夏毅 E-mail:fzbfzsy@126.com

从"游击队"到"正规军"

上海民间小吃整编后有尴尬

网红 **差**食如何



街道城管齐上阵 帮油墩子"安家"

舀一勺面糊倒入圆形模子里晃 匀,放入萝卜丝,再舀一勺面糊铺在 萝卜丝上,随后放入油锅……时值8 月酷暑的一个午后, 局门路 406 号 "阿婆油墩子"依然吸引了不少吃货, 店门前早早排起了长队。

"她家的油墩子,我是每天来买 的。"正在排队的市民告诉记者,胡阿 婆家的油墩子价廉物美,天气再热也 会来排队买上几个。在店里,阿婆负责 制作油墩子,她的老伴就负责为顾客 装盘和收钱,有条不紊。记者在现场看 到,虽然两人已白发苍苍,年岁颇高, 但晃匀、搅拌、下锅的每一个步骤都完 成得干净利索……

说起小店的建立,还得从8年前 说起。80 岁的胡阿婆因为儿子做生意 失败,欠下一大笔的外债,迫于无奈, 阿婆只能与老伴在弄堂口设摊卖油炸 食品,以此来维持生活与还债,没想到 一下子吸引了一大批吃货,成为一家 "网红店"。然而,阿婆油墩子终日露天 摆摊,虽然满足了部分吃货的需求,但 油烟扰民、无证无照经营也是客观存 在的问题。

在全市广泛开展消除无证无照食 品的行动中,由于"胡阿婆油墩子' 的情况属于"周边百姓确有需求、但 因经营场所条件办不出经营许可证", 符合"小餐饮临时备案制"条件,因 此她首先接受了小餐饮备案管理。

黄浦区市场监管局了解到胡阿婆 的实际困难后,实地走访,为胡阿婆 寻找新的合法经营场所, 最终在五里 桥街道、城管等部门配合下,选定了 餐饮相关证照齐全的局门路 406 号外

事实上,这间店铺的条件一般。 走进该店便会发现,店内没有安装空 调和风扇,油锅内的热气直往外冒; 店铺面积不大,两人来回走动已颇为 困难,并没有多余空间……但从原先 的无证无照经营、时刻提心吊胆,到现 在有了一处"合法"经营地,胡阿婆表 示:"现在已经很好了!"



你能想到吗?蛋卷也会成"网红"

□法治报记者 夏天 见习记者 张叶荷

飘香四溢的阿婆油墩子,口感香脆的胖阿姨蛋卷,热闹非凡的昌里路夜市一条街……上 海的民间小吃吸引了不少食客……然而,由于无证无照等问题,这些"违法"网红美食店都 成了有关部门重点整治的对象。

截至今年7月底,上海市经过6轮督查,无证无照食品经营单位抽查发现率,已由最 初的 16.5%降至 4%, 无证无照整治率上升至 99.69%。

阿婆油墩子和胖阿姨蛋卷搬进了"新家",办全了"身份证",昌里路夜市也曾停业整 顿,从"游击队"升级成为"正规军"。但近日,记者走访多家网红美食店后发现,老师傅 老手艺单打独斗,后继乏人,往往是食客排长队等待的原因;更有一些民间小吃失去了街头 巷尾的"热闹"生态,形单影只,陷入了人气减少、难以为继的困境。

升级 "正规军"以后,上海民间小吃如何坚守阵地,为上海四大品牌建设作出自己的独 特贡献?这是在无证无照餐饮整治后,我们需要思考的。



无证无照餐饮 整治率升至 99.69%

在杨浦区,有一家十余年历史的小吃店"胖阿 姨蛋卷"。这里的蛋卷不仅好吃可口,更是许多杨 浦市民童年的回忆——"以前胖阿姨的家就在马路 边的老公房一楼,她自家厨房开个窗户就正对街 上,边做边卖,香气扑鼻!以前放学途中经过了买 一份,边走边吃,真是难忘的悠闲时光啊!""吃货们" 普遍表示,胖阿姨蛋卷口味丰富,如芝麻味、芝士味 等,更关键在于她家蛋卷口感香脆,是超市便利店卖 的同类商品所不具备的。

后经电视台人气美食节目宣传, 胖阿姨蛋卷晋 升为网红,前来排队"拔草"的人多了,给狭窄的人行 道"添堵"不少。此外,由于业务量提升,胖阿姨设在 居民楼里的厨房因产量巨大,给邻里带来了更多影 响。由于经营场所违规,胖阿姨蛋卷面临整改。

经杨浦区市场监管部门多方协调, 胖阿姨蛋卷 在控江路旭辉广场地下一楼觅得一处店铺,有了合 法经营的场所。如今,胖阿姨扩大了经营规模,聘请 了两名店员,在食品生产、包装等环节,都变得更加

经整改,如胖阿姨蛋卷、阿婆油墩子这些网红小 吃,纷纷拿到《便民饮食临时备案公示卡》,在正规经 营方面进了一大步,处于从"游击队"到"正规军"转 型的健康发展中。他们和上海众多网红小吃一样,见 证了这座城市对食品安全"有温度的监管"。

记者从市食药监局获悉,自今年3月上海提出 "年底前全市无证无照食品经营情况基本消除"的工 作目标以来,截至7月底,全市经6轮督查,无证无 照食品经营单位抽查发现率已由最初的 16.5%降至 4%, 无证无照整治率上升至99.69%。

■思考

正规之后,网红美食该如何传承与发展?

毕竟,正规经营只是对这些 网红小吃最基本的要求。从街头 巷尾的游击战,到步入市场阵地 正规作战,这些以"单打独斗" 见长的民间小吃,真的能够无缝 衔接、毫无"水土不服"的症状 吗?

在阿婆油墩子店,记者注意 到,这里的开店时间虽然是下午 的 2 点到 6 点,但从每天早起, 面对一堆洗萝卜、削萝卜和搅拌 面糊等工作,阿婆与老伴就要早 早地做准备了。

而阿婆网红美食的需求量, 仍显不足。因为这里的油墩子平 均有十余人排队等候,每人买上 3到5个油墩子,花费时间大约 要 35 分钟,这样的制作速度, 对于现代快节奏的生活来说显得 过于缓慢了。阿婆这样说: "现 在的生意比以前还要好一点。但 比起以前,现在我们任何事都得 两人独立完成。"

成为网红店的"阿婆油墩子", 看起来有了一个遮风避雨之处,生 意也比以前好了很多,但是细究之 下会发现一大问题:阿婆和老伴的 年岁已高,这份"油墩子"事业不 知还能持续多久。

又如在"胖阿姨蛋卷",记者 同样注意到一个细节:上了岁数的 胖阿姨如今已经佝偻着身体, 更多 时候,做蛋卷的是两个雇员,再加 上她的儿媳负责收钱、打包、称

老师傅老手艺, 却后继乏人, 这是包括民间小吃在内, 我国许多 传统老手艺普遍面临的问题,也不 只是食品监管部门和小餐饮备案制 度就能够解决的。如何对那些具备 传承价值的民间小吃进行保护性传 承,是有关单位共同的责任。

记者在采访中还发现,对于其 他不那么"网红"的小餐饮来说,

由于失去了以往街头巷尾的传统生 态,他们形单影只地挤在某个正规 经营场地中,陷入了人气明显减 少、难以为继的困境。他们没能逃 脱水土不服的命运。

对于这些网红小吃、民间小吃 的独特生态,小餐饮备案制度是帮 助他们实现正规化的第一步, 但在 专家看来,如何使他们合法、健康 地生存下去,上海还需要做更多。

针对上述问题,在今年初举行 的上海两会上, 市政协委员王慧敏 曾提交提案,认为申城已具备打造 "夜市"的良好条件。她建议积极 打造上海餐饮夜市,推进扩大消费 内需,繁荣上海餐饮市场,通过夜 市展示上海餐饮非遗文化、老店名 店文化,同时提供就业机会。

市商务委在提案答复中表示, 已着手开展关于支持发展"夜市经 济"的专项调研,研究制定发展 "夜市经济"的总体方案。下一步

将重点围绕特色街模式、餐饮集聚 型夜市广场和商区融合型夜市等 3 种不同的夜市模式, 打造各具特色 的美食夜市。

记者了解到,此前浦东新区著 名的"夜宵圣地"——"昌里路夜市" 曾全部关停。当时据监管部门表示: "夜市餐饮店共有21家,全部都是 无证无照的,一律停业整顿。"

在上述治理工作中,记者获 悉:食药监、市场监管部门秉持的 是"拒绝一关了之,科学分类疏 解"的工作思路。对于昌里路夜市 的治理,监管部门表示,如果符合 "无违建、不扰民、有证照条件, 通过取得经营证照,或者通过小餐 饮备案的",就可以经营,还可根 据规定快速办理。同时, 主管部门 也会引导房东引入符合条件的商 户,包括网红店,为市民提供更安 全、更有集聚品牌效应的小餐饮消 费体验。