



泗泾夜市上的特色小吃琳琅满目。 摄影/徐程

泗泾清洁所的联动, 达到即满即清的标准。

经过整治提升, 三湘广场的面貌大有改观。不仅地面干净 了、花坛整洁了,进出夜市的地方也已设置单向通道隔离装置, 以达到疏导人流的目的。"看上去,泗泾夜市被好好地管起来了。" 李女士说道。

在夜市重新恢复之前, 泗泾镇相关部门查验了申请外摆店 家的相关资格证件、只有符合要求的店家才可以拿到上海市食 品外摆摊位临时经营公示卡,将摊位摆到夜市公共区域。

泗泾市场监管所副所长黄耀锋称: "我们负责划定区域和 租赁时段内的指导检查和监督管理,通过与政府各部门沟通, 提前介入指导,对申请人进行培训,规范准入标准,对申请材 料进行备案。"之后,泗泾市场所还开始组建巡查队伍,加强 监管,以保证食品摊贩的主体资格合法,经营行为规范,确保 食品安全管理可控。

此外, 泗泾镇成立了三湘特色商业街专项工作领导小组, 由城市综合管理办牵头,镇经发办、平安办、城建中心、应急 管理中心、清洁所、居民区以及泗泾市场监管所、泗泾派出所 等相关部门联动配合, 以期长效有序管理泗泾三湘商业广场的 夜市。

泗泾夜市并非一关了之, 而是镇政府方面主动有所作为, 在"关"之后寻找到了重新"开"的路径。

按照泗泾镇党委副书记陈强的话说,即便在夜市重启之后,

泗泾夜市的软硬件改造还是不够 完善的, 但为了保障商户利益, 泗泾镇"疏堵"结合,相关职能 部门坚持包容审慎的监管和柔性 执法,允许边经营边改造。"比 如,夜市所在地的厕所年久失修, 需要全面疏通维修。这笔钱应该 从商场维修基金中出, 但为了早 日给游客好的体验, 由物业公司 先行垫资,4月底前完成改造。" 陈强说。

网红与乡愁的滋味

泗泾三湘商业广场的夜市,

从一开始就汇集了各地特色小吃。李明做的是东北烧烤。如今 有了固定摊位, 李明也打起了自己的品牌——"李公子与鱿鱼 的故事"。

"泗泾夜市一开始确实是主要服务于生活在这一片区域的 人们的, 但随着生意爆火, 一些网红也到这里直播, 小红书上 也出现不少介绍,带来了足够多的从外区赶过来的人流。"一 位摊主如此对记者说。

有媒体报道称,周末泗泾夜市人流达到9万人之多。而记 者也注意到, 泗泾夜市出现了新现象——些摊主在小红书上 挂图文。譬如"来个蛋堡"就在小红书上发布"摆摊第某某天" 这样的帖子。在"摆摊第150天"帖子上,博主分析泗泾夜市 爆火的一大缘由——"现做现卖也会让大家觉得等待的时间可 以接受。而最重要的是可以聚集人群,这往往会引起更多的关 注。"提及肉蛋堡, 其称, "这是具有新鲜和网红属性的东北 老牌美食,在早市、大集会卖,而且那个量是超乎你想象的, 南方还是比较少见"。这架势,似乎其要扛起东北蛋堡在上海 发展的大旗。

西安甑糕、安徽烤毛蛋、河南烤面筋、绍兴臭豆腐、四 川钵钵鸡……当各地特色食摊汇聚在国际大都市上海市郊松 江泗泾的时候,不仅具有了网红的属性,也带有乡愁的味道。 至于是否会衍生出新一代的夜市文化,则还有待时间来给出答 案。[[