

小杨生煎开“馆”，西北郎烧烤升级……怀旧 + 网红风打造时尚国际“潮地”

吴江路美食街“变脸”引老店闪亮回归



吴江路美食街转型升级，怀旧和创新交融，吸引了众多“老面孔”的回归。

/晨报记者 谢 端

晨报记者 谢 端

吴江路的调整改造已持续了2年有余，从乐乐茶的亮相，到 niko and ... 上海二店的入驻，每一点细微的变化，在市民的眼中都是一处别样的“闪光点”。

最近，又一批餐饮店铺的陆续开业也很快吸引了“吃货”们的注意，除了星巴克、红宝石等一系列茶饮、甜品、小吃品牌的入驻，更多在吴江路起家的“老面孔”的回归更是表现亮眼。

随着小杨生煎开“馆”，西北郎烧烤“改头换面”，怀旧和创新交融，让这条上海最知名的美食街再度“大变样”。

小杨生煎开“馆”了 连餐具都是老上海味道

在南京西路商圈上班的徐小姐最近在点评网站上寻找午餐新去处时，意外地发现单位附近600米内竟然出现了两家“小杨生煎”。最特别的是，这家标注为“新店”的生煎店名字后面多了一个“馆”，“看了看网上大家的评论，好像都说这家新开生煎馆和现在其他的生煎店不太一样。”

记者来到吴江路采访时看到，这家“小杨生煎馆”就开在美食街中段的醒目位置，共分为两个楼面，无论是招牌设计，还是门面装修，都与我们印象中的“小杨生煎”有着很大的区别。步入店内，整体氛围也有了明显的变化——灰色的砖墙上刷着斑驳的白漆，配合复古的百叶窗、吊灯，营造出浓浓的老上海味道。

菜单上，除了经典的小杨生煎、油豆腐百叶包粉丝汤等招牌产品价格不变、25元至35元不等的超值套餐依然在列，竟然还有小笼包售卖。记者点了一份“经典超值餐A”，服务员端上来的生煎、粉丝汤依旧鲜美，但不同于其他小杨生煎店采用的餐具，生煎馆使用的则是类似搪瓷质地的砂锅碗碟，尤其是盛放粉丝汤的小搪瓷锅，外侧还印上了“上海味道”“吴江路60号”等字样、图案，怀旧感满满。

大学时曾在电视台实习的徐小

姐对从吴江路起家的小杨生煎感情很深，读书时零花钱少，价廉物美的吴江路美食街是她解决午餐、晚餐的首选。最初的小杨生煎还是一个小小的铺面，薄薄的纸袋盛上四只胖胖的生煎馒头，用塑料袋一套，再抓一双一次性筷子，便是一顿简单美味的快餐。虽然店面简陋，但生意极好，饭点、周末排起队来，怎么也得上一个小时。

从最初的一家小门面，到规模达数百家的连锁餐饮店，再到如今伴随着吴江路升级改造又将全新的“生煎馆”带了回来，创始人杨利朋对这条上海最知名的美食街的感情可见一斑。在接受采访时，杨利朋多次提及对吴江路的情结，把这条美食街称为自己的“家”，“门面店装修完工的那天我到了现场，看到有很多老顾客站在吴江路店门口说‘小杨生煎回来了’，真的是百感交集。”

“西北郎”升级“串烤令” 加入网红元素吸引年轻人

同样于8月“回归”的还有吴江路的老朋友“西北郎”。“大排档”时期的吴江路上，王自文和妻子开出的“夫妻老婆烧烤店”也是人们最热衷于排队的摊头之一，吃客们认准的就是大红色的塑料泡沫板上“西北郎烧烤”五个大字。当时口碑最好、最热销的是用钢筋串起来的烤鸡翅，10块钱可以买到8只，吃宵夜最好再点上半打三得利啤酒，“夜猫子”们坐在上街沿喝酒、吃串、侃大山，是曾经吴江路上的一道独特风景线。

随着2008年吴江路改造完成，王自文实现了从“西北郎烧烤摊摊主”到“西北郎烧烤店老板”的转变；而自2019年吴江路启动整体调整，时隔2年多后重回吴江路，他又将烧烤店的“小目标”定在了转型“网红店”上。

如今在点评网站上搜索吴江路上的“西北郎”，可以找到一家名为“串烤令”的烧烤店，店名后还专门注明了“原西北郎烧烤总店”。店面开在吴江路200号的2楼，楼梯口还专门竖着一块宣传招牌，用的还是十几年前烟熏火燎、人声鼎沸之

间的烧烤摊照片。

而走进烧烤店，流苏灯串、墙幕投影、霓虹灯管等等元素构成的，则是一幅与此前“西北郎”烧烤店完全不同的画面。

“吴江路一直在变，我们也要跟着升级，”王自文说，自烧烤店8月初“回归”后，已经有很多老朋友来光顾打卡。虽然老顾客对“西北郎”的感情很深，但他也意识到原本的烧烤店还是有些过时了，得有更多新鲜元素才能吸引年轻人的注意。因此，借着此次调整，他也花了大力气重新装修了店面，取了新的店名，更新了菜单，但烤鸡翅的配方依然不变，把味道留下来的同时，也希望把大家对吴江路的回忆更好地保存下来。

老牌美食街转型升级 打造时尚国际“潮地”

2018年静安区发布的《静安区南京西路后街经济建设的实施方案》中就曾提到，“吴江路体验式休闲带”将充分依托步行街人气带动效果和地铁线交汇的强导流作用，以“来吴江路体验全新生活”为目标，打造南京西路商圈体验式消费最前沿。

最近走在吴江路上，已经可以明显感觉到此次大调整后的初步效果，红砖墙的外立面布置为整个街区增添了不少海派风情，四季坊正在举行的冰淇淋节更是给这条连接了三条轨交线路的支马路注入了更别样、缤纷的色彩，在保持了餐饮这一主要功能标识的基础上，小杨生煎、西北郎等老牌美食店进行了焕新升级，乐乐茶、蛋魂等“网红”餐饮品牌陆续入住，以及包括 niko and ...、KKV、调色师等潮流品牌门店的引入，正在让这条美食街向着更多元化的综合型商业街区发展。

过去的回忆和全新的愿景相交融，让这条得天独厚的支马路的优势进一步凸显，为市民游客的生活出行带来了更多便利与惊喜，结合与周边丰盛里、张园片区，以及兴业太古汇，乃至“梅泰恒”的衔接串联，也将为南京西路商圈的商业空间带来无限的活力与可能。

《上海慢行交通规划设计导则》出台了

在综合交通枢纽等地区 建全天候立体慢行系统

晨报记者 钟 晖

如何构建安全、连续、高品质的上海慢行交通系统？如何做好轨道交通站点与周边的慢行交通的有效衔接？如何增加慢行交通网络密度？保障慢行交通有哪些具体措施？

记者昨天从市道路运输管理局获悉，《上海市慢行交通规划设计导则》（以下简称《导则》）已经出台了，为上述问题的解决指明了方向。其中提出了提升慢行系统可达性，如增强跨水系、铁路、高快速路等的慢行连接；禁非道路的“弹性”恢复等。

构筑复合立体慢行系统

所谓“慢行交通”，包括步行交通和非机动车交通，其中非机动车是指自行车和合法规范使用的电（助）动自行车。

此次颁布的《导则》，为各层次慢行交通规划设计提供指导和参考，并针对五个新城和城市更新地区的特质制定针对性策略。同时，聚焦核心功能区、枢纽片区等，打造示范区。依托历史人文、滨水景观等资源，建设特色慢行系统，并立足数字化转型，推进慢行交通信息化、智能化发展。

《导则》鼓励“窄马路、密路网”的城市道路布局，通过新改建道路增设慢行系统、开放利用公共通道，打通路网断点瓶颈，形

成多层次、互联互通的全域慢行网络。从“构建连续完整的慢行网络、构筑复合立体的慢行系统、打造便捷高效的接驳系统、慢行设计精细提升、慢行系统品质创新、塑造品质特色的慢行新地标”六个方面，对慢行交通规划的范围、规划和内容上进行指导。

注重滨水两岸慢行联系

《导则》重点指导以交通功能为主的慢行系统（包括市政道路、公共通道等），但也兼顾了以游憩、健身为主的绿道系统。同时，鼓励构筑复合立体的慢行系统，在综合交通枢纽、轨道交通站点、密集商务区等地区进行综合立体开发，构建高效连通和功能复合的全天候立体慢行系统。

根据《导则》要求，在配套设施基本成熟的中心城区，将打开封闭的公共通道，注重滨水两岸的慢行联系与沟通，建设宜人的滨水空间；在轮渡码头周边做好与公共交通的慢行衔接，研究深化慢行越江规划，充分发挥中心城等区域滨水绿道、公园绿地的优势，利用此类休闲空间的内部道路，加强其与市政道路的紧密衔接，使其承担部分通行功能。

积极探索并建立“共享街道”“分时步行街”等新型街区，营造活力人文氛围，形成历史人文魅力街区等，焕活慢行交通资源空间，优化市民整体宜居环境。

[问与答]

方便乘客快捷集散 轨道交通站点打造“微枢纽”

记者昨天还就大家关心的“慢行交通”一些问题，请教了市道运局相关负责人。

问：轨道交通站点与周边慢行交通如何做好衔接？

答：轨道交通周边的慢行系统，主要从接驳衔接的角度，考虑慢行的网络和设施。

一是要提升慢行接驳网络，主要是加密站点周边慢行路网和改善站点周边慢行可达性，提高市民乘坐轨道交通便捷性。

二是丰富轨道交通站点的接驳元素，新建轨道交通站点出入口一定范围内一体化综合布置公交站点、出租车候车点、非机动车停放设施等，打造“微枢纽”，帮助乘客方便快捷的集散。

三是针对轨道站点非机动车停放矛盾，提出分区域、分站点功能差异化的非机动车配建指标来指导建设，从而完善非机动车与轨道交通的接驳。

问：慢行交通将采取哪些措施应对老龄化问题？

答：老龄化问题是此次《导则》编制的重要考虑因素之一，《导则》强调要全面打造全龄友好、充满活力、品质宜人的慢行空间，关注残疾人、老年人、儿童群体出行需求。对于老年人，主要从以下几方面提出设计指引：

一是精细化打造适老化的平顺步行系统，交叉口或地块出入口宜采用平坡或缓坡设计，方便步行及轮椅车通行。

二是公交站台周边要特别关注坡道设计的人性化，公交站台高度宜与公交车踏板高度保持相对一致，方便轮椅车上下公交车。

三是人性化设置休憩缓冲设施，二次过街安全岛位置留出足够的等候缓冲空间并采取无高差设计，在住宅区、菜场、公园等老年人出行集中路段增设人行道休息座椅。

四是根据《上海市道路人行天桥加装电梯导则》，立体过街设施配套设置电梯这项工作道运局正牵头各区逐步推进。