

# 在露天夜市吃遍各地美食

王琛是锦江乐园夜市里的一名台南小吃摊主，六一节那天每招待一名客人，他就赠送一支棒棒糖，给节日中的孩子。

锦江乐园夜市今年引进了78家摊位，涵盖了台南、台北、成都和陕西四地的各种小吃，甜的、酸的、辣的……四方想让前来的食客，足不出沪吃遍全国各地小吃。

从2014年引进士林夜市，这种尝试已经有5年。锦江乐园相关负责人称，这里可能是全上海唯一一家露天夜市。锦江乐园在引进各地小吃方面，已经有相当的经验。相比彭浦新村、临汾路等老牌夜市，又缺少某种落地的重量。如何更精致，锦江乐园的工作人员，还有像王琛这样的摊主，都还在摸索。

闵行报记者 李逸  
晨报记者 王凤

## 他山之石 从士林夜市开始

如果去台北，当地人大多会带朋友去最大的夜市——士林夜市，这是一个“观光景点”。基隆庙夜市、师大夜市、宁夏夜市、饶河夜市、通化夜市等，林林总总的夜市，形成且加固着台湾的夜市文化。

2014年，锦江乐园与台北士林观光发展协会合作，引进了士林夜市。夜市设置在乐园内部，据工作人员回忆，刚开业的两天，每个摊位都要排队。2016年，士林夜市正式落户锦江乐园。锦江乐园与台北士林夜市庙口老街、阳明、基隆路三大商圈携手，设置了42个摊位，70余种小吃。夜市摊位的主厨全部来自原摊位，大部分摊位也都可以在台湾找到对应的原摊位，原汁原味。

锦江士林夜市被称作“上海第一个严格意义上规范管理的夜市”，统一办理小餐饮备案。乐园为夜市单独划出一片区域，专门配置白色的圆形大棚、别致的摊位小木屋，每个摊位安装油水分离器，确保无油烟。夜市设有专门的粗加工区，配备冷库和储藏室。同时，获得所在地食药监部门的指导与监督。当地食药监部门和乐园一起在夜市现场设立了食品安全快速检测室，对夜市各摊位采用的食材和制成的食品进行监测。

同样的配置延续到了今年。美食种类由去年的台湾、成都小吃，扩张为台南、台北、成都、陕西四地小吃，还有上海本地小吃，78个摊位200余种。日期由4月18日一直延续至12月31日，比去年延长两个月。夜市名字，也由最开始的锦江士林夜市，改为锦江乐园夜市。锦江乐园相关负责人称，愿景是要让食客，足不出沪享受全国各地的美食。

流行于上世纪90年代中国台湾的大肠包小肠；凭借小猪（罗志祥）和大S（徐熙媛）的偶像剧《转角遇到爱》火遍大陆的蚵仔煎；重量级中澳血统创新菜——十八牛飞

面和空中飞面牛排；需要甩出来的宽窄一根面；源于商周的一口香臊子面……十几元到三十几元不等。每个摊位的店招和装饰各不相同，透露着各地地域特色的同时，又标榜着自己的个性。

为公平起见，今年各地的小吃摊抓阄确定序号，打乱顺序排列，穿插交错，集中在乐园一侧。几年摸索，形成了锦江乐园夜市自己独特的特质——混杂了各地的小吃，有台湾的甜腻、四川的酸辣、陕西的香醇、本帮的精致。

相比于深夜食堂式的夜市，锦江乐园夜市的营业时间受限：平日营业时间为16:00-22:00，双休、节假日的营业时间为11:00-22:00。它不是王琛口中“无论多深的夜晚，想喝酒吃饭就能吃到”的摊位。相比“一个摊位是几代人的传承，除非大雨滂沱，夜市里的小吃从不谢幕”的腔调，锦江是个规矩夜市。同时，它还在不断转变、进化。

## 锦江模式 吃喝玩乐一站式

除了各地美食，锦江乐园夜市还在引进一些伴手礼、手信，飞镖等小游戏，进一步尝试夜市文化的整体引进。这也源于士林夜市，各色小吃摊、服饰店、精品店、鞋店、唱片行、运动用品等，一个夜市可以全部供应。

锦江乐园的优势在于，引进夜市后，吃喝玩乐变得更加一体化。作为上海第一家大型现代化游乐园，锦江乐园共有适合各个年龄层游客的40项游乐项目，每年接待游客100万人次左右。2002年5月1日，我国第一座超百米（108米）的巨型摩天轮——“上海大转盘”正式运转，据工作人员回忆，当时的最大日承载量达到5.3万人。

时至今日，每天，锦江乐园依然需要接纳很多游客。他们在大转盘上尖叫、在过山车上大吼过后，需要吃吃喝喝，需要停顿休憩。

今年六一儿童节当天，锦江乐园共接纳游客1.3万人次，比五一劳动节还多。相应的，锦江乐园夜市迎来客流高峰。王琛的棒棒糖，送着送着就没了。乐园里的POS机，刷到某个时间点，由于瞬时结账人数过多，卡壳了，相关技术人员开始忙来忙去抢修不迭。生意太多，大部分摊商没有吃午饭。

“你看这呜呜泱泱的头，都是钱。”王琛笑着说。这样的日子，他希望能多一点，再多一点，才能把生意做好。但是，总有淡季季，峰谷交替。每天，他根据预估进食材，买用料。

（锦江乐园）  
上海·不夜

锦江乐园探索了一种“规模引进外地美食、吃喝玩乐一体化”的模式，为全国的游客提供了吃喝的选项，更为本地居民提供了夜生活场所。尽管没有确切的数据统计，锦江乐园的游乐设施为夜市引流多少，夜市为锦江乐园带来多少游客。

## 本土探索 夜市的1000种模样

这是一个相对平民的夜市。锦江夜市负责人认为，一个城市的夜市，有“阳春白雪”，也要有“下里巴人”。“接下来的工作是进一步降低价格，提升质量。”

每个小摊的摊主各有一套待客之道。台湾的小摊，装修是满眼的广告，仿佛每一寸地方都在招徕客人。“台湾人很会装修，叫卖热情周到。”台南的小摊，店铺两边挂两个黄色灯笼，标有“台南美食，花园夜市”。锦江乐园的负责人称，成都小摊的叫卖则更加直接，装修简单红火。穿梭其间，有种奇妙的混搭感。

为了选定牛肉食材，王琛试了两个月。从网站上购入牛肉，从各大实体店买人，不断试吃，最后确定的是巴西牛肉。他的摊位上方，竖着一个大大的招牌——台湾正宗红酒焗牛肉，招牌中间是个金色牛头。给顾客递牛肉时，总是双手奉上。在摊位上，他喜欢与食客交朋友。手机里与食客的合照接近百张，他开始盘算怎样在自己的小店面里设置照片墙。

小摊生意，被王琛做出了大店铺的心思。他概括自己为，“被牛肉改变了一生”。在和牛打交道之前，他在台湾做当铺生意，风生水起，但是称自己不够“乖”。肩膀上是大块大块的刺青，开的车是保时捷奔驰。大几千万台币买了豪宅，不慎又赌博输光。30岁左右，人生按下暂停键。2019年2月，他落地上海，决定重新开始。

直到现在，他是夜市里销量TOP3。“自己都不愿吃的东西，就绝不会递给顾客。最重要的是态度。”王琛说：“我觉得我不会输。”夜市始终不是台湾的夜市，氛围也不是同样的氛围，总觉得缺少了什么。王琛明白这样的差别，但是，“锦江乐园和每一个在这里的摊主，都在努力转变，努力营造不一样的夜市”。

夜市并不必然只能是某个规定的样子，必然连接着所在地的气息与特色。锦江乐园夜市依然年轻，作为上海居民的夜市，它想更精致，有更多积淀。作为全国的锦江乐园夜市，它还在努力更具上海特色与文化。

