

Z 遇见·生活

妙桥往事

□融媒记者 冯 瑶文/摄

老街旧巷，青砖灰瓦，都是悠长岁月的注脚。行走在妙桥的老街上，时间好像从未远去。

穿过历史烟云而来

“针织之乡”、金村庙会，亦或是曾辉煌一时的羊毛衫批发市场，提起妙桥，你脑海中第一个浮现的关键词是什么？

这个位于张家港东南部的古老集镇，其历史比想象中的更为古老。妙桥的历史最早可追溯到明朝。明洪武年间，有卢氏从嘉定、殷氏从如皋先后迁至妙桥定居，后开店设铺，逐渐形成集镇，并以镇上的石板桥“繆家桥”定名为繆桥。

明嘉靖年间、清雍正年间和清乾隆年间，镇上分别建有总管庙、关帝庙和观音堂，终年香火不绝，并有庙会，由此繆桥改名为庙桥。民国元年，景福小学迁至镇上，定名为妙桥国民学校，从此更名为妙桥。

2003年，妙桥镇并入塘桥镇。几经变迁与发展，历史的厚重，城市的演变，汇聚成了而今独一无二的妙桥。

穿过北木桥，进入妙桥北街，仿佛走进了妙桥的旧时光。不过几百米的窄巷，一眼就能望到头，这里，曾是妙桥最为繁华的街道。

民国年间，随着妙桥与常熟开通航船，集镇开设了布庄、杂货、茶馆、酒店、米行、纸码、香烛、石灰行等店铺60多家，妙桥北街的关帝庙场逐步形成了农贸交易市场，早市热闹非凡，人流如织。

时光匆匆淌过，曾经的盛况氤氲成了回声，在北街留下道道涟漪，只有两旁参差不齐的老瓦房，依旧舒展着老妙桥独有的市井脉络。糕饼铺、百货店、餐厅，形形色色的老店一家挨着一家。那家在老妙桥人看来鼎鼎有名的“张记糕饼铺”，也是你的回忆吗？

拐进妙桥北街的东弄和西弄，

藏在老街的乡愁

向更深入探寻记忆里老妙桥的模样。幽深的窄巷，斑驳的老宅，仔细观察，依然能从那些雕花的门楣和褪色的牌匾中窥探到往日的雅致与辉煌。

从北街拐入妙桥中路的中段，用温情坚守的老店在这里留下了寸寸烙印。年过古稀的沈大爷仍在妙桥中路上守着他的五金电器店：“从供销社出来以后就开了这家店啦，一直干到现在。”今年，沈大爷尝试将店铺无偿转让，只希望有人能接手这间陪伴了他大半辈子的老店。卢阿婆的油饺糕团店也是妙桥的“老字号”，凭借口口相传的好味道、好口碑，转眼已经在妙桥街头走过了30个年头。

老街，老店，老街坊，在岁月里构筑起属于妙桥的烟火。



老巷子

道不尽的金村故事

提起妙桥，始终无法绕过金村。这座从晋代开始就有的古老村落，又名“慈乌村”，千年的人文底蕴，熏陶出了金村诗词般的秀美灵气。

金村村富有江南小桥流水风韵，旧时有“暗泾归鸦”“西泾垂钓”“曲桥流水”“古园乔木”“破寺晚钟”“荷塘渔唱”“南浦归帆”“徐塘泛月”八景之说。依河而建的金村老街上，白墙黛瓦，青石板路古

朴依旧。剃头铺子、日杂超市、小吃摊聚集，留存着老街浓郁的生活气息和人文韵味，陶染着老街的古韵乡情。

舞龙狮、荡湖船、挑花担……彩旗高展，锣鼓喧天。每年的农历四月初八，规模空前的民俗文化大展示——金村庙会，如今依旧焕发着新的生机。

时光远去，但属于金村的故事仍在继续。



河畔人家

Z 方寸小店

用心烘焙“甜蜜事业”

□融媒记者 朱雨馨 文/摄

开一家飘着麦香的烘焙店，是多少人儿时的梦想？“95后”姑娘谭卓霖在张家港自创面包烘焙店品牌，用面包传递着一段段温情的故事。



扫二维码 遇见美好

梦想中的烘焙店

路过世茂九溪墅的街边商铺，你很难不被路边一处黑色的招牌吸引，这里便是谭卓霖的烘焙店。当你推开门，迎面而来的面包香气便会迅速钻进鼻子，让人忍不住脱口而出：“好香啊！”

店里主要售卖可颂面包、丹麦面包、法式硬欧包以及一些适口性强的吐司和软面包，搭配上店里的咖啡、气泡饮，足够享受一次奢华的早午餐。店里还有精致的下午茶点供顾客选择，蛋糕、冰淇淋、蝴蝶酥……在店里，与闺蜜的下午茶约会有无限种方式。

与大部分故事的开头一样，开一家烘焙店是店主谭卓霖从小梦想，其中还藏着一段温情的故事。

谭卓霖是土生土长的澳门人，是家族中最小的孩子。上学时因父母忙碌，她一直在寄宿学校读书。“那时接受到的很多是中西方教育，比如我们吃的下午茶点就是蝴蝶酥和一些法式面包。”可以说，面包伴随了谭卓霖的整个童年。“我最记忆犹新的，是每到周五放学，我父亲的身影总是准时出现在校门口，手里提着我爱吃的面包。”

年幼的谭卓霖还体会不到父爱的深刻，却一次次在脑海中记下了面包的甜蜜口感。长大后，她嫁到张家港，离家越远越发想念面包中纯粹而清新的麦香。“那时我就决心开一家烘焙店，一是想把藏在面包里的爱和温暖传递下去，二是想做零添加的面包，不管是家人朋友还是顾客，让他们吃得更放心，也算是一份事业。”



谭卓霖

只为做出好味道

在电影《蒂芙尼的早餐》中，一杯咖啡搭配一块可颂，成了法式传统早餐的标配。

可颂面包不仅是面包界的“颜值担当”，而且集香酥脆软于一身，细细咀嚼还有浓郁的奶香与麦香。然而制作可颂面包的难度并不小，原材料的质量、发酵的时间、温度的把控、面皮的厚度和制作水平，都会影响面包的口感。“一般的连锁面包房大多使用的是半成品或预制

品，而我想做的面包，需要每一个工序都在店里制作。”为了将更好口味的可颂带给顾客，谭卓霖坚持自己把关原材料，使用进口面粉以及各种调味料，坚持不使用半成品。她还时常向烘焙师傅讨教，“虽然店里雇了专业的面包师，但我也需要懂一些制作的知识和手法。”

从开业筹备阶段起，谭卓霖就到处寻找与自己理念契合的面包师，最终找到了如今的团队。店里

的面包师全部是“95后”，但从事面包师行业大多已有六七年，这样年轻且富有经验的团队，为店里增添了别样的活力。

“我们和顾客就像朋友一样，比如面包出品不符合标准，那大家就一起坐下来找问题，互相学习进步。”谭卓霖说道。一年多的相处让他们彼此惺惺相惜，聚在一起只为做好面包。

用美食传递爱和温暖

在张家港开一家精品烘焙面包店，并不是件容易的事。

谭卓霖坦言，当时店刚开业，评论区就收到了一大堆评价价格贵的差评，感觉心里很受创。但即便如此，她并没有降低成本和售卖价格，反而沉下心做好面包。

“那时候，店里的面包师们也会帮我一起看顾客的评价，有不足的

地方就一起改进，就这样慢慢挺过来了。”回忆起刚开业的时光，谭卓霖既感慨又欣慰。除了使用高品质的原材料以外，谭卓霖还坚持不售卖隔夜面包，每日现做的面包售完即止。在店里所有人的辛勤努力下，这家默默无名的小店逐渐成了本地的“网红店”。“有顾客买了一次又过来回购了，还有一些外国顾

客到店里挑选购买，比较认可我们店的口味。”谭卓霖笑着说。

在顾客们一次次的认可下，谭卓霖也找到了自己的方向，坚守初心、匠心，做纯粹的面包。今年，谭卓霖正在筹备澳门店，继续用面包传递爱和温暖。



诱人的面包