

山里裁缝铺，裁出新年衣

通讯员 郝明曦
湖北日报全媒记者 陈义超

李清发和王英。(湖北日报全媒记者 陈义超 摄)

“李师傅，么时候回村过年？”
1月19日，农历腊月二十。秭归县九畹溪镇清发裁缝铺，几位村民在店门口吆喝。

“快了，快了，忙完就回去。”伴随着缝纫机的嗒嗒声，老板李清发笑着回应。

每年腊月，是这间裁缝铺最忙的时节。最近几天天气好，光顾的客人更多了。

九畹溪镇紧邻长江牛肝马肺峡，是远近闻名的茶叶、旅游乡镇。在春节期间缝制新被套、给子女做件新旗袍、为娃娃添件新棉袄，是当地村民的传统。

“春节意味着辞旧迎新。大家赶在春节前做新衣、缝新被，既是一年到头犒劳自己，也为新的一年讨个好彩头。”老板娘王英说，进入腊月，夫妻俩几乎每晚都忙到九十点钟。

30年前，25岁的李清发前往外地服装厂务工。2017年，为照顾家人，夫妻俩回到老家，在镇上开了间裁缝铺。平日里，李清发负责裁剪缝制，王英负责原料采购和售后服务。因为手艺不错，夫妻二人的裁缝铺很快在村民中树立了口碑。

“这几年，乡亲们逐渐富裕，对衣服面料和款式越发讲究。”王英指着店里几件成品衣物：“大家以前选两三百元的料子就很满意，如今则是选八九百元的好料子。”

为适应新需求，夫妻俩一有时间就上网研究流行款式，再加上能够提供量身定制和贴心售后等服务，把很多客人“拉回”线下。

“老板娘，就选这块大红布料，给外孙女做件花袄子，喜庆！”记者与王英交谈时，57岁村民王光凤已挑好面料。她告诉记者，女儿女婿在青海工作，今年春节要带2岁外孙女回家，“这件小花袄，就是我给她的礼物。”

五件旗袍、两件袄子……王英一笔笔记录新接的订单，李清发用力地踩着缝纫机。

午时的阳光洒向店铺。九畹溪边的人们，满心期待着又一个春天。



彭书亭夫妻俩在店里。(湖北日报通讯员 王志凌 摄)

1月18日中午，冬日暖阳高照。吴丽莉一家七八人，笑闹着走进老板彭书亭的咖啡馆。

这家咖啡馆，本名叫当阳市草埠湖沮漳供销社，店里除了提供咖啡、饮料，还分区摆放老物件、文创产品。

“去年春节我来过，今年带家人来再次打卡。”吴丽莉表示。

“95后”张嘉年欣，从浙江回家过年。她倚坐在吧台旁，看着彭书亭将一杯杯咖啡递给客人：“能在老家品尝到现磨咖啡，又潮又文艺。”

草埠湖曾是宜昌唯一的国营农场，2004年建镇后划归当阳市。38岁的彭书亭，是草埠湖“垦三代”。

“我以前在深圳、武汉、北京都呆过，做过摄影师、咖啡师、面包师。”彭书亭是家中独子，为照顾老人重回草埠湖，一直想从农旅融合方面着手做些事情。

有一次，他偶然路过供销社，看到招租信息后，瞬间产生一个想法——开一间乡村怀旧风咖啡馆。

2021年国庆节，咖啡馆甫一开业就迅速走红。印有标语的瓷缸、军绿色水壶、老式凤凰自行车、旧手风琴……彭书亭搜集到的农垦老物件，令本地人都觉得稀奇。

2024年春节，大量的游客让彭书亭始料未及。他说：“最多的时候，一天有一两千人次进出。”

看到彭书亭成功，一帮有着共同追求的返乡年轻人，也聚拢到他周围，先后在咖啡馆附近开了5家新潮小店，有做手工皮具的“陋室”、吃烧烤的“胜利饭店”、做烘焙甜品的“SONG”、玩陶艺和柴窑比萨的“半亩方塘”，以及粮管所仓库改建的“文创园”。

乡村咖啡馆，又潮又文艺

通讯员 陈昕 韩秋彦
湖北日报全媒记者 李仁玺

春

小铺年味

特色小铺承载别样年味

者奔赴宜昌峡江两岸，探访老街、串巷的特色店铺，和您一起感受别样年味。
城镇新增就业连续三年超过60万人。一方店铺，就业创业新天地；一方店铺，人间烟火暖人心。近日，湖北日报全媒记者新春脚步渐近，年味越来越浓。大街小巷的店主们，开始一年中最忙碌的时节。2025年省政府工作报告提出，全省

夏俊峰正在打包刚出笼的包子。(湖北日报全媒记者 周卓琳 王国宇 摄)

1月18日下午5时，店门打开，招牌亮起，宜昌市西陵区解放路的“甲员外”夜包子铺开始营业。

老板夏俊峰准时来到小店，戴上口罩，在后厨忙活起来。和面、醒面、剁馅，夏俊峰和店员们忙碌着，一屉屉美味的红油包子，很快被送到临街蒸笼上。

夜幕降临，店外排队队伍越长。

红油牛肉包是“甲员外”主打产品，每天能卖1500个到3000个。

“快过年了，很多人从外地回来后，都想吃到家乡的红油包子，客流量至少增加两成。”夏俊峰说。

46岁的夏俊峰，有10多年餐饮品牌营销策划经验，因此经营包子铺的思路与众不同。

“我们特意做大个头包子，牛肉馅都是手工打的，”夏俊峰说：“尽管定价较高，卖到5元一个，依然深受喜爱。”

“其次，我们还打好时间差，”夏俊峰继续透露“秘诀”：“大部分包子铺在上午营业，午后基本闭店，而我们则是晚上营业。”

“甲员外”夜包子铺定位“深夜食堂”，营业时间从下午5点到次日9点。

蒸汽缭绕中，夏俊峰端起刚出笼的包子：“晚上8点到12点是客流高峰期，因为有不少夜猫子喜欢来解放路步行街吃宵夜。”

晚上11时，“甲员外”顾客盈门。

“老板，来2个牛肉包子。”市民李智带着朋友前来，点餐扫码一气呵成。

“皮薄、肉鲜、油汁爆香！”几口下肚，大家赞不绝口。

“红油包子，就是我们地道宜昌味。”李智说。



刘开林正忙着给乡亲理发。(湖北日报全媒记者 邓云 摄)

1月15日，湖北日报全媒记者从宜昌城区出发，驱车3小时抵达长阳土家族自治县都镇湾镇，找到一家开了63年的理发店。

一楼玻璃门窗上，印着“开林理发 传统手艺”8个大字，79岁的理发师刘开林正忙着给回家过年的乡亲理发、修面。

“早上八点就开门，春节前最忙。一天要理十来个头，修面也有一二十个。”刘开林抬了抬鸭舌帽，用剃刀在手臂上转了个花：“修面是我的保留项目，镇上只有我还在做。”

小店面积仅十余平方米，两张铁铸理发椅充满年代感，柜子上放着老式推剪、折叠剃刀等工具，洗头椅旁放着香皂、牙刷和毛巾：“乡亲们奔一路、赶一路，都想修整修整，精神抖擞回家过年。”

从16岁“剪”到79岁，理发店是刘开林经营了一生的“家”。

1962年，刘开林进入都镇湾镇理发社随父学理发，为练刀工，他在胳膊肘上放碗水，拿着剃刀练正、反、勾、提的基本功，“功夫都在手腕上，胳膊要稳，手要巧，碗得安然不动。”

谈话间，一名中年男子提着行李推门而入。“刚下车，理个头再回去。”他径直坐上理发椅。

“今年回来得蛮早啊！”刘开林抖开围布，麻利地戴在顾客脖子上。

“顺带修个面，还好您这店开着。”中年男子说道。

剪刀灵活翻飞，一撮撮碎发落下。几分钟后，刘开林前后看了看，在鬓角处轻修数刀，用篦子将碎发梳出，拿起粉扑在头发周围涂上爽身粉——这是老理发匠独有的仪式感，表示头“剃”好了。

随后，刘开林将老式理发椅靠背调低，用毛巾热敷顾客的面颊。“修面讲究软硬劲结合，手稳刀快。”刘开林手握剃刀贴着顾客面颊一路抚过，刀锋过处，脸上干净整洁。

男子起身对着镜子整了整衣服，瞬间精神不少。

“剪发10元，修面5元。”刘开林说。

“好嘞。这么多年还是这个价。”男子扫码付款，拎起行李奔向家的方向。

『甲员外』包子，地道家乡味

湖北日报全媒记者 张泽牧
通讯员 李正超

63年理发店，『剪』出游子精气神

湖北日报全媒记者 邓云
通讯员 尚思为