■策划 刘沙 晓佳 ■图文 刘沙 ■ SCHEMER: LIU SHA XIAO JIA PHOTOGRAPH AND WRITING: LIU SHA

品味

上海餐厅路线

TASTE

中国出版集团 東方出版中心
China Publishing Group Orient Publishing Center

COLLECTION OF SHANGHAI RESTAURANTS

品味：上海餐厅路线/刘沙摄.—上海：东方出版中心，2003.9
ISBN 7-80186-088-8
Ⅰ.品… Ⅱ.刘… Ⅲ.餐厅-简介-上海市-画册
Ⅳ.F719.3-64
中国版本图书馆 CIP 数据核字（2003）第 056413 号

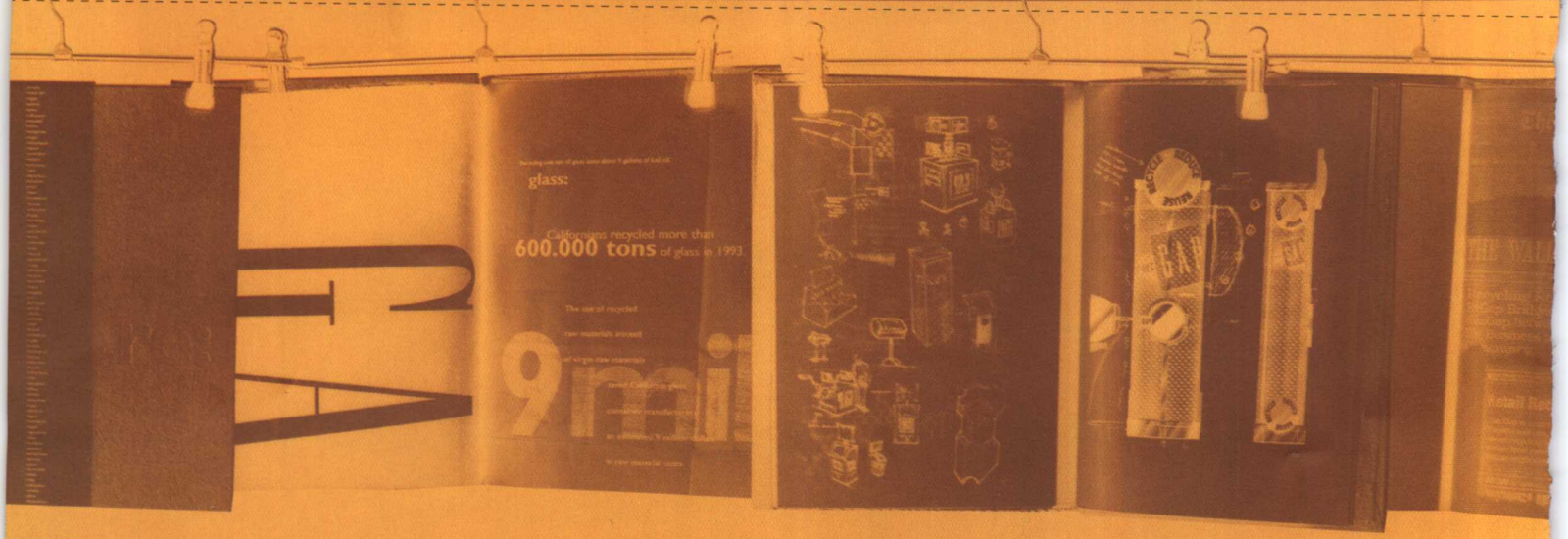
COLLECTION OF SHANGHAI RESTAURANTS ·上海餐厅路线

品味：上海餐厅路线

出版发行：东方出版中心
地　　址：上海市仙霞路 335 号
电　　话：62417400
邮政编码：200336
经　　销：新华书店上海发行所
印　　刷：上海精英彩色印务有限公司
开　　本：889×1194 毫米 1/24
印　　张：8⅙
版　　次：2003 年 9 月第 1 版第 1 次印刷
ISBN 7-80186-088-8
定　　价：58.00 元

版权所有，侵权必究。

目 录 Content



自 序 / "主义"的信仰——上海餐厅的另类关注 Author's Preface: The Belief of Theme-

关键词导读 / 美食主义/细节主义/乡村主义/文脉主义/拿来主义/口感/味觉/胃觉 Key W

壹 / 美食主义：Delicious Food 香港采蝶轩 /p006-009 致真 /p010-013 老夜上海 /p014-017 川国

1221 /041-043 悠菜工房/p044-047 雅玛餐厅 /p048-049 南伶酒家

贰 / 细节主义：Delicite Decoration 福禄居 /p072-075 鸿禧/p076-079 翡翠 /p080-083 Oopium /p084-085

叁 / 乡村主义：Local Flavor 巴国布衣 /p106-109 蜀地辣子鱼 /p110-111 涌金楼 /p112-115 汉通 /p

肆 / 文脉主义：Historical Building 名轩 /p134-137 孔家花园 /p138-141 圆顶 /p142-145 大风车小馆 /p1

伍 / 拿来主义：Foreign Cuisine 稻菊 /p164-165 夏龙湾 /p166-167 椰子林 /p168-169 点东西 /p170-

Pay Special Attention to Shanghai Restaurants

: Delicious Food / Delicate Decoration / Local Flavor / Historical Building / Foreign Cuisine/ Flavor / Sense of Taste / Sense of Stomach

/p018–021 兴圆苑 /p022–025 秀兰小馆/p026–027 万寿宫/p028–029 满福楼 /p030–033 音乐之声 /p034–037 鸿运楼 /p038–040

50–051 虹苑/p052–053 皇冠咖啡厅 /p054–057 利东 · 南鹰 /p058–059 蜀天阁 /p060–061 凯华 /p063–065 鱼翅捞饭 /p066–069

范尼斯 /p086–089 四季牛排馆 /p090–092 透明思考 /p093–095 海上阿叔/p096–098 夜上海 /p099–101 金象苑 /p102–103

117 来来火锅 /p118–120 艳阳红 /p121–123 梦陆 /p124–125 西拉波尔 /p126–127 艾尼巴亿 /p128–129 洞庭春 /p130–131

149 仙炙轩 /p150–152 和平南楼餐厅 /p153 艳阳天 /p154–155 申粤轩 /p156–157 哈扎拉 /p158–159 水都轩 /p160–161

帕兰朵 /p173–175 玛满矿 /p176–177 万丽咖啡厅 /p178–181 M on the Bund /p182–183 萨莎 /p184–185 蕉叶 /p186–187

“主义”的信仰——上海餐厅的另类关注

The Belief of Themes —— Pay Special Attention to Shanghai Restaurants

用5个“主义”来解构上海的餐厅，是这本画册的一个特点；或者说，是这本画册与众不同的地方。而将餐厅这种极其司空见惯的场景，置于一种比较特殊和陌生的语境中来解析，其阅读的刺激性以及图片所展示的挑逗性，似乎会更强烈、更有趣些。

尝试这种“主义”式的解构，缘于我们这座城市饮食文化的发展和变异，它是餐饮上升到文化以后的必然归宿。只是当人们太多地关注餐厅的美食功能时，我开始用自己的眼光和体悟，将餐厅进行切割和分离，这有点像行为艺术的做法，也有点像酿酒。

还在10年前，我已开始对上海餐厅有了一种企盼，尽管当时上海的餐厅毫无特色可言。但基于对餐厅终究是一种文化的执著信念，我怀揣并试着勾勒一个理想主义者的梦境。在这个梦境中，怀旧、乡土、域外甚至凡高、普罗旺斯和夏威夷这些毫不相干的符号，全是我心目中上海餐厅的重要元素。

而今天，这种理想已成为现实，构成餐厅灵魂的早已不仅仅是美食了。比方说，当我们置身在一家富于历史感的老建筑里的餐厅时，感兴趣的也许已经不再是那一桌珍馐；川菜、湘菜、杭菜、甬菜演绎出的故土情结，会令所有在上海的“异乡人”情不自禁地暧昧起来；而视觉的愉悦，也绝对会触动舌尖的快感；如此等等。

这就是“主义”所带给人们的虔诚而坚定的信仰，也是今天我们对餐厅——这种古老空间——所投入的另类关注。

Discovering Shanghai Restaurants by five themes is a character of this book. This pattern is based on the changes and development of food in Shanghai. It's a certain destination for the food to be studied as a kind of culture.

Ten years ago, Shanghai restaurants hadn't distinguishing features. But nowadays, my dream has come into realization. We pay more and more attentions to the restaurants not only for the food but also culture.

CHP74 /21

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

关键词导读

Key Words

美食主义：以经典的美味佳肴为立足之本。该餐厅的“好吃”程度，须在食客中有90%以上的认可度。

Delicious Food: these restaurants are famous for its delicious food.

细节主义：在崇尚美食的基础上，讲究餐厅的人性化设计。局部细节应凸现其与众不同的唯美风格和情结，应有一定的专家认可度。

Delicate Decoration: On the base of tasteful food, these places have perfect decoration which always enjoy guests who love aestheticism.

乡村主义：经营中国各地最具风味的经典菜肴。其色、香、味的赞誉度，均须有老乡们的专业认可。

Local Flavor: Most of local flavors in China can be found in those restaurants. The colors, smells and flavors of the dishes have been approved by fellow-villagers all over the country.

文脉主义：餐厅所处的建筑，须符合一定的文物级别。其背景、文化和历史的表述，至少在中国近现代史上占有一席地位。

Historical Building: These restaurants located at the historical buildings in Shanghai. The houses place important positions in Chinese modern history.

拿来主义：必须经营各国最经典的菜肴。其装潢细节具有所在国的文化定位。在同一风格的餐厅中，最具代表性和权威性。

Foreign Dishes: Restaurants served with foreign dishes. The decorations and cultures of them are the representatives beside the similar ones.

口感：通常讲的口味。但口感更具主观性。

Flavor

味觉：口味的另一种表述。其语境更现代一点。

Sense of Taste

胃觉：即胃的感觉。指食物通过口而达胃后的一种综合体会。

Sense of Stomach

壹 美食主义 Delicious Food

以经典的美味佳肴为立足之本。该餐厅的“好吃”程度，须在食客中有90%以上的认可度。 These restaurants are famous for its delicious food.

香港采蝶轩 ZEN　致真 Zhi Zhen　老夜上海 Old Shanghai Moon　川国演义 Chuan Guo Yan Yi　兴圆苑 Xin Yuan Yuan　秀兰小馆 Shou-Lan Gourmet 1221 1221　满福楼 Dynasty　音乐之声 Shanghai Music Restaurant　鸿运楼 Hong Yun Lou　悠菜工房 You Cafe　雅玛餐厅 A-money　南伶酒家 Nan Ling Restaurant　万寿宫 Flower Palace Restaurant　虹苑 Rainbow　皇冠咖啡厅 Crown Cafe　利东·南鹰 Lidong·Nanying　蜀天阁 Shu Tian Ge　凯华 Kai Hua　鱼翅捞饭 Shark's Fin Restaurant

香港采蝶軒

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

香港采蝶轩：凡高的油画

ZEN　Oil Painting by Van Cogh

我十分喜欢新天地里的几家餐厅。喜欢的理由是它们都打造得极有个性和格调，比如香港采蝶轩。

ZEN采蝶轩以供应新鲜、奇趣而独到的中国菜式而著称。尤其讲究上菜的艺术，每道菜的装盘和色、香、味的传达都特别讲究，上菜时菜的热度也必须恰到好处。这家由英国Andre Fu设计的餐厅追求建筑的细节和文化内涵。简约不俗的摩登风格与经典的中国菜式，在强烈对比中得到完美结合。

说到ZEN采蝶轩，一定要提那道著名的招牌菜——古法糯米鸡。这是一道极其经典的工夫菜。一只鸡翅里塞进拌着香菇的糯米，放在油里一炸，顿时色泽金黄。咬一口，糯米香甜，鸡翅松脆。我第一次吃到这道菜时，久久舍不得动刀叉。我望着摆在白色瓷盘里这只金黄油亮的鸡翅，突然想起凡高曾经画过的一幅题为《烧熟了的鸡》的油画，那只鸡画得很夸张。

当然，ZEN采蝶轩有许多经典菜。除了每次去都必吃的古法糯米鸡外，我还喜欢一道叫鲍汁白灵菇的菜。这道菜鲜美至极，白灵菇的清香加上鲍汁的鲜美融合成一种新的味道，胜过鲍鱼。吃完白灵菇，将饭倒进鲍汁中一拌，儿时淘饭的美味顿时涌上心头；当然，过去是肉汁，如今是鲍汁，但口感却是一样的。

Brief Introduction

ZEN is a famous restaurant for its concise but unusual decoration and classical Chinese dishes. To be a guest there may enjoy five-star-service. My favorite dishes there are Deep-fried Boneless Chicken Wing Stuffed with Glutinous Rice and well cooked mushroom.

绝活： 古法糯米鸡 / 鲍汁白灵菇 / 西兰花炒带子

Speciality: Deep-fried Boneless Chicken Wing Stuffed with Glutinous Rice / Steamed Egg White Topped with Seafood and Dried Conpoy / Sauteed Scallops with Brocali

香港采蝶轩 地址：上海兴业路123弄(新天地)2号楼/淮海中路283号香港广场南座3楼 电话：63856385/63906390

ZEN Address: Xintiandi, Shanghai / Hong Kong Plaza Tel: 63856385 / 63906390

致真

地址：上海浦东张扬路500号 时代广场 7 楼

电话：58367878

绝活：大排翅 / 元宝红虾

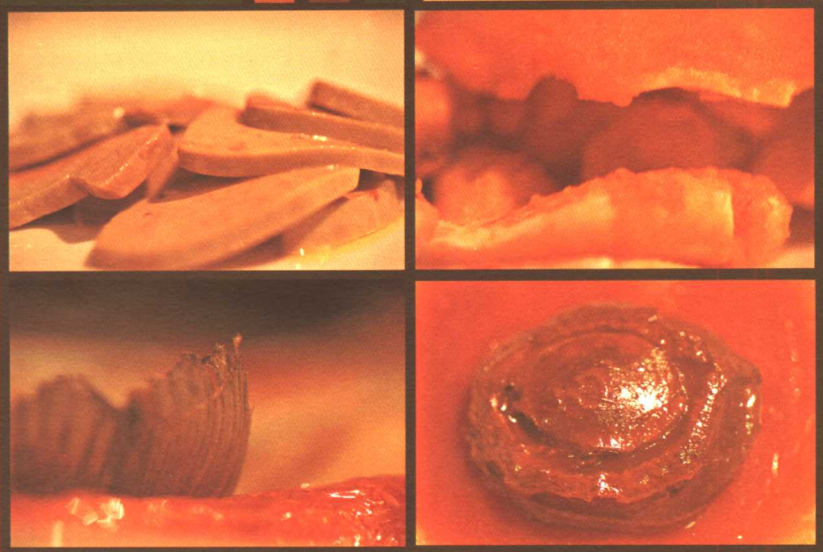
Zhi Zhen

Address: 7F, Times Square, 500 Zhangyang Rd., Pudong, Shanghai

Tel: 58367878

Speciality: Fish Braise /Shrimps in Soy Sauce

致真：醋和豆芽的亵渎



很多年前，当20岁的上海人徐家华在巴基斯坦靠近白沙瓦的偏远山区掘到第一桶金时，他就暗暗发誓：终有一天会重新回到上海的。

生意一笔笔做成，口感也练就了出来。当徐家华由一名学徒工成为香港宝石行中颇具名气的行家里手时，一位美食大家也诞生了。

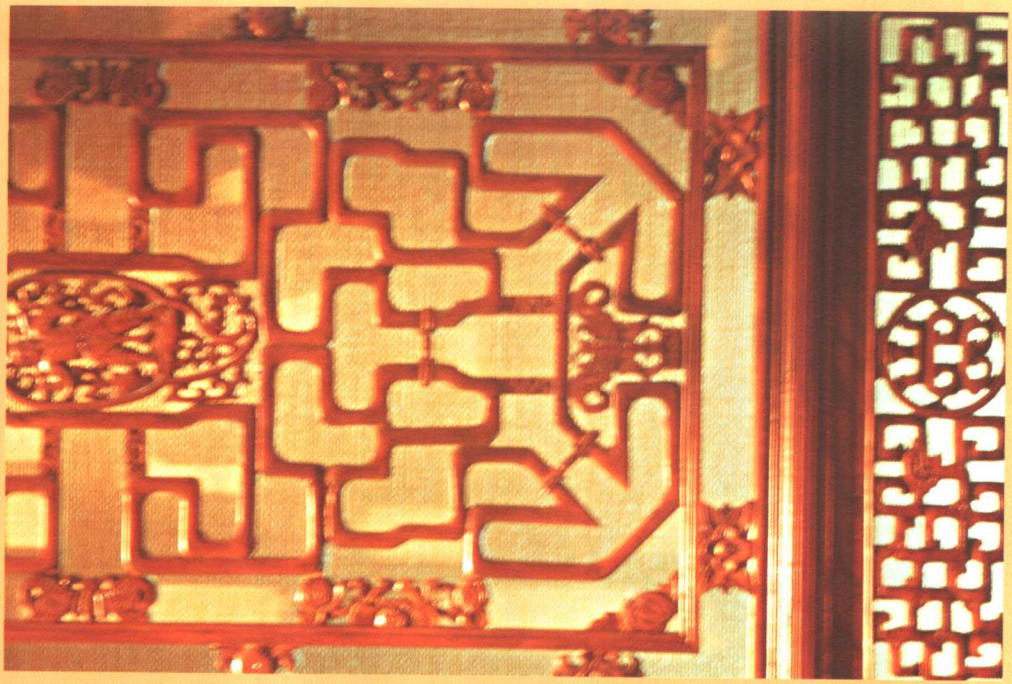
他终于又回到了上海，用诚信打造起致真这个品牌。致真的口感魅力是由致真大排翅引领的，它经典地演绎着徐家华的惟美主义理想。吃翅要放醋和豆芽，这是一般人或者说大部分人的吃法；致真也有这些配料。但每一个到这里吃翅的人，都会被服务员善意地提醒：最好别放醋和豆芽。因为致真的翅汤是用几十个小时炖出来的，高贵的原料和精心的烹饪更值得原味品尝。

致真另一道名菜——元宝红虾，也是食客们的最爱。这道用中西合璧烹饪技术演绎出来的佳肴，真值得人们一次又一次地品尝。将红虾放进嘴里咀嚼，就会有特殊的鲜汁溢出，不一会即满嘴滋润；然后胃觉也有了快感，酣畅淋漓得很；甜、鲜、辣味则黏在舌间久久挥之不去。

Are Vinegar and Bean Sprouts Necessary?

Brief Introduction

When you go to Zhi Zhen to taste the famous fish braise there, the waiter will suggest you friendly that you may not ask for vinegar and bean sprouts because the fish braise soup there has been stewed at least for several ten hours. Another famous dish there is shrimps in soy sauce, which leaves sweet, tasty and chili on people's tongue.



此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com