

市区有一家开了 25 年的裁缝店,缝补只需几元钱,店主从早忙到晚 密密麻麻的针脚,缝出城市烟火气



阅读提示

多年的时光除了在叶正群脸上留下了皱纹,还积淀了她对这个行当的不舍。那些密密麻麻的针脚,也缝出了叶正群一生难忘的幸福回忆。

□ 记者 杨潇 文/图

在市区高井弄有一家名为“三毛裤边”的裁缝铺子,店主叶正群的手艺有口皆碑。从 1997 年开业至今,她缝补、修改过的服装数不胜数,一件衣服经过她的双手,便能在一针一线中焕发活力。

缝补只需几元钱 手艺赢得邻里心

“三毛裤边”隐藏在高井弄的一条偏僻小巷里,面积仅十多个平方米,但就在这样一个不大的空间里,摆放了大大小小共 8 台缝纫机,尺子、蒸汽熨斗、各种颜色的针线、贴布等缝纫工具也一应俱全。

“我的丈夫姓毛,‘三毛’这个名字既顺口,又好记。”在店里,叶正群一边修改裤脚,一边和老顾客拉家常。只见她动作娴熟,双手来回推送间,裤脚的边角逐渐成形。伴随着他们的谈话声,老缝纫机中发出“哒哒哒”声,多少透着一些亲切与温暖。

秦阿姨今年 65 岁,家住中山街附近,一次拿了 3 条裤子到叶正群的店里来改。秦阿姨笑称,自己年纪大了肚子也大了,家里的裤子都要改腰围。“叶师傅手艺好,价格又实惠,这么多年都习惯来这里了。”

叶正群的店面一直固定在这里,街坊邻居都知道她的手艺好。新买的衣服、裤子如果需要裁剪,大家都会到她这里来。“有些顾客是小时候由妈妈带着过来,现在长大了也带着孩子到我店里,算是我看着长大的。”最近几年,市内多家连锁服装店的负责人听闻叶正群的手艺好,店内有需要改的衣服,也会送到这里。

开店多年来,叶正群做的最多的活就是裁裤边、缝裤边、改大小。“裁一对裤脚 8 块钱,最多的



时候一天能裁 40 多对。”叶正群一般早上 9 点来到店里,一直忙到晚上九、十点才能回家,一日三餐也基本都在店里吃。“干这一行比较辛苦,一年 365 天,也就过年的时候能休息一下。”

虽然工作辛苦,但顾客的信任总能让叶正群感觉到暖心和有动力。“一些名牌服装,一件都要几万块钱,但是他们都放心地交给我,让我尽管改。”叶正群说。

在和记者交谈期间,店里来往的顾客不断,叶正群手中的缝纫活也从未停歇。

坚守行业 20 余载 编织情怀难割舍

叶正群今年 51 岁,是丽水本地人,从 19 岁开始学做裁缝。23 岁时,她回到丽水,一开始并不是做裁缝,而是在中山街附近开了一家服装店,生意一直不温不火。直到有一天,店里来了一个顾客,问她能不能裁裤脚。在得到不能的回答后,顾客提了一个建议:“这条街上服装店这么多,有人买完衣服后肯定需要缝缝改改,为什么不开一个裁缝铺呢?”

顾客的建议叶正群觉得可行,于是她和丈夫坐车前往温州,准备购入一台缝纫机。在温州的

服装市场,一台缝纫机 4700 元的价格让夫妻二人顿时傻了眼。“那时候大家一个月的工资平均也才 200 多块。”一开始,叶正群和丈夫舍不得花这个钱,便悻悻地回来了。回到家后她翻来覆去好几天睡不着觉,脑海里都是那台缝纫机。于是,她和丈夫又去温州,咬咬牙把那台缝纫机买回来了。

缝纫机买回来后,叶正群的裁缝店也正式营业了。这 25 年来,叶正群又陆续购入了 7 台缝纫机。有专门做牛仔褲的、有专门锁边的、有专门做大件衣服的……可叶正群最常用的还是自己买的第一台缝纫机,“这台机器桌面有些破损了,铁质机身上面锈迹斑驳,可一点都不影响使用。”

“现在大家的生活条件越来越好,都非常注意服装搭配的细节,对我们也提出了更高要求。”叶正群说,每一个衣服都有自己的特点,有时候改衣服比做衣服还要难,这需要她花更多的精力来研究成衣的制作工艺,力争让顾客满意。

“赚的都是辛苦钱,有的改行,有的放弃,很多裁缝现在都不做了,可我还是舍不得放下。”多年的时光除了在叶正群脸上留下了皱纹,还积淀了她对这个行当的不舍。那些密密麻麻的针脚,缝出了城市的烟火气,也缝出了叶正群一生难忘的幸福回忆。

从朋友圈里的外卖微店到线下开出两家实体分店 市区这家小店用好味道赢得宾客盈门

□ 记者 麻东君 见习生 项启阳 文/图

“秘制蟹脚一份,斧头鱼一份,再炒个蔬菜。”“鸡来一个,切好,再来份花甲,顺便送个雪碧过来。”……在市区庆春街上有一家名为“西妈小厨”的餐饮店。每到饭点,食客总会蜂拥而至,很多时候小店里都会一桌难求。大家来这里都是为了吃一口“其他地方吃不到的味儿”。

从微店到实体店

日前,记者来到“西妈小厨”,店主李凯鹰和妈妈陈民杏正在店里忙碌。李凯鹰说,他们以做正餐为主,最多的时候一天能招待 150 桌客人,平均每桌要翻台 5 次。

李凯鹰一家都是地地道道的丽水人。“我的小名叫西西,菜都是我妈妈创作的,所以就取了‘西妈小厨’的店名。”李凯鹰介绍,店里最受欢迎的有秘制蟹脚、招牌鸡、豆浆鱼……不少老顾客经常来吃,都成了朋友。

在 2015 年,“西妈小厨”还是一家活跃在朋友圈里的小店。李凯鹰说,他们最开始没有一个完整的店面,只在朋友圈里做微商,只做外卖生意。“许多街坊吃过几次后,觉得味道不错,就会

自发地帮我们在社交平台上做些宣传。”

渐渐地,微店的口碑越做越好,看到妈妈一个人忙不过来,李凯鹰就在市区开了第一家门店。李凯鹰告诉记者,当时的店面面积不大,请了三四个员工帮忙,店内只能招待几桌客人,主要还是做外卖为主。

这些年,“西妈小厨”的生意越做越好。今年 4 月,李凯鹰在处州府城开了第二家分店,生意同样非常火爆。现在,每家店里都有 18 个员工。“节假日里有很多周边城市来的客人,他们从社交软件上知道了我们家的店。”李凯鹰说。

希望成为丽水代表性小炒店

现在每到饭点,“西妈小厨”都会食客云集。“我偶尔空了就会带上老婆孩子来吃,最爱吃的就是这里的秘制蟹脚了。”市民王先生说,蟹脚壮硕无比,坚硬外壳下藏着丰满的蟹肉。汤汁浓郁,加了酒酿甜辣十足。吸上一口,回味无穷。

“超爱招牌鸡!”领桌季女士却表示,招牌鸡是“西妈小厨”的隐藏王炸。鸡肉软烂,肉质纤维入口即化。最好要求鸡肉切块,一手一块吃起来特别爽,和着米饭一起可以足足吃下两碗,特别满足。



在“西妈小厨”,除了常见的招牌菜,一些菜品还会随着季节而变。妈妈陈民杏负责买本地的食材,需要去外地订购的食材都是李凯鹰去的,顺便学些新东西回来。李凯鹰说,开餐饮店也需要不断学习进步。

“我比较喜欢研究新事物,希望做一些别人没有的,又能抓住眼球的东西。做餐饮很累,但是能收到这么多顾客的认可,我发自内心的感到开心,累一点也没什么。”李凯鹰说,他们会努力经营好小店,希望能做出自己的特色,成为丽水具有代表性的小炒店。