

从“游击队”到“正规军”
上海民间小吃整编后有尴尬

网红美食如何 坚守阵地？



食客正在排队等候阿婆的油墩子
见习记者 张叶荷 摄

街道城管齐上阵
帮油墩子“安家”

□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。



胡阿婆正在制作油墩子
见习记者 张叶荷 摄

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好了。

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：阿婆和老伴的年纪已高，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、称重。

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。



你能想到吗？蛋卷也会成“网红”