

排骨年糕日销量从600份跌到200份 不用排队就能吃到至真园

《繁花》过后，黄河路还能再火吗？

青年调查



3月的一天，晚上9点，交警谢焕武结束了在黄河路的执勤任务，准备前往下一个执勤点。

此时此刻，在黄河路的另一头，环卫工人汤汉流正在对该路段进行日常清洁维护。因为近期黄河路人流锐减，路上垃圾并不多，不到10分钟，他就完成了任务。

因为电视剧《繁花》而名声骤起的黄河路，在今年春节前后成了全国游客趋之若鹜的网红打卡景点。剧里至真园的原型苔圣园，以及汪小姐最爱的排骨年糕店成了大家争相拍照发朋友圈的素材。

“以前这里只有一两家排骨年糕店，现在这里整条街上都是。”位于黄河路的趣味方老上海排骨年糕店的薛店长招待完店内唯一一名客人后，意味深长地说道。

青年报首席记者 范彦萍
实习生 张彤彤



近期黄河路人流锐减。

青年报记者 范彦萍 摄

从天天爆满到随到随吃 至真园不再排队

从2023年12月27日《繁花》开播至2024年1月10日收官，黄河路上的餐饮业的热度堪比坐上了锦江乐园的云霄飞车。

可以说，电视剧的热播为黄河路带来了真真实实的流量。剧中的至真园，其现实生活中的原型是位于黄河路50号的苔圣园餐厅。在剧集播出期间，预约的食客需要排队登记入座，而临时决定前来用餐的顾客“绝非易事”。

在《繁花》热播时，记者曾以消费者的身份致电该店订座2~4人位，得到的答复是，到月底前2~4人座都没有空位，要订只能订8~10人位的，还要“先下手为强”。

3月上旬，记者再次走访了苔圣园，只见大厅里摆放着好几块印有《繁花》背景图的海报KT板，上面写了好几款至真繁花宴的套餐，有1880元/席的怀旧经典套餐，也有2~3人的568元/套的繁花套餐。

进店一看，如今和二三好友再赴苔圣园已经不愁没座位。来自武汉的李先生和四名好友正在享用568元的繁花套餐。“我们就是看了《繁花》被吸引过来的。”

晚上7点多，大堂内客座率达到了八九成，没有出现排队现象，但也不至于说冷清。

由于店里员工短缺，被总公司临时调到苔圣园负责餐厅的经理丁明泉见证了苔圣园火爆

的那几个月。说起那段日子，丁经理用“既忙碌又充满了成就感”来总结，每天都在为迎接不断涌入店内的客流而奔波。她告诉记者，苔圣园餐厅日流水一度飙升至30万元。即便元宵节过后黄河路上客流量下降，餐厅的日流水也保持在20万元左右。

店越来越多 销量越来越少 排骨年糕店冷冷清清

《繁花》热播后火起来的不仅有苔圣园等老店。紧跟着剧里汪小姐说的“外面的东西再好吃，总归跟排骨年糕是没办法比的”这句台词火起来的，还有如雨后天春笋般冒出来的排骨年糕店。

记者踩点后发现，短短700多米的黄河路上竟然出现了至少4家排骨年糕店，但这些店的运气就没有苔圣园好了，已经出现了店多客少的窘境。

黄河路84号原来是一家卖鲜肉包、烧卖、花卷等的小吃店，《繁花》爆火后，该店在原来的招牌上额外增设了一个醒目的巨幅新招牌，上面印着“正宗老上海排骨年糕黄河路店”一行字，几乎盖住了原有的招牌。

店员告诉记者，她刚到店里没多久，很多人都是冲着排骨年糕来的。记者在这家店守候了许久，零星有一些客户来。20元一客的排骨年糕，不算贵，但也绝不便宜。

毗邻这家店的“老弄堂”小吃店的门框上贴有若干广告，小店将排骨年糕的图片放在了最醒目的位置。

来到黄河路89号，与这两家店一街之隔竟然还开了一家排骨年糕店——趣味方老上海排骨年糕，为了突出他们是正宗的，店家做了多个店招店牌，“30年源头品质保证”“排骨年糕专卖店”，还有“郑重承诺：保证采用新鲜猪肉当天生产当天销售”。记者花20元买了一客，在只能容下一张迷你单人桌、一把椅子的店内落座。记者在吃排骨年糕的15分钟里，只有零星几波客人。

“元宵节前最火的时候，黄河路一天十几个小时客人川流不息。”薛店长环顾四周，指了指如今冷冷清清的黄河路，不由感慨热度降得太快。

80后店主陈海军经营一家位于黄河路100号的“汪小姐”上海排骨年糕店，最火爆的时候，一天能卖出600多份排骨年糕。

“是因为《繁花》火了你们才叫汪小姐排骨年糕店的吧？”见记者故意打趣，店主辩解说，“我们原来注册的就是这个名字，说不定是先有我们店，才有汪小姐的吧。”

记者发现，这也是少数有较多座位的排骨年糕店，店内有老上海的照片，显然经过了精心布置。

记者调查发现，《繁花》的热播曾给这些排骨年糕店带来了源源不断的客流，但如今热度消退，这些周边小店铺受到的影响尤为明显。比如陈海军就透露说，自家排骨年糕的日销量已大幅下滑至200多份，遇到下雨天，黄河路上更是门可罗雀，生意惨淡。

热剧“退烧”后 黄河路该何去何从？

从普通背街小巷到热门旅游景点，黄河路发生了一次城市文化与经济活力的大爆发。但在调查过程中，记者发现电视剧的热度减退，仿佛标志着黄河路热潮的悄然退去，留下的是沿线店铺业主们对未来的迷茫和焦虑。

曾经，《繁花》的光环让黄河路成为了一个热闹非凡的街道。755米的黄河路上人潮汹涌，笑声、谈话声、脚步声交织在一起。交警大队和派出所不得不新增巡逻点，交警谢焕武和他的同事们成了这条街的“守夜人”，从早上7点开始，一直到晚上10点半坚守在岗位上，确保游客的安全与道路秩序。近期随着黄河路人流的减少，谢焕武和同事们现在9点就可以结束黄河路的巡逻。

环卫工人汤汉流所在的欣谊环境卫生服务公司负责黄河路的环卫工作。自电视剧《繁花》热播后将黄河路的环卫标准提升至风景区级别，确保了这条街道即使在客流量最高峰时期也能保持清洁。然而，随着黄河路的人流量开始减少，汤汉流的清洁工作也变得轻松了许多。

看着《繁花》热度过后客流量减少，陈海军内心焦急万分：“像我这样上有老下有小的80后，店里的客流量切切实实关系着我们一家人的生存。”

可以说，《繁花》的热播曾让黄河路上的排骨年糕店风靡一时，成为游客争相打卡的热门地，同时为黄河路上的商家带来了火爆的生意。

然而，当游客们抵达剧中描绘的黄河路时，实际情况与剧中景象却大相径庭。从云南来沪旅游的罗先生落地后，第一站就来逛黄河路，买了一份排骨年糕后，他不禁戏谑地引用了剧中的经典台词“排骨是排骨，年糕是年糕”，感慨现实与预期之间的巨大落差。

最近，陈海军换上了他“几个夜晚都没睡好，冥思苦想”后设计的新招牌。新招牌上“汪小姐”三个大字醒目地居于中央，背景板上还印着上海的老照片以增加历史感。为了让门店更加引人注目，陈海军决定让门店的灯光始终保持明亮，“在整个黄河路，我是最亮的仔”。在与记者的交谈过程中，不时有游客在店铺门口停下脚步，与陈海军的店合影。

陈海军告诉记者，自己深知靠电视剧流量吸引顾客只是一时，真正的挑战在于“在流量过后，如何让客人留下来”。

黄河路近来热度下降在上师大旅游学院副教授刘德艳看来值得深思。“爆火电视剧也好，舆论热点也罢，都会在短时间内聚集巨大的流量关注。这其实给了一座城市打造爆款地标景点的机会。流量来了，我们要积极主动地迎接它。比如《繁花》爆火后，一批排骨年糕店开始‘起蓬头’。如果再加上有关部

门主动管理，做好餐饮业态重新布局，就能趁热打铁热下去。如果热度不能维持下去，说明没有获得市场认可。”

刘德艳认为，这个时代不缺

热点，在热点频出的当下，如果懈怠了就会被其他热点盖过。“在各地文旅部门都非常努力的情况下，上海的黄河路既不能妄自尊大，又不能妄自尊大。需要

积极主动作为。”

她举例说，黄河路不能一直搭《繁花》的顺风车，剧播完了，热度终究会下降。上海的黄河路应该学学淄博和哈尔

滨，一个城市要打造网红景点，除了要利用热点，还少不了好的公共管理服务、合理的交通规划，有关部门要主动做文旅产品设计，做好更长远的规划，开展旅游产品的营销等，这样才能长盛不衰，久久地红下去。此外，还要练好内功，给游客优质体验，这样才会有源源不断的回头客。

专家点评

“起蓬头”后，各方都要做好长远规划