

# “沪大笙美食街”装修接近完工，下月起对外开放

## 南京路步行街老字号 纷纷焕新回归



最近，有市民在逛南京路步行街时发现，宝大祥地下一层的入口被封闭，正在进行装修，这是要建成什么样？

记者了解到，目前地下一层正在打造“沪大笙美食街”，目前装修已经接近完毕，预计11月1日起对外开放，届时，市民游客可以来这里品尝上海本地、外地特色乃至海外的美食，为“舌尖上的南京路”再增一抹亮色。

值得关注的是，今年以来南京路步行街变化很大，除仍在建设中的世纪广场外，三阳南货、邵万生、沈大成等老字号先后经历重装升级后回归，让海派美食焕发出新光彩。

### 宝大祥 B1 层八年三转型 特色小吃美食街即将登场

最近，市民董女士在逛南京东路宝大祥的时候，发现地下一层的灯光暗着，入口被围栏拦着，从上而下可以望见“沪大笙美食街装修进行中，敬请期待”的字样。

这究竟是怎么回事？宝大祥的楼下也要变成美食广场了？

据旁边销售百货商品的店员表示，最早地下一层是卖鞋子的，后来改成了餐饮，但知道的顾客不算多。

“原先地下一层大概有几家比较大的餐厅，周末的人相对多一点，但工作日的话就比较少。大家说起宝大祥都说卖儿童用品，很少想起来到这边找饭吃。”对宝大祥较为熟悉的一名老顾客表示。

记者了解到，2015年7月，宝大祥地下一层曾开放为“童鞋世界”，2021年1月，又转型为“美食汇”，当时有宝大祥食堂、和府、拿渡麻辣香锅、老母鸡、谷田稻香五家餐饮入驻。

时隔两年，宝大祥地下一层“再转型”。即将开放的沪大笙美食街的相关负责人告诉记者，美食街即将于11月1日对外开放，面向的人群主要为参观南京路步行街的市民游客，走平价路线，预计人均消费价格在30-50元。

“我们会以各个地方的特色小吃为主，到时候会有上海的本地小吃，港澳台的小吃，重庆的串串等等，以及韩国地方小吃，烧烤、奶茶等等都会有，是小品牌的集合。”

从效果预览动画可见，即将与市民游客见面的沪大笙美食街以红色系装潢为主，开阔的大理石地面上，一个个餐饮档口围边而设，中间

则是公共区域的就餐桌椅。复古的霓虹灯箱及老上海广告牌装修在朱红墙面之上，顶部亦有国潮彩灯与许多上海元素。

“在南京路的老字号纷纷升级之后，南京路的特色小吃也开始升级了。”董女士对美食街的开放表示期待，“小吃是最能反映一条街的烟火气的，要价廉物美才能长久地吸引顾客。南京路商圈的美食不少，但许多都藏得很深，希望这里也能成为口口相传的南京东路宝藏美食地。”

### 老字号纷纷焕新回归 还有一批首店、旗舰店将入驻

今年以来，南京路步行街上的老字号纷纷升级，在守正创新的同时，摇身一变成“新国潮”。

上个月归来的三阳南货店南京东路旗舰店，自开业后一直顾客盈门。

“感觉它和隔壁沈大成一起装修，结果沈大成回来得早，它回来得晚。”中秋已过，三阳南货店门口的月饼专柜仍然不少顾客，围拢来等着购买特色苔菜月饼。

回归后的三阳南货店不仅店内空间由800平方米拓展至1108平方米，为顾客提供更为舒适和宽敞的消费环境，自营品牌的商品占比也从五成不到提升至七成。

不仅如此，还将三阳知名的“苔菜”特色做大做强，不仅有苔菜月饼、苔菜蟹壳黄、苔菜袜底酥等中西式糕点，更新推苔条大虾、苔条里脊肉、苔条鸡柳、苔条鱼块等特色熟食，给食客更多选择。

也有的老字号重装效率惊人。邵万生南京东路店在今夏仅经过20多天闭店，就成功焕新

回归，在装潢、柜台、产品品类等方面都实现了升级。

记者在店内看到，升级后的邵万生南东店增设云南菌菇柜、邵万生宁波特色糕团柜和苏州采芝斋柜，每一个专柜都是一扇通往不同风景的门。除了熟悉的糟卤、黄泥螺、醉蟹、糟香鲜肉月饼、糟香锅贴、糟香肉馅饼等“老味道”外，邵万生“早餐工程”还带来新品——糟香大肉包、方糕和崇明糕，为食客们送上熟悉的糟香味道。

月饼季、重阳节大排长队的沈大成，今年的回归不仅仅是门面形象上的美化，更是在内部做了巨大提升。在保持原有老字号的传统印象基础上，融入属于上海的情调，使得门面形象更加精致化。

在美食上，沈大成加大创新力度，将传统糕点文化与潮流融为一体，更符合现代摩登上海的气质，比如今年重阳糕加入“五仁”馅就是沈大成的手笔。

而中华老字号真老大方也在“双节”前夕回归，及时加入了月饼季的热卖。

而除魔都一众老字号外，还有一波首店、旗舰店即将入驻南京路，包括哈根达斯全球概念创新店、大陆首家“变形金刚之方舟”主题餐厅、沉浸式文化商业创新引领品牌 THE BOXX、进博集市城市会客厅等，让南京路的美食变得更加多元化。

文/晨报记者 徐妍斐 实习生 周翼灵  
图/晨报记者 徐妍斐 受访者提供

