

夜晚要洋气，也要接地气

最近几个月怕是吴江路最不像吴江路的时候了，因为整体调整，除了靠近茂名北路路口的部分商家，200米长的街道从去年年底起陆续被写有“吴江路全面升级”的围挡“裹”了起来，餐饮业态基本上停了一大半。

但即使在晚上10点路过这里，地铁口不时有三三两两的人进出，靠近茂名北路路口的咖啡店还是人满为患，买乐乐茶依然要排上挺久，住在附近的小魏加完了班，还是会带着自家狗狗来吴江路上溜一圈，老魏和多年相熟的“西北郎”老板倒是把唠嗑的聚集地从吴江路1店，挪到了3店。

无论是十几年前红红火火的“小吃一条街”，亦或是2008年改造后全新开街的“2.0版”休闲街，提起上海夜市，吴江路一直是响当当、硬邦邦的“金字招牌”。

静安报记者 邢蓓琳
晨报记者 谢端

王老板： “新吴江路”，还是“老味道”

坐落于吴江路202号的西北郎烧烤也被囊括在此次改造中，自打2000年一穷二白地来到上海，“在吴江路上烤串”成了王自文在这座城市安家落户的资本，也成为了吴江路这条美食街上的一道传奇。如果你曾经来过“大排档”时期的吴江路，除了小杨生煎、甜蜜蜜、吴青餐厅……你一定也光顾过王老板的小摊头：大红色的塑料泡沫板上是“西北郎烧烤”五个大字，人们隔着烟熏火燎，眯着眼仔细瞅价目表。队伍最长的时候得排上2个多小时，因为人太多，老板娘会先收钱，点了吃的写在小纸条上，等排到了，就凭纸条找老板领串——这就是王自文和妻子最初的经营模式。

王自文说，老吴江路的时候他从上午10点半开到凌晨3点左右，生意最好的是晚上，白领下班了来吃个饭、喝点酒、解解压，年轻人谈朋友的来这里吃开宵也不大，还有住在附近的居民穿着睡衣出来轧马路的。

当时口碑最好、最热销的是用钢筋串起来的鸡翅膀，烤得外焦里嫩，只卖10块钱8只。小姑娘到隔壁再买一杯奶茶，一顿饭就算解决了；几个小伙子一般会点一箱啤酒——就是那种蓝色的塑料箱里装了24瓶三得利，就这么站在马路牙子上喝酒、吃串、吹牛皮；工作上遇到了挫折、不如意的人把自己灌得酩酊大醉；失恋伤情的年轻人深更半夜搂着准备收摊的老板，就能一直哭到清晨上早班的人出门买包子。

即使到了今天，还是有之前的食客来吴江路上的西北郎烧烤，点名就要吃他们家的鸡翅膀。从杂乱无章的街边小摊转向有门面、有桌椅、有后厨的“正规军”，食物的“本味”依然还在，王自文说，他家的鸡翅膀配方N年不变，把味道留下来的同时，也希望为大家把对吴江路的怀念留下来。

老魏： 对曾经的“烟火气”念念不忘

“米道”没变，但环境变了。2008年6月改造后的吴江路正式开街，从小摊贩、小饭馆集中的美食街、夜排挡，摇身一变，成了“吴江路休闲街”，玻璃门、正规店招、自动扶梯多了，但似乎又少了些什么。很多当年的邻居都没能留下来，不少当年的顾客也没能留下来，王老板坦言，当时决定把“西北郎”留在吴江路，心里还是有些“抖豁”的。

租金成本提高了不说，因为做的是烧烤，放在一楼排队人太多影响过往通行，所以西北郎的新店面在吴江路二楼；当时互联网还不发达，王自文还安排了个伙计留在原来的老店面蹲守了1个月，就怕大家不知道搬了新家；新店开业之初，他还组织店员去路口招揽过一阵生意——好在半年以后，生意基本恢复到之前的状态，这才松了口气。

从2002年摆摊起家，一路走到如今拥有了好几家门店的“王老板”，王自文可以算是吴江路上的老人了，“很多当年还是学生的、在谈恋爱的，现在都是有孩子的人了，看到我还能叫出名字”。

老魏是个不折不扣的老静安，从小生活、读书，再到了工作，几乎都没离开南京西路方圆一两公里以内，吴江路改造后过了挺久，他和同事聚餐时无意走进了王老板的新店，这才突然“对上眼”了。老魏说，相比改造前的吴江路，现在的休闲街虽然洋气了、高大上了，但他还是很怀念之前那条从“一地鸡毛”的小菜场里演变出来的、很“妖”的“小吃一条街”。

事实上，如今很多老上海提到吴江路，还是会之前由烟火缭绕、竹签遍地、吆喝叫卖和小电灯泡组成的“烟火气”念念不忘。

2000年左右在南京路茂名路上班的老魏喜欢光顾吴江路，因为在南京路商圈，吴江路的“伙食”是最便宜、品种最多、性价比最高的。在他的印象里，每到傍晚5点，吴江路准时开始“冒烟”，不宽的街道中间是一串背靠背的小商品摊贩，人手一只纸箱箱，两侧则是热热闹闹的小吃店，当时还是“小魏”的老魏和朋友、同事们总是先用兜里的零钞买几盒烧烤，“总归先‘咬’起来咯，垫垫肚子再去小饭店门口排队”。

老魏说，他记得当时的吴江路有个不成文的传统，要是王老板店里位子不够，你去隔壁李老板、孙老板家里坐着点菜，王老板再给你端过来，也都是可以的，“想想是蛮有意思的。但有一句话说一句，当时的

（吴江路）
上海·不夜

吴江路虽然是更加接地气，但好吃是好吃，就是吃起来是蛮吃力，位子不够人也多，连台子也要自己收拾、自己揩。”

如今，和朋友们聚餐、带家人晚上出来“搓一顿”的时候，老魏坐在窗明几净的连锁面馆，走进干净整洁的火锅店，甚至和王老板约在没有油烟的“吴江路3店”吃吃炭火牛蛙锅、十三香小龙虾的时候，还是会有些“小疑惑”和“小矛盾”，自己最喜欢的，到底是什么样的“夜生活”呢？

小魏： “烟火气”的关键并非“烟火”

这个难题，到了老魏的儿子小魏这里，就完全不是事儿了。在他看来，改造后的吴江路，人依然多，队伍仍旧要排，真说起烟火气、草根味，和上海其他地方的夜市“别别扭扭”，吴江路还是能赢得很轻松。

毗邻以高档写字楼、奢侈品消费闻名全国乃至全球的主街南京西路，作为知名度极高的“后街”和轨交南京西路站三线换乘的重要枢纽通道，吴江路依然是一条好吃又好逛的亲民商业街。“而且，现在的吴江路更漂亮、更干净，也更洋气了，上上下下有电梯，夜间的景观灯串流光溢彩，还有街头艺人的演出。其实我对过去的吴江路印象也挺深的，但真要把十几年前的小吃街搬到现在，大家不觉得格格不入了吗？”小魏说，他心目中的“烟火气”并不是炭火熏出来的“烟火”，而在于“人”，只要人气够旺、名气够响、选择够丰富——能在人声鼎沸中“轧闹猛”，就是他期待的“夜生活”，“如果是老吴江路，到了今天可能还真有些‘拿不出手’。”

近几年来，为了更好地向“时尚、休闲、风情”这三大特点靠拢，吴江路也正不断进行着“微更新”。去年夏天，日本国民咖啡DOUTOR的大陆首店就开在了吴江路茂名北路口，一楼队伍排得老长，二楼的露天阳台让大家可以在高楼林立的市中心找到一片夜间“乘风凉”的好去处；最近，网红的乐乐茶还把LECHAMAX超级乐茶店开到了吴江路上；再算上此前除了吴江路别无分店的“椒锅锅”“滋滋星”等餐饮美食店，这里不仅吸引消费者，也是大部分网红品牌、首店品牌在魔都布局的重要点位。

记者从静安区商务委了解到，此次吴江路的改造除了街景街貌的提升，也包括引入品牌的调整，将致力于打造成为更好的沪上夜间经济示范区，更好地满足周边白领、游客的消费需求。毋庸置疑的是，未来的吴江路，在品类、服务、管理等多方面都将再上一个台阶；而如今广大消费者对夜市的需求也不仅仅停留在“吃”这一方面，零售、文旅、体验等等的融入，也是让魔都的夜晚“灯光”愈加璀璨的动力源。

