

“沪版士林夜市”引疑问:排队等太久、食材非台货、厨师临时凑主办方坦言接待能力有待提高



本报记者 李一能 屠仕超

昨晚8时,锦江乐园门前依然人潮涌动。工作人员举着写有“排4小时队才能吃到美食”的牌子,劝说食客改天再来,但人们还是执着地排着长队。“沪版士林夜市”开幕5天,每天保持上万人的流量,“吃货”的热情远超主办方的预期,也让台湾主厨们惊呼“被吓到了”。

台湾摊主“吓坏了”

下午4时刚过,锦江乐园门前排队的人流就把售票广场堵得满满当当,保安们忙着辟出一条条通道,出入停车场的车辆小心翼翼地在人群中穿行。类似场面上次出现,还是在十多年前轨交1号线锦江乐园站开通时。排队购买夜市门票,起码要花半小时,长长的购票队伍从广场一直排到马路上。排队者站上机动车道,过往车辆不得不绕道而行。“今天人不算多,双休日更挤。”锦江乐园总经理助理朱伟民介绍,“沪版士林夜市”开张仅仅4天,已吸引数万市民,人们的热情大大超过主办方的预期,在最高峰时只能控制入园人数。

士林夜市位于锦江乐园正门入口处,占地约3000平方米,只占游乐场面积的很小一部分,却一下子涌入了上万人,而整个锦江乐园的接待极限也不过2.5万人。记者看到,在一些热门美食摊位前都有数百人排队,场面几乎赶超世博会,就算摊位全力开工,也很难“消化”海量客流。

“第一天我都被吓坏了,怎么一下子来这么多人。”一名来自台湾的摊主说,开张首日的接待量相当于台北士林夜市的4倍。他第一次希望生意别太好,因为根本忙不过来。他也好奇,为什么上海市民这么热情。有顾客告诉他,因为上海夜市都被取缔了,太久没有夜市可逛。

垃圾遍地 插队频现

夜市内每个摊位前几乎都排起了长龙,弯弯曲曲根本看不见“龙尾”。夜色已暗,有游客趁机插队,引起其他排队者不满,不时爆发口角。由于摊位紧挨摊位,排队等候的游客混成一团,不少人甚至分不清自己排的究竟是哪一个摊位。后来者也是看到哪里还有容身之地,就排到哪里,能吃到什么已不再重要。

士林夜市设有一片就餐区,里面的桌椅根本不够用。有的游客好不容易买到美食,就三五成群坐在草坪上享用。一时间,罐头、骨头、烟蒂、塑料袋、烧烤签等垃圾随意散落在草坪上,看着十分扎眼。

不远处的垃圾桶早已爆满,各色垃圾溢到桶外。记者拨打了锦江乐园投诉电话,工作人员表示,会马上派人清理垃圾。

这次“沪版士林夜市”将持续58天,主办方提醒,游客最好错峰前来,由于停车场容量有限,希望游客尽可能选择公共交通,且夜市结束时间是晚上10时,此时轨交还未结束运营,不会影响回家。



■“沪版士林夜市”的火爆程度远超主办方的预期

杨建正 摄

主办方回应游客质疑

“沪版士林夜市”持续火爆的背后,出现了不少负面评价,主要集中在“排队长”“食材并非台货”“厨师并非都来自台湾”等,对于这些质疑,主办方一一回应。

疑问一:主办方的准备工作不够充分,人满为患,排队动辄几个小时,且现场垃圾成堆,管理比较混乱。

对于长时间排队导致游客体验较差,主办方坦言,问题确实出在接待能力不足上。园方负责人朱伟民介绍,锦江乐园方面正在与士林夜市观光发展协会协商,尽快增加摊位数量,提高摊位的食品供应能力,并将夜市分散到其他区域,避免游客集中扎堆,造成拥堵。朱伟民表示,随着园方接待能力的提升,长时间排队的情况有望得到缓解。

疑问二:活动开始前有宣传号称“食材是从台湾空运而来”,但网友实际体验后发现,事实并非如此,食材几乎都产自本地。

对此,台北士林观光发展协会执行长特别助理黄浩玮解释称,为了保证食材新鲜和控制成本,确实都是上海采购的,但夜市中的调料都是从台湾带来的,所以对食品的口味没有太大影响。

疑问三:有宣传称,夜市摊位上的掌勺人都来自台湾士林夜市,但许多网友发现,摊位上出现了各地口音,显然有许多临时工。

黄浩玮解释说,这次从台北士林夜市共招募了20多人来到上海,没想到客人这么多,人手明显不足,只能培训了一批大陆员工充实一线,但食品的质量都是由台方人员掌控,每个摊位基本由一位来自台湾的主厨负责,因此可以保证夜市美食的口味正宗。

减市井氛围 添长久规范

——台北士林夜市带来的思考

士林夜市为何来到上海?一名台方管理人员认为,上海没有成体系的大型夜市是原因之一。

上海其实不缺少夜市文化。昌里路夜市、彭浦夜市、铜川路夜市,都深受市民欢迎,但因为堵路、脏乱、扰民、卫生等问题,或在取缔中灰飞烟灭,或在整顿后一蹶不振,或在疏堵两难的纠结中艰难生存。相比之下,同样是草根出身的士林夜市,不仅在一轮轮的整顿中完成正规化转型,现在还成了台北的城市招牌输出他乡,两者境遇的落差可见一斑。

士林夜市的成功,对上海发展本土夜市,有何借鉴意义?

牺牲市井氛围,赢得生存空间

来自台湾的摊主郑伟良说,台北士林夜市也曾遭遇发展瓶颈,因脏乱等问题面临整顿。经营咸水鸡与Q饼的郑伟良介绍,士林夜市的原型是大学生美食街,后来做出了名气,游客蜂拥而至,但管理问题也越发明显。

“路边摊不讲卫生,垃圾遍地,政府部门很头疼,经常整治。”在郑伟良儿时的记忆中,警察追着小贩跑的景象是家常便饭。最后台北市政府下决心搬迁夜市,规范管理商户。

政府要求夜市所有店铺申领执照,纳入政府监管体系,使不少“游击队”转型为“正规军”。在管

理方面,政府协助士林夜市成立自治委员会,采取“政府主导、商家自管”的模式。在场所安排上,出资改建老市场,改善了消防安全问题。

搬入在老市场原址修建的地下室市场后,士林夜市完成华丽转型,从自发的市井夜市转变为正规美食广场。郑伟良说,搬入新址后也有遗憾,就是露天夜市那种独特的市井氛围减少了,但商家和顾客都觉得,牺牲是值得的,只有这样,夜市才能生存下去。

创新经典口味,结合人文传统

郑伟良说,夜市文化并非一成不变,前辈们经营夜市主要为了生计,年轻人则更有创新意识。他经营的咸水鸡是台北传统美食,长辈们都用中药烹制,但年轻人不喜欢药材味。他尝试用水果替代药材,更符合年轻人的口味。郑伟良说,夜市的魅力在于包容、活力、海纳百川,只有不断根据顾客需求调整,兼顾传统和创新,才能始终保持生命力。

士林夜市的另一大魅力在于在美食文化中结合人文传统,形成独有的特色品牌。本次来沪的大头目原住民石板烤肉,掌门人杨品骅是阿美族原住民,店员也都来自原住民部落。他们身穿民族服饰,在众多摊位中尤为显眼。杨品骅说,开店初衷是希望传播

台湾原住民文化。店员们既是厨师,也是舞者,在台北闲暇时会表演原住民舞蹈,本来也打算在上海表演,但因为生意实在太忙,至今还没找到机会。

夜市文化就像脆弱的野生植物

在完成了正规化转型后,士林夜市并不满足于成为台北著名旅游景点,而是借助高知名度,谋求向外拓展品牌。上海并非是士林夜市扩张的第一站,东南亚、美国与中国大陆许多城市都有过它的身影。士林夜市中的一些知名商铺品牌,也以加盟连锁店的形式陆续出现在其他城市。

谈及士林夜市转型成功的原因,黄浩玮认为,主要还是取决于管理部门对夜市这一市井文化的态度。

“夜市文化就像一株脆弱的野生植物,需要诸多因素共同作用、小心呵护。管理部门应当认识到夜市文化形成的合理性,在建立秩序的基础上尽量保持其原生态的魅力,因势利导、耐心扶持、趋利避害;而夜市的经营者也应认识到,无序发展是一条死路,必须配合管理部门建立夜市规则、完成改造,才能有更长远的发展。”黄浩玮坦言,“夜市自由的市井气质与建立秩序规范是一对矛盾,很难平衡,但这是必须经历的过程。” 本报记者 李一能