



## 云南南路美食街的年味

一番风雨消歇，云南南路美食街以老字号抱团取暖和新锐民营企业齐头并进的格局，为黄浦区保留了最后一条美食街，以及走到哪吃到哪的散漫式消费模式。在今天市民朋友采购年货的时间节点上，不妨去那里逛逛。

□ 撰稿 | 沈嘉禄

那时候，从哈尔滨到海南岛，从启东到香格里拉，全国人民三十六元工资，但上海人精打细算，勤俭持家，仔仔细细过好亭子间、三层阁的小日脚，每至年根岁末，当家主妇就要东张西望地备齐年货，免得临时抱佛脚。

年货从功能上看，大致分为三类。

一类是大年三十的团圆饭。以前上海人很少去饭店开圆台的，自己做家宴，举家老少一起上阵，说说笑笑才热闹啊。年菜端出来，先

祭祖先，再拜高堂，然后一家老小坐定当，放开大吃。接下来守岁，嗑嗑瓜子打几圈麻将，那是一年中最治愈的快乐时光。现在的小青年有所不知，计划经济年代，这桌年夜饭来之不易啊，鸡鸭鱼肉都要凭票供应，如果有知青子女从外地风尘仆仆赶回，年夜饭压力陡然增大，那是相当烧脑的呀。

第二类是春节期间的零食，一般家庭都会找出彩瓷或大漆果盒，九宫格里都得堆满花生、瓜子、坚果、蜜枣、花生糖等，备着招待访客，

上图：云南南路小吃街上悬挂的数千盏造型别致的彩灯。

摄影 / 种楠

小孩子别乱动。还有一种零食也不可短少，那就是下酒菜，待会儿我跟大家细说。第三类是走亲访友时送的礼品，那时候比较简单：蛋糕、松糕、糖年糕、水果篮。

时代在发展，社会在进步，当今物质供应充足，超市里要啥有啥，特别是在互联时代场景中，网上下单，手机付款，美味分分钟送到，端的方便快捷。不过有些人预算比较多，在饭店吃饭，宾馆打麻将，路上堵车才睡觉，把小时候举家动员办家宴的欢乐气氛丢掉了。老说