

改造一年后，泗泾夜市还好吗

是否实现了“网红”变“长红”



工作日早高峰，上班族从轨交9号线泗泾站鱼贯而入，地铁巨龙将上万人送往城市各处，开启充满希望的一天。晚上，人们从四面八方回流泗泾。走出地铁站，近在咫尺的泗泾夜市召唤着打工人，用食物的香气抚慰身体和心灵。

如果说，轨交9号线作为交通工具，承载着打工人的梦，那么夜市作为泗泾人的深夜食堂，让一日的辛劳有了舒缓的结尾。

作为上海最大的露天夜市，如今的泗泾夜市早已不独属于泗泾，而是沪上广为人知的打卡点。

7月的一个夜晚，潘书鸿走进泗泾夜市，感受城市烟火气。作为一名市人大代表，他也想看看，泗泾夜市改造升级一年后，是否实现了“网红”变“长红”？地铁站对面，三湘商业广场内街，泗泾夜市的复古霓虹灯让人想起怀旧版的上海，也让潘书鸿加快了脚步。



“站着吃也是烟火气”

“我的能量补给站”“美味制造中”“我可以陪你多吃点”……霓虹闪耀，欢快的提示语鼓动人们尽情享受美食，放下疲惫，松弛心灵。

新疆特色羊肉串、老潼关肉夹馍、东北韭菜盒子、河南月亮馍、广西酸嘢……近百个外摆摊位沿着内街依次排列，潘书鸿数了一遍，几乎囊括了全国各个省级行政区的美食。

见众人饕餮的潘书鸿，顺势归纳出三类不同的吃法。

第一类最自在，无需工具，拿在手里就可以大快朵颐，比如肉夹馍、烤猪蹄、羊肉串……食客们边走边吃，边吃边逛，十分自在。

第二类需要餐具辅助，比如杯子、纸盒、小勺、竹签，但这也方便。食客们舀着纸杯里的刨冰，或是用竹签戳起一块炸豆腐。有人怕走着吃端不稳，就在摊位边上立定，吃完一样再去买下一样。

潘书鸿说：“站着吃或者走着吃，都是一种情调。”

第三类就不是仅靠两只手就能搞定的，比如一碗热气腾腾的酸辣粉，托盘上滋滋作响的烤生蚝……筷子占用了食客的一只手，但那滚烫的碗（盘）底绝非另一只手可以托住。

于是，用餐高峰时刻，游戏般的“抢座位”开始了。谁先抢到花坛边或景观立柱边的座位，谁就是赢家，可以把碗盘放到座位上，自己俯下身去，或是蹲在座位前吃。看着略显尴尬，食客们倒是不介意，“都是来吃饭的，怎么吃无所谓，能吃到嘴里就行。”

正在吃虾仁锅贴的“90后”男生杨刚，是泗泾夜市的常客。他主动给潘书鸿介绍，这些带有座椅的花坛和景观立柱，都是去年夜市改造时增加的，“以前什么座位都没有。”

杨刚以前就住在泗泾，没有座位的时候，他总是把美食打包回家。今年，杨刚搬家了，再来夜市，他只能现吃，因为“打包回去不是凉了就是糊了。”

“所以，您说，夜市是不是该增加点座位？”杨刚问潘书鸿。

旁边的摊主也来出谋划策：“广场上还有空间，建议设置一个公共区域，让每家摊位包几个座位，自己负责卫生。”

“假如时间、空间上允许，政府适当地给民众提供一些便利，比如加几把椅子，大家肯定乐见其成。”这是潘书鸿的观点，“但是不要搞得像饭店、食堂一样，弄成一排一排固定座位，那也没意思。站着吃、坐着吃、蹲着吃，都是人间烟火气。”

“带上你 512G 的胃”，50 元吃到撑

每个充满烟火气的夜市，都希望“网红”变“长红”。

去年那场轰轰烈烈的改造后，泗泾夜市的人气，有没有发生变化？

潘书鸿观察到，工作日晚上，晚餐高峰期，夜市客流依然摩肩接踵。

影响人气的是一场突降的阵雨。上海的夏天常有这样的雨，摊主们迅速撑开大伞遮住摊位，客流自动避到雨棚下或者商场里。雨过后，客流恢复如常。

到了周末，并肩行走将会更加困难。巡回值守的保安告诉

记者，就是因为人多，还发生过好几次小孩走丢的情况。“幸亏都找回来了！家长一喊，我们就追着找，在孩子走到地铁站之前把他们拦住。”

吸引人潮的是价格？是美味？记者留心了一些铺位的价目表。13元一杯的手打柠檬绿茶，15元一杯的老挝冰咖啡，和市面上连锁店相差无几。小份12元、大份16元的甘梅地瓜，小份15元、大份20元的小酥肉，和饿了么上的同类店铺也差不多。

“重要的是，在夜市，你能同时选择不同的美食。”美食博主“干啥都踩点”边吃边拍照，最终用一张九宫格，呈现“泗泾夜市1小时吃了多少”：青芒果酸嘢、沈阳大鸡架、云南包浆豆腐、香酥炸蘑菇、甘蔗汁、小巴扎羊肉串、提拉米苏……

这些打卡者，将夜市的热度从现实中蔓延到网上。打开社交媒体，搜索“泗泾夜市”，各种攻略尽在眼前，有图文版还有视频版。

有人根据喜好程度，为美食打分，排出榜单。记者发现，不同的榜单上，同样点心的得分可能截然不同，可见“好不好吃”是一件见仁见智的事情。

“50元吃到撑”的经验，倒是能够达成共识。博主们的建议是：带上你512G的胃！最好三四个人一起去，可以多买点品种，每个人各尝一点。

杨刚告诉潘书鸿，夜市一直在，但摊位是不断变化的。“之前我最喜欢的一家，价格很便宜，但是老板说不够回本，后来就不摆了。”

也有摊主声称，自家在泗泾摆摊已有十年，比夜市资历更深，不搞低价竞争，却把自家鱿鱼做成了网红。记者发现，相比其他摊位的普通灯箱，这个摊子看起来动了点脑筋，装上了与夜市风格一致的霓虹灯。

潘书鸿觉得，夜市价格怎样才算合理，应该让市场和消费者说了算。“摊子摆得下去，老百姓愿意消费，就是最有效的说服力。政府部门可以引导，但无需过度干预。”

至于摊位流动性大，潘书鸿认为，这是一种自发的调整。“对老百姓来说，这次吃了这个，下次可以换个品种吃，正是夜市经济丰富性、多样性的展示。”

创业者在夜市试水

穿行在夜市里，潘书鸿想起了自己的少年时代。



“我小时候，就喜欢跟着大人逛夜市。以前上海的夜市就很热闹，虽然只是摆地摊，但是老百姓的参与感特别强，烟火气很足。”

泗泾夜市起初也是自发形成的。潘书鸿觉得，自发生长、自主更新的夜市，恰恰证明了上海夜间经济的活力，和建设国际消费中心城市的潜力。

至于“野生状态”带来的问题，比如环境脏乱、抢摊纠纷，都已被去年春天的一场升级改造改变。新版泗泾夜市带着“三湘街区治理联盟”归来，联盟整合了城运、环卫、居民区等14家成员单位，制定公约，涵盖规范经营、规费缴纳等21条内容，解决了长期存在的顽疾，也创造了更多灵活就业的岗位。

记者观察发现，夜市里有足够的垃圾桶。保洁人员不停地来回清扫，保障地面整洁。保安人员四处巡视秩序。

优化后的营商环境，吸引了新商家前来试水。“90后”小马哥就是其中之一。甜品摊前，胖胖的他娴熟地为顾客盛起藕粉小圆子、绿豆酒酿和八宝粥。

在与潘书鸿的交流中，小马哥透露，“吃货”本质的他，原先是泗泾夜市的忠实顾客，每个星期都来好几次。

逛得多了，小马哥不仅熟悉了夜市的风格和布局，也对其中蕴含的商机动了心。

白天，小马哥在一家贸易公司上班。下班后，他就跑到甜品摊上忙碌起来。记者问他：“一天打两份工，累不累？”

小马哥笑了：“总比回家玩手机强！年轻人，谁会心甘情愿地躺平呢？”

和小马哥相比，经营虾仁锅贴的衣先生更有一种“豁出去”的决心。衣先生是“80后”，从同济大学毕业后，在沪上知名媒体和广告公司积累了十几年的营销经验。这一次，他将夜市作为创业的实战场。“我现在不上班，专门做这个，看看能不能做得起来。”

创业之前，衣先生和小马哥先把行情摸了一遍。主街月租金约摸1万元，副街一个月6000元左右。“位置好的铺位太抢手，很难租到。”

能有多少赚头？“拿我附近几家来说，生意好的，一晚上四五千元营业额，普通的就是1000元上下。有家现卤现捞，据说一晚流水近1万元，但我没证实过，只是听说。”衣先生告诉潘书鸿。

在泗泾夜市度过的这一晚，潘书鸿说，他找到了想要的烟火气，和令他倍感亲切的怀旧氛围。

晚上9点半，记者离开时，仍有乘客从地铁站不断汇入夜市。

夜市门前，一个派送广告扇的小哥，将一把扇子递到潘书鸿手中。扇面上是泗泾镇的楼盘广告。“都说这里人多，年轻人更多，所以我来做做宣传。”小哥向潘书鸿打招呼。

“你看，夜市的确是能聚拢烟火气的，特别是在上海的夏夜。它还可以提升市民消费的信心。”潘书鸿说，“夜市的经营者希望，他们的美食有人捧场。老百姓的需求是，下班后有个能放松的地方逛逛。夏天嘛，要重视的还有食品安全。政府在鼓励夜市经济的同时，如果能有的放矢做一些主导，为来往的顾客、游客提供必要的便利，一定能更好的带动烟火气。”