



2月10日,云南南路老字号在毗邻南京路步行街的山西南路、福建中路及江西中路重聚开街。



2月17日,农历大年初一,集聚美食老字号的山西南路上游人如织,年味浓郁。

# 暂别云南路 还是老味道

## 老字号“临时安家”南京路支马路

2026年2月17日,农历大年初一,山西南路上游人如织,年味浓郁,承载着几代上海人味蕾记忆的云南路美食街老字号,以“春后新巷”的全新姿态在此欢聚,山西南路、福建中路、江西中路三条街巷间,8个老字号品牌的9家门店开门迎客,老味道、新体验让市民、游客的新春寻味之旅暖意满满。

云南南路美食街的历史可追溯至1865年,这条250米长的街道曾名为“八仙桥街”,后改称云南南路。上世纪90年代以来,这里逐渐聚集起小绍兴、鲜得来、小金陵、大壶春、德兴馆、德大、洪长兴和五芳斋一大批老字号,成为上海历史最悠久的美食街之一。近些年随着余庆里地块旧改启动,这条承载着几代人美好回忆的美食街面临改造升级。

为保护老字号品牌、维持企业持续经营,在黄浦区、区政府支持下,新世界集团杏花楼旗下8个老字号品牌、9家门店整体搬迁至南京路步行街支马路过渡经营。2月10日开街当天,山西南路上游人如织,不少老字号窗口排起长队。小绍兴总经理窦正荣感慨:“仿佛又看到上世纪90年代‘一位难求’的胜景了。”

门店位置变了,价格不变。3元一碗的原汁鸡粥、8元一份的全色血汤、55元一份的白斩鸡,价格与云南路时期持平。与此同时,各家老字号积极创新:小绍兴推出烤布蕾、桂花米乳等适合游客“边走边吃”的新品,并配备双语菜单和英语服务员;德大西菜社推出“可吃的咖啡杯”和热冰淇淋等网红产品;鲜得来营业时间延长至深夜1时,为南京路夜间经济添火。

此次搬迁并非简单的物理位移,而是黄浦区优化南京路大商圈商业肌理的系统谋划。通过对山西南路、福建中路等街巷的功能重塑,成功打造出既能承接南京路主街客流溢出,又独具慢行体验的特色美食街区。山西南路已挂牌“老字号美食街区”,成为南京路商圈一条闪亮的特色支马路。按照地块总体规划,未来云南南路将延续以餐饮为特色的街区功能,鼓励形成老字号餐饮集聚的“升级版”特色区域。届时,这些老字号餐饮企业将重新回归云南南路,在焕然一新环境中继续书写上海美食传奇。

这个春天,不妨来南京路后街走一走,尝一尝正宗的上海味道,感受这座城市对传统的守护与创新的勇气。

本报记者 海沙尔 摄影报道



在山西南路与南京路步行街街口,老字号餐饮品牌大壶春的师傅手法娴熟依旧,生煎馒头的香味扑面而来。



1月15日中午,云南路美食街老字号小绍兴迎来午餐高峰期,餐厅内座无虚席,食客排起了长队。



德大西菜社推出适合年轻游客的热冰淇淋、可吃的咖啡杯等新产品。



老字号店内满座,游客在门外站着吃也乐此不疲。



2月10日,一名外国游客正在山西南路上的洪长兴购买新鲜出炉的美食。



1月13日,云南路老字号已陆续撤离,这条承载着几代人美好回忆的美食街面临改造升级。



云南路新梅居门口摆放的火锅透着浓浓的古早味。