夜市美味“承包”市民夜生活

老外街夜市

>>>>>>

夜市地址
虹梅路3338弄至虹许路797号
（地处长宁、闵行两区分界线）

营业时间
中午至凌晨2点

交通出行
公交：757路、149路、809路、徐梅线、700路、709路
地铁：乘坐10号线至龙溪路地铁站

美食推荐
希腊菜、印度菜、白啤

夜间美食“联合国” 白啤常常卖断货

酒乐日本料理、美国扎啤工坊、意大利古奇西餐厅、克比印度餐厅……夜间11点，在位于闵行区虹桥镇的老外街，璀璨的夜市灯光与街头挂满的各国国旗交相辉映，如果不看老外街三个中文字，仿佛置身于异国的风景之中。

东起虹许路，西至虹梅路，这里因集中了十多个国家的主题餐厅，经常有外国游客光顾，故名老外街。老外街是在废弃的虹桥机场运油铁路路基上改建而成的，所以和其他夜市不同，走进老外街的入口，首先相迎的不是美食，而是一段铁路和一个火车头。这不仅仅是开发商巧心设置的“拍照打卡点”，更是对过往历史的保留和致敬。

正因为这样的缘由，所以走进老外街的第一部分路段，左边是西式餐馆，右边则是半开放式的火车式样餐位，消费者可在室外的火车内享受美食，店家把火车、西餐、中式红灯笼跨界组合，却丝毫没有违和感。

记者在寻访中发现，靠近老外街入口处的商铺大部分在晚间11点结束营业，而再往里走，则是另一片天地，在老外街中段的空间，路面更加开阔，各式酒吧的人气也更加兴旺。这些店铺通常营业到凌晨两三点，不少酒吧还不定时推出各种弹唱表演，不仅营造了夜间氛围，更招揽了不少“听音而来”的顾客。

在一家名为深赛锝的酒吧，店内人声鼎沸，工作人员告诉记者，酒吧营业到凌晨2点，夜间11点到凌晨1点往往是生意最好的时段。店员介绍说，店内的白啤是最畅销的酒饮之一，因为口感清爽利口深受喜爱，尤其是米凯罗啤酒，常常卖断货。“

各国餐厅“只此一家” 未来卖美食还要卖文创

记者注意到，老外街从2002年就开始对外营业，十多年间，业态也在发展中不断完善。如今，不仅有日本、泰国、印度、比利时、伊朗、墨西哥等十多个国家的主题餐厅和酒吧，还吸纳了上海菜、皖南菜、西北菜、潮汕菜等各式中餐的美食。相关负责人介绍，“唯一性”的特色依旧是商家入住老外街的第一道门槛。除非餐厅风格完全不同，否则以同一个国家或地区餐饮文化为主题的餐厅，在老外街上只能开一家。

上海世博会期间，这里作为接待点，进行了环境改造。而如今，老外街在众多商业街的“挑战”下，又在谋求新的转型。据介绍，目前老外街的主干道主营美食，还有文化创意园区、主题博物馆、家具展厅式茶馆，以及艺术空间、原曲画廊亦雅雕塑等文艺小站。未来，老外街将瞄准“外国人的社区、上海人的聚场、观光客的景点”为定位，将餐饮服务和文化体验、旅游、零售等多种消费模式结合在一起。

韩国街夜市

>>>>>>

夜市地址
上海市闵行区虹泉路1101弄

营业时间
中午至凌晨2点

交通出行
乘坐地铁10号线龙柏新村站

美食推荐
啤酒炸鸡、烤护心肉、泡菜饼

“渐进式”走红 炸鸡啤酒依然受捧

凌晨12点，青年报·青春上海记者来到了虹泉路上的“韩国街”。小小的一条马路上，两边遍布着各式各样的韩国美食店招和商户，凌晨的光景，空气中依然散发着烤盘上烤肉的“滋滋”声和10个顾客中有8个人说着韩语的交谈声。

这个地铁10号线龙柏新村站下车还需步行15分钟的地方，原本并不出名，只是一个生活了3万人的韩国人社区，近几年渐渐成为了一条上海的特色商业街区“韩国街”，并将吃喝玩乐和衣食住行“一网打尽”。

一家韩国烤肉店的中国老板在这里开店已有八年，他告诉记者，韩国街的走红是“渐进式”的。最早是街头一角的韩式汗蒸洗浴走红，后来，蓝色汽水、芒果椰奶等韩国热销的饮品成了中国年轻消费者们必“拔草”的项目。到了2014年，因为一句“下雪了，怎么能没有啤酒和炸鸡”，韩国街的炸鸡顿时成为了当时上海夜市的“当红炸子鸡”，无论是这条街上的韩式餐馆、炸鸡店，还是饮品店门口都排起了长龙，两三小时的等待成了家常便饭。

商户盼开放露天位 让夜市带动生意回暖

不过，相比锦江乐园夜市的人山人海和老外街的熙熙攘攘，如今的韩国街夜市在人气上显得有些略逊一筹。虽然几家位于街口的人气店铺依然热火朝天，但开在街中的几家商铺显得有些冷冷清清。一家烤肉店的店主告诉记者，原本这条街的中央有很多的露天位置，可以吸引一部分客流，但后来露天位被收起来后，影响了一部分的生意，“前两天听到新闻里说，鼓励再放开露天位，我们也非常期待。现在天气渐渐转热，是一年中夜间露天吃烤肉、喝烧酒最好的时节，希望鼓励夜间经济的政策能尽快落地，帮助我们的生意也能尽快回温。”

业内专家指出，近几年的相应冲击也从另一个方面暴露出了韩国街本身存在的问题，从一个商业区的运营来看，韩国街还是缺乏多样性，无论是炸鸡啤酒，还是网红咖啡馆，这些往往是短暂的潮流，很难长期抓住消费者的眼球。如何通过创新的手段发挥韩国街特有的商业优势，是那些经历了由默默无闻到爆红、再到无人问津的店主们该重新思考的问题。

获取更多讯息请扫二维码
关注青春上海News