



中午呢，这里成了卡车司机和出租车司机的食堂，喇叭声声，惊天动地，一辆辆满载货物的大卡车犹如一个庞大的象群踱来此地，将本来就不宽的路面堵得水泄不通。靠边停妥，跳下五六个搬运工，一边拍打身上的粉尘，一边大摇大摆走进店内，你吃辣酱面，我要排骨面，抓一大把青蒜叶，吃得满头大汗。吃饱了，钻到卡车底下睡一会，或者打牌。这些运输工人满口苏北话，倒也并不是每个人的籍贯都在苏北，但他们就是爱说，无非想表明他们是硬碰硬的工人阶级，“谁怕谁”啊。

大约在1984年，在有关方面的协调下，云南南路原有的旅馆、米店、酱油店等“一烙铁”改建成饭店酒楼，并在路口竖起牌坊，命名为“大世界美食街”，后来大世界游乐场提出异议，只好改为“云南南路美食街”，大部分饮食店经过大规模装修，老字号焕发青春，黄浦区境内于是就有了三条美食街。

云南南路美食街集中了多种经济体，老字号是中流砥柱，最有代表性是小绍兴，白斩鸡卖得疯起来，顾客天天排长队，店堂内插满了蜡烛，等座位的人比正在啃鸡爪的人还多。要描写这一盛况，三千字还不够。举一个例子，当时店里还没有顾客意见箱，它的样式跟家用信箱差不多，顶盖也就一本书大小，也有顾客将一盆鸡放在上面，手持酒杯吃起来。这还算好的，有些人等不及，就干脆拿了酒菜跑到马路对面，将两只塑料啤酒箱倒扣在地上，一只当台子，一只当凳子，照样吃得很欢。

到了春节前半个月，在西藏中路青年会下面铁路售票处买火车票

的群众，排起长队来真真壮观，长长的队伍一直逶迤到云南南路电话局门口，与马路对面小绍兴门口买白斩鸡的队伍交相辉映，形成双龙戏珠的格局。

## 小吃是它的初心和特色

那个时候市区里的菜场还可以卖活鸡活鸭，小绍兴白斩鸡的特色之一，或者说品质之所以上乘的原因，就在于活杀加工，现煮现卖，味道自然好。宰鸡拔毛的工场间就设在余庆里弄堂口旁边的沿街房子，大窗口正对着马路，每天几百只鸡的“大屠杀”剧情从早到晚上演，但伸长之头颈围观的群众里三层外三层，兴奋得像打了鸡血。老吃客还到处宣扬说：“刚刚杀好褪毛的三黄鸡就直接下锅煮熟，吃在嘴里，鸡屁股还在动呢”。

中国人就讲究这个感觉。

到了大年三十，排队买鸡的队伍更是神龙见首不见尾。为了维持秩序，保证道路畅通，金陵东路派出所还出动十几个警察维持秩序，皮带束紧，精神抖擞，饭店老总拎得清，晚上收市也给他们每人留一只，警察也是老百姓嘛。

在买鸡的人群里，有不少是从老远的地方赶来的，我曾经看到有一个从江湾五角场赶来的顾客，因为没买到白斩鸡，当场就坐在店门口大哭起来。男儿有泪不轻弹，只是未到买鸡时。大堂经理一问，原来是他的一位亲戚从美国回祖国探亲，在美国时已经听说小绍兴白斩鸡的美名了，很想亲口一尝。此番空手而回，叫他怎么交差？经理得



上图：季平《人人都爱三黄鸡》。

知白斩鸡虽小，却事关海外华人对祖国的印象，就破例满足了他的要求。还有一个小姐更逗，她提出用两张大年初一上海音乐厅的歌舞晚会票子换一只白斩鸡。这种好玩的故事在当时几乎天天发生。

除了白斩鸡，那时的云南南路美食街在春节前总会举办食品展销会，从延安东路到金陵东路这一段内，两边搭起几十个临时摊棚，供应品种十分丰富，照现在的话说都是半成品或预制菜，比如咸鸡、酱鸭、酱油肉、八宝饭、猪油汤团、排骨年糕、蛋饺、肉圆、油氽肉皮、走油肉、香肠、面筋百叶、什锦砂锅等，回家一煮就可大快朵颐。