

# 云南南路大壶春小绍兴仍开门迎客

## 老字号集体搬迁只是过渡经营，未来将整体回迁

今年2月，云南南路美食街一众老字号集体搬迁至山西南路一带过渡经营，甫一开门，热闹非凡。

但最近，有市民路过时意外发现：云南南路还有老字号开着，扎根此地半个多世纪的大壶春和小绍兴，仍开门迎客。

记者近日前往探访发现，常客与游客成为光顾店里最多的两类人，怀旧“打卡潮”已经退去，餐厅在平静中等待关闭日的到来。

与此同时，余庆里一期建设工程设计方案已于近日完成公示，这片地块将建起风貌别墅和商业建筑，云南南路规划打造为“Inner Street”街区内部漫步走廊，期待老字号的重回。

### 山西南路天天“爆满”，来这里“随取随坐”

都知道云南南路的老字号已经临时迁走，市民刘先生最近路过这里，意外发现这里的大壶春还开着。

收银台的阿姨照例招呼进门的客人，一旁明档厨房里，铁锅上的生煎滋滋作响。买完单直接去取生煎，找位置落座，丝滑不用等。店里坐了几桌，不满也不冷清，工作日中午的饭点，无需排队。

记者要了一份鲜肉生煎。盘中的生煎，个头大，褶子朝上，底板煎得脆而不焦。它不是市面上流行的薄皮爆汁款，但一口咬下去，肉香鲜甜，生煎皮厚实蓬松，走的是“清水派”生煎的路子。

刘先生告诉记者，自己以前住在黄浦区，对云南南路上的老字号都很熟悉。“这家大壶春，还有隔壁的小绍兴，应该是解放前就开在这里了，都有半个多世纪了。现在很多分店，都没有这里的店资格老。这家店的味道应该是大壶春里比较老派的了，像以前的那种国营饮食店。”

记者蹲守了一个午高峰发现，这里的客人以常客和游客为主，之前赶在关门前来打卡怀旧的市民少了很多。市民杨阿姨带着孙女来这里吃午饭，她说，自己在云南南路吃了几十年，基本只要在附近活动，就会到这里来吃饭。

还有一些游客慕名而来打卡，其中不乏外国游客。“上次遇到几个韩国的小姑娘来吃生煎，一边吃一边用手机翻译和店员说话，蛮有意思的。”杨阿姨说。

大壶春不是这波老字号中最先在山西南路开业的么？怎么云南南路的还开着？可能有市民有这样的疑问。事实上，与德大西菜社等临时迁往南京东路支路的老字号不同，大壶



春去年11月率先在山西南路开出一家新店试水，而云南南路的老店并未关门。

如今，新店的试水大获成功，刚刚过去的清明假期，相传从早上8点到晚上10点几乎全程爆满，云南南路老店似乎也没有立即关门的理由。

旁边的小绍兴也是如此，新店在山西南路热闹着，老店在云南南路等待关门通知。小金陵则是还留着一个熟食档口。

“关是要关的，就是不知道什么时候。”

大壶春的店员表示。

### 云南南路将打造为“Inner Street”漫步走廊

云南南路美食街的变动，都源于余庆里地块旧改工作的推进。

早在2020年，余庆里地块就以99.93%的超高同意率完成了征收意愿征询，启动旧改。2021年前后，沿街居民陆续搬离。

2025年8月，华润置地联合南房集团以244.7亿元的总价，拿下了包含余庆里在内的黄浦核心资产包，地块进入开发建设阶段。

今年1月消息传来，小绍兴、鲜得来、小金陵、大壶春、德兴馆、德大、洪长兴、五芳斋等老字号将临时迁往山西南路、福建中路一带过渡经营，并承诺将来整体回搬。2月10日，伴着一声开市锣响，老字号集体开门，山西南路一带人声鼎沸，成为新晋网红街，热闹至今。

与此同时，余庆里项目的规划方案也在加速推进。今年3月20日，上海市规划和自然资源局官网正式公示了项目一期建设工程设计方案，四至范围东至浙江南路、南至淮海东路、西至云南南路、北至金陵东路，规划用地面积约1.2万平方米，总建筑面积约5.8万平方米，整体采用“北商南住”格局。

方案显示，金陵东路以南将建37幢三层风貌别墅和商业建筑，金陵东路的骑楼风貌也将得到修复还原。公众意见收集截止4月5日，目前公示期已经结束。

黄浦区方面此前已明确：此次老字号集体搬迁只是“过渡经营”，未来云南南路将延续餐饮特色。根据规划，穿行于地块内部的云南南路，作为老牌美食商业街，将打造为“Inner Street”街区内部漫步走廊，延续百年美食基因，活化老字号本帮风味。

晨报记者 徐妍斐



### 到底是黑暗料理还是隐藏惊喜？

## “生椰拿铁馄饨”勾起无数吃货猎奇心

如今餐饮界各种混搭创新层出不穷，当网红饮品生椰拿铁遇上传统中式馄饨，一款奇葩新品火速勾起无数吃货的猎奇心。这款吉祥馄饨和茶百道联名推出的“生椰拿铁馄饨”定价27.9元一份，目前线上各平台均有优惠团购，最低只要9.9元就能解锁。“生椰拿铁馄饨”到底是黑暗料理还是隐藏惊喜？记者按捺不住好奇心，也去买来尝尝。

店员介绍，这款馄饨外皮有咖啡味，内馅是鸡肉混合椰肉，咸甜口的。她还谨慎地询问记者是否能接受这样的口味，“之前上新黑松露鸡肉、魔芋苗鸡肉这些口味我们也不会多问，因为大家都知道是什么味道，但这次的新品比较特别所以还是提前问一下，避免大

家踩雷。”

记者品尝后发现，“生椰拿铁馄饨”并非徒有其名的营销噱头，入口就能尝到清晰的咖啡苦味，混着椰子的清甜，再叠加鸡肉的咸鲜，苦、咸、甜三重风味在嘴里交织，口感非常复杂。虽然并不会让人觉得难以下咽，但也没有好吃惊艳的感觉。说实话，这样的混搭创新大可不必，生椰拿铁好好做咖啡才是正道。

不过不得不承认，这波联名确实拿捏住了大家的猎奇心理。据店员透露，起初店家也犯怵，担心这款“奇葩馄饨”无人问津，压根没敢多备货，没想到上线后销量直接超出预期。“不少人都是因为好奇来打卡尝鲜，今天就有好几个来吃的，有位女客人直言接受不

了这个味道，也有位先生连连称赞新奇好吃的。”

果然，一百个人心中有一百个哈姆雷特，食客们对“生椰拿铁馄饨”的评价也呈现两极分化。但记者采访多位尝鲜者后发现，不管是觉得好吃还是踩雷，大家都达成了共识：尝试一次就够了，吃馄饨，终究还是偏爱咸口的。当下餐饮市场热衷跨界，新奇的组合总能快速吸引眼球，但想要长久留住食客，仅凭此还远远不够。比起强行混搭出圈，深耕本身风味、做好经典品类，才是美食站稳脚跟的核心。

晨报记者 商依琳

