

最受群众欢迎的是现搗现卖的春卷皮子。上海人爱吃春卷，过年的餐桌上必有春卷应景，在油锅里炸成黄金色的枕头包，不就像一根根“金条”吗？还有现制现卖的鱼丸圆，用很粗很长的海鳗剥皮剔骨绞成鱼茸，现打拌匀，虎口一挤，余入开水锅，浮上即可捞起出售，起码排半小时的队才能买到。有一年我还买到了比巴掌还大的鱿鱼干，这种半透明的鱿鱼干不仅能通过水发刮花后炒来吃，还可以剪成梳子状，直接放在火上烤，涂上面酱后当休闲小食吃，是以前老城厢的街头小吃之一，不见此君多少年！不过冒个泡后又不见了。

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。小绍兴的白斩鸡虽然见不到现场宰杀的剧情了，但可以保证是当天宰杀快速送达的新鲜货。关键一点，他家从来都是鸡汤煮鸡，而非自来水煮鸡。小绍兴可能缺葱缺姜缺洗碗阿姨，但从来不缺鸡汤。买两盒，家宴上冷菜的主打就是它了。

还有小金陵盐水鸭，小金陵盐水鸭选用樱桃谷瘦肉型优质鸭种，以皮下脂肪薄，肌理清晰，肉质鲜嫩，

不柴不烂，香气馥郁而受到食客的欢迎，也是天天排队买的江南风味佳肴。来一只，可以吃几顿。如何鉴定一只盐水鸭的优劣，很简单，斩开鸭子，察看一下大骨的骨髓，里面发灰的，说明鸭子品质上乘，卤制到位。

鲜得来的排骨年糕是快餐型的小吃，但不少孩子在过年时也爱吃，也得备下，他家有大礼包，包括排骨年糕、葱油拌面等，吃腻了大鱼大肉，来一套排骨年糕，可以唤醒休克的味蕾。

燕云楼的烤鸭当然是刚刚出炉时味道最好，但家里临时来了客人，烤鸭是加菜的首选之一，建议整只买回，在家里斩件，别管他什么柳叶片、牡丹片了，趁热吃就是王道。

五芳斋虽然门面不大，却也是正宗的百年老店，他家在魔都大紫大红的时候，小绍兴还在乡下割草喂羊呢，一路漂到美食街也真不容易，走过路过不要错过。他家的八宝饭是过年的标配，还有各式苏帮糕团、虾仁烧卖、蟹粉小笼、小馄饨、大肉粽、豆沙粽、素鸭等，塑封包装，买几包扔冰箱里，早晨起来早饭分分钟搞定，装点节日餐桌，也是可以救急的。

还有洪长兴，进入这家百年老店，气氛就不一样，服务员特别淳朴友好。涮羊肉当然应该堂吃，但他家的热气羊肉可能是上海最好的，



上图：徐晨《生煎馒头味道好》。

茶足饭饱（尊重兄弟民族习俗，不要喝酒）再带点回去，那也很不错啊。再说他家的葱油饼是用羊油做的，起酥到位，层层叠叠，吃下一只回味半天。不少吃货吃到一只葱油饼就在朋友圈里晒图大吼，你可知道人家洪长兴早就在做了，不声不响很多年，什么叫低调，这就是啦。

云南南路不是还有一家大壶春吗？生煎我就不说了，过春节吃生煎也有点那个，不过我要透露一下，他家的鱼圆可是相当不错的，也不知他家老板是怎么想到做手打鱼圆的。是著名漫画家郑辛遥悄悄告诉我的，买来一试，果不其然，鲜嫩爽滑，没有气孔，也无腥涩，值得推荐，春节家宴中全家福的标配。这个鱼圆是盒装的，放在售票柜后面的冰箱里，一般顾客当然看不到，我愿意给大壶春的衍生产品手工鱼圆打88分。

最后我要提一个问题，特别是喜欢三滴水的朋友：云南南路小绍兴和小金陵这两家最好吃的是什麼？直接告诉你三个字：叫、飞、跳。

叫，是鸡头鸭头；飞，是翅膀；跳，是脚爪。这些刀下余留的边角料，一般顾客不当回事，却是老吃客的心头好，有骨头，是活肉，慢慢啃，细细品，所费无多，有助酒兴谈兴。过年追剧，一只脚一只膀一杯酒，美好人生，夫复何求！

本来云南南路值得光顾的店家还有很多，无奈他们不办迎春年货展销会很多年了，再说美食街已进入动拆迁倒计时，今年大概率要推倒重来，希望若干年后立起来的崇楼阁宇能给老字号留下足够的空间。人民群众喜欢并盼望的事，难道不值得有关方面认真对待，全力以赴地去办吗。■



左图：
（左）现搗现卖的春卷皮子。
（右）鲜得来的排骨年糕。