心。

同时,静捷店推出了微信群购买服务,工作人员每周或每月在群内发布店内最新蔬果讯息,群内的

顾客可以第一时间了解到店内菜品情况,有需求可及时下单购买,未来可能还会有“线上下单,线下配送”服务,让买菜这件事更轻松、更省心。

地址:长宁路1135弄33号



周家桥社区卫生服务中心即将大变样!

□记者 岳敏

众所周知,长宁很多地方都在修路,整体的道路通行和道路景观都将有所改善。位于长宁路上的周家桥社区卫生服务中心也在进行内部装修,迎来全新升级。

从去年开始,周家桥社区卫生服务中心就已经开始装修改造了,装修范围涵盖整个中心的1楼至6楼,预计此次整体改造会延续到明年。

不少居民可能会关心:装修会影响门诊的开设吗?社区卫生服务中心的工作人员告诉记者:此次装修是分层进行的,并不影响门诊开设。所有的医疗项目还和曾经一样,装修改造后就诊流程有所优化,居民就诊会更方便,体验感也会更好。



目前5楼和6楼已完成装修,中心一楼的门诊大厅也已基本完工,投入使用。

通过效果图可以看到:装修后的卫生服务中心更加整洁亮堂,病房也将更加舒适宜人。



【猜你想看】

中山公园周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖周家桥、华阳、江苏路等地区,向您提供权威的政策咨询、邻里信息、好玩好吃、亲子教育等周到服务。



▶定西路这家蛋卷店,专卖小时候的味道!

▶再见了!新华路这最后一家“马哥李罗”面包房!

▶定西路!终于——修!好!了!

▶揭秘!《三十而已》为何选了长宁这几个取景地?

扫一扫下方二维码,看到更多



【周到·美食】

从新华路追到长宁路,这家羊肉粉店为何让人念念不忘?

□记者 岳敏

听说吃了几年的羊肉粉因为疫情原因即将另择新址,新华路的街坊邻居们纷纷表示不舍。

和很多在疫情中咬牙坚持的小店一样,“陈记遵义虾子羊肉粉”在上半年也经历了客源减少、收入降低等种种困难。5月,这家在新华路开了3年之久的羊肉粉店因为房租到期宣布关闭。随后,老板在凯旋路租下了一间店面档口,主打羊肉粉外卖,店名没变、招牌没变、味道也没变,为的就是还能让这个味留在新华路。

如今,街坊邻居心心念念的羊肉粉重新在长宁路1387号开张了。

1800公里外带来的“贵州风味”

虽说名曰“陈记”,羊肉粉店的老板其实姓李。作为一名东华大学硕士毕业的85后,李老板对世界有着深深的探索欲和好奇心。研究生毕业后,只工作了不到一年,他就从原来某著名服装品牌企业辞职,听从内心的热爱,与朋友合伙开办了一家户外运动公司,组织策划各类户外活动及企业团建活动。经过两三年的打拼和积累,公司业务小有稳定。老李也动了别的心思,想“做点副业”。

“2016年我跟朋友第一次去贵州游玩,贵阳街头到处都有卖羊肉粉,我回上海之后对这个味道一直念念不忘”。老李回忆起从做户



外活动到开餐馆的转变,“这么好吃的地方特色美食上海不多见,自己又天天馋,为啥干脆自己开一家?”于是,一碗羊肉粉打开了老李餐饮的创业大门。可是,作为一个门外汉,要开餐馆谈何容易?为了做好一碗羊肉粉,他同在上海开店的贵州遵义人——老陈夫妇合作,甚至店招也叫做“陈记”。为了保证食材正宗,老李又跑了很多次贵州,几经筛选,确定了米粉、羊肉和配料的厂家,经过一段时间的筹备和磨合,2017年5月,羊肉粉店在新华路开张了。

“开店前3个月一直亏,很焦虑,开业20天瘦了8斤。”老李苦涩地笑了笑,“同时我并没有抛弃

自己的户外活动业务,那也是我的兴趣爱好。平时店里主要由陈师傅打理,店名‘陈记遵义虾子羊肉粉’,‘虾子’并不是羊肉粉的某个种类或配料,而是贵州遵义的一个镇,那里有中国最大的辣椒交易市场,最正宗的羊肉粉必配上虾子镇的油辣椒。”老李解释道。

羊肉粉店开起来之后,周边街坊邻居自然来的比较多,每天堂食加外卖能卖出四五百碗。凭借地道好味道,粉店开始有了第一批回头客。

“令我印象深刻的一件事是:周边有不少老年人,是上世纪六十年代响应祖国号召,到西部参加三线建设的,他们在贵州遵义一做就是几十年,把青春和热血都留给

了当地建设,胃口也习惯了贵州的这碗羊肉粉。如今在家门口吃到了一样的味道,很怀念,常常念叨梅岭厂、长征基地等当年在遵义工作的地方。有时候也会给我提一些改进建议。”老李回忆说。

就这样,靠着好口碑,陈记遵义虾子羊肉粉在新华路上一开就是三年。

“羊肉粉+酸汤鱼”扬帆再起航

后来因为疫情和租期的原因,羊肉粉店不得不迁址。经过两个多月的筹备,8月初,“凯里哩酸汤鱼”在长宁路1387号开业了。

“酸汤鱼是之前在新华路我们有的一个菜品,客人们吃了都赞

不绝口。但是长宁路店隔壁已经有一家牛肉粉了,想了想我们就干脆拿酸汤鱼做招牌了。”老李说。

贵州凯里的苗家酸汤,是用番茄发酵而成,味道浓郁厚重,酸汤鱼还被誉为贵州美食的“王牌菜”。从用料和口味,老李同样尽力还原了本帮贵州口味,让客人在家门口体验“舌尖上的贵州”。

老李笑着说:“开业这么多年,店里的菜品只涨价过两次,还只涨了两块钱,就连疫情期间也没变。只是现在在长宁路店换成大小碗了,取了之前价格的平均数。”

但即便是小碗,分量都是满满的。晶莹剔透的米粉入口爽滑有弹性,薄片羊肉香嫩柔软,汤底清澈纯正,入口是鲜味,一碗管饱。

开店创业一波三折是正常的,能开下去的人一定是积攒了好的口碑。在老李心里,客人是一桌一桌留下来的,基本的礼仪、食品的味道、对得起这碗米粉的价格、属于它原本的地方特色……这些都是使之存活下来的关键。

而存活,不仅是存活在某条路上,也是存活在每一位食客的心里,是让人惦记着、追逐着很久的味道。

凯里哩酸汤鱼

地址:长宁路1387号
新发现梦园1幢1层C2座
人均:25元