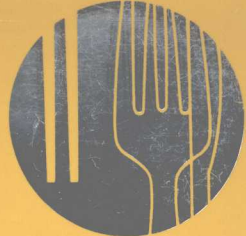


taasty.com



SHANGHAI'S

2009

BEST

RESTAURANTS

上海最佳餐厅

a SHANGHAI TATLER publication

蘇浙匯



联洋店
芳甸路300号联洋广场C区3层
3/F Pedium of Laya Plaza, No.300,
Fangdian Road, Pudong New Area, Shanghai
Tel: 021-6854 0707

1933店
沙泾路10号447幢3层
3/F No.10, Shajing Road,
Hongkou District, Shanghai
Tel: 021-3377 9090

闵行店
闵行区沪闵路7250号南方商城6层
6/F No.7250, South Shopping Mall
Humin Road, Shanghai
Tel: 021-3453 2388

外高桥店
外高桥保税区富特路85号F区F20地块
No.85 Fute Road, Waigaoqiao
Free Trade Zone, Shanghai
Tel: 021-5046 0082

上海锦绣文章出版社



2009

SHANGHAI'S
BEST
RESTAURANTS
上海最佳餐厅

图书在版编目 (CIP) 数据

上海最佳餐厅. 2009 / 上海博施国际出版顾问有限公司编.
上海: 上海锦绣文章出版社, 2009.1
ISBN 978-7-5452-0224-3

I. 上… II. 上… III. 餐厅—简介—上海市—2009
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 193478 号

策划编辑: 王蕤、王衡敏

特约编辑: 张志华

责任编辑: 裘家康

评委: 王蕤、江礼暘、江礼明、王珂、CRYSTAL MO、赵荣华、
王衡敏、孙蕾、王彦、詹岑宏、钟强、DUCCIO ALABISO、
JENNY HAMMOND、MARGARET BURKE、张剑、吴新、刘卓裕

2009上海最佳餐厅

上海博施国际出版顾问有限公司编

上海锦绣文章出版社发行

(上海市长乐路 672 弄 33 号 邮政编码 200040)

全国新华书店经销

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 889x1194 1/32 印张 6.375 180 千字

2008 年 12 月第 1 版 2008 年 12 月第 1 次印刷

印数: 1—20000

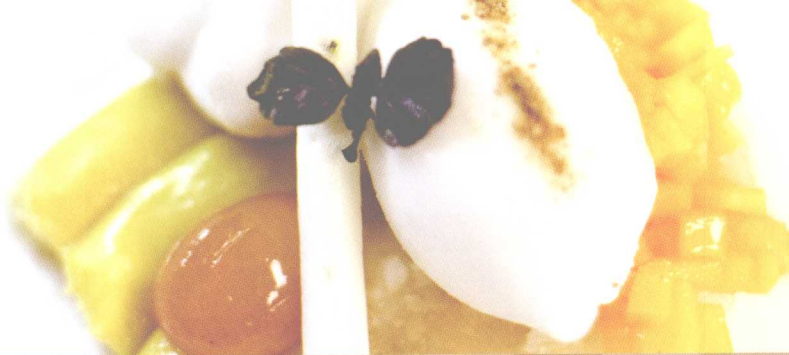
ISBN 978-7-5452-0224-3

J.160 定价: 39.00 元



目录

- 4 编者话
- 5 阅读指南
- 8 餐厅名称索引
- 识饮识食**
- 12 正在消失的上海美食
- 16 中菜嫁接葡萄酒
- 20 特色风味
- 24 尚风尚土
- 29 酒年份表
- 30 上海最佳餐厅简评
- 地图指南**
- 170 南京西路
- 172 徐家汇
- 174 淮海路复兴路
- 176 新天地
- 178 外滩
- 180 虹桥地区
- 182 浦东陆家嘴
- 索引**
- 184 菜式分类及评分索引



编者的话

中国的饮食文化在人们生活中所占比重很大，一句问候语“吃了吗？”道出了大家“民以食为天”的心境。在上海这样的国际大都市，大家都在寻觅着口碑好的吃饭好去处。

作为《SHANGHAI TATLER》的主编，有时候不经意走进上海的一些高级餐厅，常常无意间看到它们摆放着我们编辑部颁发的上海最佳餐厅奖，总感到很亲切。

从2005年开始，《SHANGHAI TATLER》杂志每年都会精心编撰之后推出一本《上海最佳餐厅》。同时每一年，我们都惊奇地发现上海餐饮业的风貌在不断地变化，总会涌现出更新更精致的餐厅，这也使得我们每年为大家提供最新的资讯变得极为重要。我们的读者编辑和评委们在最前沿发掘新的优质餐厅和菜式，为大家提供餐厅名称、地点、环境、菜式、酒类、价位以及服务的指南，你可以以自己不同的需求，迅速找到令自己满意的餐厅。这本书做出来以后，就连我们编辑自己都觉得极为实用，出门吃饭时经常要翻看。

在上海居住和旅行的人们有口福了，全市4万多家餐馆中不仅中国菜系——沪、粤、川、鲁、京、湘、淮、扬样样具备，而且东南亚、日、韩、意、法等异域美味也都很容易找到。可贵的是很多外国人移居上海，不少餐厅都是该国当地人开的，非常地道。

我们邀请了数位本地美食圈中的中外资深人士，根据他们的各自专长及爱好，安排他们前去所入选的最佳餐厅试菜并撰文。书中还收录了专家撰文的美食文章介绍：中餐如何与葡萄酒文化融合、上海正在消失的传统美味——如素肉松、桂花肉的今昔。

为了方便读者使用，本书还入选了餐厅的地理位置并以简明地图的方式标示出来，使读者可以快捷、准确地按图索骥。衷心祝愿所有热爱美食的朋友们在本书的指引下，能够畅游食林，口福齐天！



王葵
编辑总监

双语店名

《上海最佳餐厅》中的餐厅是按照其中文店名首字的拼音字母顺序排列的。同时，书中附有每一家餐厅的中文名字和地址，为打车前往提供便利。

餐厅菜式 / 招牌菜

每家餐厅都有自己独特的菜式。通常来说，餐厅每天都会供应这些招牌菜。但是也不排除因季节变化或原料短缺而暂时性的菜单变动。

地图

本书中大部分的餐厅都位于以下几个地区：南京西路、徐家汇、淮海路（包括新天地）、外滩、虹桥地区和浦东陆家嘴。这些地区的地图刊登在本书最后。每家餐厅的评论文章旁边都有一个参照号码，读者可以根据这个号码在相应的地图上找到餐厅的位置。

着装指南

在每家餐厅的评论文章旁边，都标注了进入该餐厅得体的着装要求。

套餐 / 自助餐

大多数上海的餐厅都有套餐，不少西餐厅有自助餐。套餐和自助餐对于不熟悉餐厅食物的顾客来说，不失为比较简单的选择。

素食

在上海，有几家素食餐厅和一些印度餐厅能够为吃素食的客人提供特别的菜单。同时，许多餐厅的主菜单上也有一系列素食可供选择。

味精的使用

本地许多中餐厅都使用味精来提高食物的鲜度。由于菜肴中是否使用味精的信息都是由餐厅自己提供的，因此，我们不能保证信息的准确性。

无烟餐厅

按照禁烟法案，从2007年1月起，公共场所禁止向顾客出售香烟，包括餐厅、公园、海滩和工作场所。酒吧在此法案实施后的两年半内仍可以销售，餐厅内的吸烟区不受限制。

信用卡

餐厅接受的信用卡类型的缩写如下：

AE——美国运通（AMERICAN EXPRESS）

D——大来信用卡（DINERS CLUB）

V——威士信用卡（VISA）

MC——万事达信用卡（MASTERCARD）

JCB——日本信用卡社信用卡（JAPAN CREDIT BUREAU CARD）

UP——中国银联（CHINA UNIONPAY）

餐厅等级

上海最佳餐厅的评分标准有四个重要方面——菜肴、酒类、服务和价格。这些指标简洁明了。在此书编写期间，对每家餐厅都是以匿名方式评点的。每家餐厅都是通过读者的匿名票选和我们的美食评论家的推荐，最后得到一个综合的评分。餐厅的评分位于每家餐厅的评论文章之后，非常简明。环境、菜肴、酒类和和服务各项满分为10分，最低1分；而价格则分成四个档次。

评分	 环境	 食物	 酒类	 服务
出类拔萃	10-9	10-9	10-9	10-9
非常好	8-7	8-7	8-7	8-7
不俗	6-5	6-5	6-5	6-5
一般	4-3	4-3	4-3	4-3
较差	2-1	2-1	2-1	2-1

价格

基于中等价格的菜肴， 不包括酒和饮料， 单位为人民币。

¥ ¥ ¥ ¥	非常昂贵（人均400元以上）
¥ ¥ ¥	昂贵（人均200-399元）
¥ ¥	普通（人均100-199元）
¥	便宜（人均100元以下）



时间

在午餐之后和晚餐之前，大部分西餐厅和高档中餐厅都不对外营业，而面馆和咖啡馆一般是全天营业的——有的还是通宵。如果你在下午4点觉得饿了，可以去宾馆酒店享用下午茶，或者去快餐店。当然，在上海的某些街道还能找到小吃店，甚至街边小吃摊，可以品尝到地道的本地点心。在上海，中餐厅的晚餐时间一般从晚上6点开始，而且最好能提前预订座位。

小费

所有高级宾馆内的餐厅或酒吧，以及部分宾馆之外的高级餐厅或酒吧，需要加收10%的服务费。如果客人对服务质量特别满意，可以支付相当于账单5%—10%的小费，小费的多少取决于服务的质量。以下的几项可以作为支付小费的参考标准。

一名出色的餐厅服务员

- 能够察言观色，根据顾客的心情提供个性化的服务；
- 能够像空气一样透明，用餐时不让客人觉得他/她的存在；
- 聪明灵活，热情好客；
- 能够让名人感觉像普通人，让普通人感觉像名人；
- 能够给顾客带来比进餐厅时更佳的心情；
- 值得支付小费，以鼓励他/她继续留在这一行业。

本地特色

穿便服或者穿西装打领带；空调似乎过高。餐厅的服务生似乎对先生比对女生更加殷勤，因为他们往往把菜单先递给男士，而不是女士；当然，在递账单的时候更是如此。关于每家餐厅的具体情况，例如停车位、饮用水、吸烟区等服务或便捷设施请留意各餐厅页面的信息栏。

页码 / 名称 / 电话

- 30 阿拉哇蔗 EL WAJH 6466 0479
- 31 阿米奇意大利餐厅 AMICI 6115 9988
- 32 艾露法餐厅 ALLURE FRENCH RESTAURANT 3318 9999-7022
- 33 艾美轩中餐厅 AI MEI CHINESE RESTAURANT 3318 9999-7700
- 34 芭芭露莎 BARBAROSSA 6318 0220
- 35 白玉兰中餐厅 BAI YU LAN CHINESE RESTAURANT 6415 1111-5215
- 36 宝和厅 BANQUET HALL 5396 5000-80826
- 37 布卡拉印度烧烤餐厅和酒廊 BUKHARA INDIAN GRILL & LOUNGE 6446 8800
- 38 采蝶轩宏伊广场店 ZEN 3366 5333
- 39 采蝶轩新天地店 ZEN 6385 6385
- 40 采蝶轩 @寻蝶 ZEN 6340 4333
- 41 蔡家食府 TSAI'S KITCHEN 3381 0115
- 42 藏乐坊 SECRET GARDEN 5405 0789
- 43 潮品集 CHAO PIN JI 6145 1111
- 44 成成(屋里香) 艺术沙龙餐厅 CHENGCHENG'S ART SALON 5403 6010
- 45 翠蜓轩·非常中国餐厅 CUI TING XUAN 5237 7000
- 46 DANIELI'S 5050 4567-6370
- 47 德清坊 DE ALL 6219 7727
- 48 点石斋小宴 DIAN SHI ZHAI RESTAURANT 5465 0270
- 49 东湖宾馆玉兰餐厅 YULAN CHINESE RESTAURANT 6415 8158
- 50 东湖轩中餐厅 EAST LAKE CHINESE RESTAURANT 6219 8855-5314
- 51 东京纽约烧烤吧 TKNY 6208 5888-7121
- 52 洞庭春湘菜馆 DONG TING CHUN RESTAURANT 6439 5288
- 53 法沃莱意式餐厅 FAVOLA ITALIAN RESTAURANT 3318 9999-7778
- 54 非比寻常融合菜餐厅 FUSION CHINESE RESTAURANT 6152 6550
- 55 非常时髦餐厅 VUE RESTAURANT 6393 1234-6328
- 56 翡翠 36餐厅 JADE ON 36 RESTAURANT 6882 3636
- 57 福 1039 FU 1039 5237 1878
- 58 福 1088 FU 1088 5239 7878
- 59 观月台 GUAN YUE TAI 6439 1000-3011
- 60 桂花楼 GUI HUA LOU 6882 8888-220
- 61 桂林公馆 GUILIN GARDEN 1931 6451 5098
- 62 H CAFÉ & BAR 6283 8308
- 63 哈扎拉 HAZARA 6466 4328
- 64 海逸海鲜酒家 HARBOUR PLAZA 6270 1998
- 65 韩国馆 KOREAN BARBECUE RESTAURANT 5208 1579
- 66 汉弥尔敦 HAMILTON HOUSE 6321 0586
- 67 好地方精烧扒轩 MOON'S STEAK HOUSE 6336 5683
- 68 黑松日本餐厅 KUROMATSU TEPPANYAKI RESTAURANT 3221 2800
- 69 衡山小馆 HENGSHAN CAFÉ & CHINESE RESTAURANT 6226 0525
- 70 鸿瑞兴 HONG RUI XING 6427 5177
- 71 厚街粤菜馆 HOU JIE CANTONESE RESTAURANT 3363 3777
- 72 花乐 KARAKU 6438 3822
- 73 花马天堂云南餐厅 LOST HEAVEN 6433 5126
- 74 黄浦会 WHAMPOO CLUB 6321 3737
- 75 黄浦轩 HUANG PU XUAN 6324 6260-2355

江南知名品牌 金海华高端餐饮连锁

THE FAMOUS INTERNATIONAL RESTAURANT

传承品牌精萃 世袭高贵品质

金海华对顶级食材的挑剔久有盛传，凭借珍视美食如生命的品质保证和近乎完美主义的品位追求，金海华传承的顶级美食信仰，将尊享生活注入到了餐厅的每一个细节，经典的燕鲍精工粤港菜，私家本帮菜，创意川菜品格风雅的日式料理，令人垂涎的法意菜系……都被大厨们烹制出了千里飘香的远名。

Recommended 【名品推荐】

法式脆鹅肝



日本西餐厅柱



苏州Winsun金海华·玲珑国际会所



苏州蝶·金海华李公堤私家会馆



Winsun
金海华



KINGRACE
金海华
Changshu

Http://http://www.jinhaihuagroup.com/main.asp
E-mail: jsjinhaihua@yahoo.com.cn

常熟金海华休闲美食会（总店）/0512-52702333
苏州Winsun金海华·玲珑国际会所/0512-62959666, 62959777
苏州蝶·金海华李公堤私家会馆/0512-62953333
苏州金海华大城小爱城市餐厅/0512-67623777, 67628333
无锡运河一号会馆/0510-83720721
无锡金海华海鲜大酒楼/0510-85450777
常熟海纳百川·川粤料理/0512-52717888, 52783333
常熟Winsun金海华·玲珑国际会所/0512-52789999
张家港金海华休闲美食会/0512-58288888, 58130777
江阴金海华休闲美食会/0510-86298878

页码 / 名称 / 电话

- 76 汇元坊 WAVE 5404 7979
- 77 JEAN GEORGES 6321 7733
- 78 JW'S 加州扒房 JW'S CALIFORNIA GRILL 5359 4969-6453
- 79 吉范尼斯意大利餐厅 GIVANNI'S ITALIAN RESTAURANT 6275 8888
- 80 金凤凰 SHANGHAI GOLDEN PHOENIX RESTAURANT 3226 7067
- 81 金钱豹国际美食百汇 6406 9999
- 82 锦华宫 MANDARIN PAVILION 6279 1888-3301
- 83 锦庐餐厅 THE CHINOISE STORY 6445 1717
- 84 京翅坊 JING CHI FANG 6445 7111
- 85 晶器廷 EXQUISITE BOCUSE 6472 3777
- 86 KATHLEEN'S 5 6327 2221
- 87 KEE CLUB SHANGHAI 3395 0888
- 88 卡萨诺瓦 CASANOVA ITALIAN RESTAURANT 5403 4528
- 89 孔家花园 THE KONG'S GARDEN 6468 3159
- 90 LAWRY'S THE PRIME RIB 6387 0096
- 91 兰会所·上海 LAN CLUB·SHANGHAI 6323 8029
- 92 兰纳泰 LAN NA TAI 6466 4328
- 93 蓝鳍日本料理 BLU SUSHI MARTINI RESTAURANT 5168 8833
- 94 老洋房花园饭店 VICTORIAN HOME 6433 4849
- 95 乐庭 LE TING 6247 5557
- 96 李奥纳多餐厅 LEONARDO'S 6248 0000-1850
- 97 凌洸阁 LING LONG GE 3207 0077
- 98 陆唯轩 LARIS 6321 9922
- 99 罗斯福顶级牛排馆 ROOSEVELT PRIME STEAK HOUSE 6433 8240
- 100 绿丰花园 ABUNDANT GREEN GARDEN 6471 9699
- 101 米氏西餐厅 M ON THE BUND 6350 9988
- 102 名豪虹桥店 NOBLE SEAFOOD RESTAURANT 6262 5555
- 103 名豪浦东店 NOBLE SEAFOOD RESTAURANT 5820 7777
- 104 名家酒楼(七莘路店) MING JIA RESTAURANT 6498 1877
- 105 名家私宴精作坊 THE SHANGHAI RESTAURANT 6391 0151
- 106 名人坊家宴酒家 CELEBRITY CUISINE SHANGHAI 5466 0657
- 107 名轩(浦东店) NOBLE HOUSE RESTAURANT 5879 3179
- 108 茉莉香 JASMINE 6247 5677
- 109 NAPA WINE BAR AND KITCHEN 6318 0057
- 110 ORO RESTAURANT 6340 1468
- 111 欧拓 OTTO RESTAURANT & WINE BAR 6248 9186
- 112 帕戈意大利餐厅 PREGO 6335 1888-7360
- 113 帕兰朵意大利餐厅 PALLADIO ITALIAN RESTAURANT 6279 7188
- 114 七色光 SPECTRUM 6208 5888-72203
- 115 黔香阁 VILLAGE GUEST HOUSE 5386 9177
- 116 人间蜜七 PEOPLE 7 5404 0707
- 117 仁清 NINSEI 6471 2288
- 118 日珍 KOBACHI 5047 1234-8778
- 119 瑞绯阁 CAFÉ SWISS 5355 9898-6360
- 120 山里日餐厅 YAMAZATO JAPANESE RESTAURANT 6415 1111-5216
- 121 上海良轩 SAM'S RESTAURANT 6404 7300
- 122 上海普陀山海鲜酒店 2799 0936

页码 / 名称 / 电话

- 123 上海1号 SHANGHAI NO.1 RESTAURANT 5150 1177
- 124 寿司(滩万) SUSHI BAR BY NADAMAN 6882 8888-261
- 125 水晶苑 EEST 6335 1787
- 126 四季牛排馆 STEAK HOUSE 6256 8888-1270
- 127 苏河西餐 CREEK KITCHEN 6380 9172
- 128 苏浙汇(黄浦店) JADE GARDEN 3366 3777
- 129 T8餐厅 T8 RESTAURANT & BAR 6355 8999
- 130 THE KITCHEN SALVATORE CUOMO 5054 1265
- 131 TOFU CONCEPTS 6124 8011
- 132 滩万日本料理 NADAMAN 5888 3768
- 133 唐部世家 NOBLE TANG'S 5058 0777
- 134 天萃庭 PARADISE GARDEN 5047 7773
- 135 天府楼 SICHUAN COURT 6248 0000-1890
- 136 天家 TENYA 5422 3373
- 137 天泰餐厅 SIMPLY THAI 6326 2088
- 138 透明思考新天地餐厅 TMSK 6326 2227
- 139 VEDAS 6445 8100
- 140 外滩游艇会 YACHT CLUB ON THE BUND 5877 9888
- 141 万豪轩 WAN HAO XUAN 5359 4969-6436
- 142 万丽轩 CHINA BISTRO 2321 8888
- 143 翁家鱼翅 WENG RESTAURANT 5385 0755
- 144 屋里香食府·艺术沙龙 ART SALON RESTAURANT 5306 5462
- 145 舞台餐厅 THE STAGE 6335 1888-7350
- 146 梧桐 LE PLATANE 5383 2998
- 147 席家花园 XI'S GARDEN 6474 7052
- 148 西郊5号 MAGGIE'S 5 RESTAURANT 6295 7199
- 149 夏苑中餐厅 SUMMER PAVILION 6279 8888-4770
- 150 仙炙轩 AMBROSIA JAPANESE RESTAURANT 6431 3935
- 151 晓山青 XIAO SHAN QING 5033 9113
- 152 新滨铁板烧上海店 THE BEST OF TEPPANYAKI IN SHANGHAI 6261 7669
- 153 新大陆——中国厨房 XINDALU - CHINA KITCHEN 6393 1234
- 154 新都里无二店 SHINTORI NULL-2 5404 5252
- 155 新吉士酒楼 XIN JI SHI 6336 8474
- 156 新太郎日本餐厅 SHINTARO 6256 8888-1290
- 157 旋景餐厅 EPICURE ON 45 6359 9999-4210
- 158 椰香天堂 COCONUT PARADISE 6248 1998
- 159 夜上海(浦东) YE SHANGHAI 5878 5660
- 160 意庐 CUCINA 5047 1234-8778
- 161 雍福会 YONFOO ELITE 6471 9181
- 162 渝乡人家 CHONG QING KITCHEN 6415 9778
- 163 渝信川菜(静安店) YUXIN SICHUAN DISH 5298 0438
- 164 豫园咖啡厅 YU GARDEN CAFE 2321 8888
- 165 月影铁板烧景观餐厅 MOONSHA TEPPANYAKI VIEW RESTAURANT 6323 1117
- 166 藏丞坊 WINE BAR & GRILL 6279 1888
- 167 枣子树 JUJUBETREE VEGETABLE RESTAURANT 6275 1798
- 168 扎西达姆西藏演艺餐厅 DAWA TIBET RESTAURANT 6426 5576
- 169 致真一品 PREMIER AT SINCERE 6433 2882



正在消失的上海美食

在上海的漫长岁月中，涌现出不计其数的美食。但因为诸多的原因，江礼旻发现很多美食已经消失、正在消失或即将消失

宋

太宗赵光义曾提出“天下何物为最？”大臣苏易简答曰：“臣闻物无定味，适口者珍。”这是以一个不确定的答案来应付喜怒无常的残暴皇帝的典型范例，从而引出“好吃是硬道理”这一适用了一千多年的命题。

在上海的漫长岁月中，涌现出不计其数的美食。因为食材、价格、人的理念的不断变化，很多美食已经消失，正在消失，或者即将消失。

“艰难时世”时正常的食材少之又少，贵之又贵（不但价贵，而且物以稀为贵），许多原本不能吃不屑吃的东西拿来，经过一番努力，便也成了菜。我就吃过用来喂猪的豆饼，很少的油里炒炒，石库门里一家吃，十家香。还有豆腐的下脚料——豆粕（或叫豆渣、豆粕），用极少一点油，炒得焦香时洒一点青葱花，上海人过泡饭，真是好吃极了。后来，台湾来的朋友说，这就是大户人家的下粥菜。叫“素肉松”。如果用火腿末和火腿油来炒，那就是献给皇帝的御膳也不过如此了。

还有一样好东西，叫桂花肉。大肥肉，上面有一点点精肉，面粉拖拖，一炸，比肉



还好吃，也不太肥了。后来吃到日本料理中的天妇罗，料理师说，这是航海到日本的葡萄牙人，见日本人没肉吃又很馋，就教他们用面粉裹了鱼虾和蔬菜，油炸后，能吃出肉的味道。真是美食无国界！几百年前的日本人和几十年前的上海人智商同样发达，但上海人情商又略高一筹，知道炸得焦一点有桂花色，为它起了个浪漫的菜名。桂花肉多年不见，不但饭店里不卖，自己家里也不做，想吃“炸物”，到日本天妇罗专门店“花乐”请教关丰一郎好了。

有的上海美食好像一息尚存，但是已经大大走样，简直可叫“名存实亡”了。大饼油条，似乎是苏北人带来的，不然怎么念 DA 而不念 DU 呢？早先和我住一条弄堂的同龄男孩，全家（自祖父算起）从苏北来上海谋生，就在弄堂口摆了个大饼油条摊。他的爸爸夏天生时疫（传染病）死了，妈妈擦干眼泪，捋起袖子，天天凌晨即起，擀面做大饼，余油条。那大饼是发面并起酥的，酥油在炉子里一烤，香极了，里面有一层层的油酥。油条小小的面坯，两根绞在一起，下油锅炸，眼看一点点“胖”了，长筷子夹出，沥油，早有买客拿了一水草或筷子穿了带走，买得多的，必拿个淘箩来，等了好几锅，盛满一淘箩带走，拿回去大饼夹油条，或者油条蘸蘸酱油过泡饭。我不喜欢白白胖胖的油条，而是喜欢比较精干，但炸得焦香的“老油条”，它更脆，更香。中午没有菜，加点酱油“放放汤”，也可下一碗白饭。今天的大饼油条不好吃也不敢吃。大饼不起酥，咸的一把盐，甜的一泡糖。油条又胖又大，白煮煮的，人说是肥皂粉发的，说得吓势势，敢吃吗？

冬天有一种点心彻底没有踪影，那就是年糕团。年关将到，一部有料理台的车子推出来，业主从包得严严实实的木桶里揪一团熟的、热的年糕团出来，在金属台（好像是白铁皮）上延展成“皮子”，包入麻屑或者雪菜肉丝馅料，包好，搓成团递给顾客。接过年糕团热呼呼的，一面走一面咬，任朔风迎面吹来，肚里有“货”，身上不冷，而且多嚼一会，味道可以在嘴巴里多一会。现在当场做年糕的没有了，年糕团就更是“明日黄花”了。



小笼包很多地方人会做，生煎包只有上海有。但生煎包越做越大，里面一泡油，真吊不起胃口来。小笼申遗其实没多大意思，小笼滋润得很，政府号召，全民奋战，何尝遗失过？

生煎包可是上海的 LOGO，小笼包很多地方人会做，生煎包只有上海有。但生煎包越做越大，里面一泡油，真吊不起胃口来。小笼申遗其实没多大意思，小笼滋润得很，政府号召，大款掏钱，全民奋战，何尝遗失过？倒是生煎包，那发酵的，皮子蓬松，里面只有少许汤而没有油，底板煎得黄黄的（但不能焦），个头小小的，可以一口一只的，上面有芝麻也有葱花的，这才是五六十年前，我们闻之可以口水暗流的上海生煎。前不久经高人指点，我到复兴中路顺昌路口（我幼时常常去玩的地方）一家名叫“东泰祥”的小店，排队吃到了思念已久、念念不忘的生煎包，一点没走样，还是原汁原味，一客四只，三元五角。这里还有小馄饨，里面肉很多，皮子比“绉纱馄饨”略厚一点点（免得皮子破，老师傅说），一碗也只有三元五角。这令我想起小时候晚上敲竹梆，我们从楼上亭子间吊一只篮头下去，里面有碗，也有钱，须臾便有热气腾腾的“柴爿馄饨”吊上来。大概是年老了，吃到这些久违的美食，眼角都会渗出浑浊的老泪。这次真是过足了瘾，不禁逢人便说。后来再去吃时巧遇老板宗先生，我请他好事做到底，再多开几家这样的复旧点心店。他高兴地告诉我，云南南路马上要开一家，年内打算再开几家。这位年近不惑、白白净净的大学毕业生真是功德无量。

有人说，除旧迎新，与时俱进，是社会发展的规律和法则，有焗龙虾（澳洲大龙虾，



并非小龙虾)，有生鱼片，不是很丰富，很高档了吗？还要那些经济困难时期的“宝”干嘛？窃以为，此言差矣！其实，最珍贵的东西，莫过于最自然的东西，最原始的东西。没有完全可以取而代之，各种功能俱优于它的东西，谈不上“与时俱进”。况且不少东西，吃多了，营养过剩，倒会生出过去没有的病来。我自己身上的糖尿病、心血管病就是实例。且我懊悔莫及，正在反其道而行之，吃得自然些，已经初见成效。再说，许多昔日的上海传统美食，不少小朋友已经“不知秦汉，无论魏晋”。如果再不设法保留，我们这些老家伙没有了，也许真的会永远遗失，无处寻觅。到那时，拍一部怀旧的美食片，也许会闹出《大长今》里朝鲜王宫用“满汉全席”来招待大明国特使那样“关公战秦琼”的笑话来。

钱肯定是好东西，我也不能免俗。但有时钱并不是万能的。我每次走过城隍庙，总要敬献一番。真正老房子连根铲去，造出一条“上海老街”，其实何老之有？想起京师一个老笑话：一个金发碧眼的洋人看上大碗茶摊一只脏兮兮的茶壶，卖茶老妇说，回去洗一洗，明儿卖给您。洋人次日再来，茶壶擦得锃亮，壶里茶垢荡然无存，洋人耸耸肩，说：SORRY，我不要了。上海老街的决策者，是不是有点像那老妇？保留，或恢复正在消失的上海美食，不一定政府大把掏银子，更无须在南京路上做两个“老虎脚爪”，让人家排排队，电视拍拍，作作秀。那是有钱出钱，有力出力的善举。没钱又无力的譬如老汉我，可以出一点脑汁，出几个小钱，再出点口水，品一品，尝一尝，鉴定一番，好的就帮助推广。总而言之，人人要出“心”，出一颗“爱心”，何愁黄土不成金？我这点口水（摇旗呐喊时失去的）如能换来些许改进，那就谢天谢地，明年在 SHANGHAI TATLER 这块宝地上，再写一个续篇，题目不妨叫做《寻找回来的上海美食》，老汉肯定躲在排队买瘦身生煎、年糕团、油酥大饼、老油条的人群后面，暗暗喝一声：“好啊，与时俱进的上海！好啊，找回聪明才智的上海人！好啊，功莫大焉的宗老板们！好啊，我们有幸遇见的盛世！”



中菜嫁接葡萄酒

葡萄酒配中菜基本属于空白，吴书仙却巧妙地将中菜嫁接葡萄酒

实际上，葡萄酒配中菜基本属于空白，中国内地一年接近 40 万吨的葡萄酒消费量，其实大部分是被当成符号来消费掉的，因为葡萄酒近些年来被越来越多的编织在时尚、高雅、社交、西方生活模式、生意等等符号中了，而恰恰忘记了它本身作为餐酒的主要功能，如同食物的功能主要是提供人体需要的营养一般，然而从根本上讲葡萄酒并没有真正进入中国人的饮食习惯和意识。

在欧洲，几百年前葡萄酒就已经根植到他们的精神和胃里了，法国有位老太太调侃的一句格言精辟地表达了酒与菜关系，她说：THE MEAL WITHOUT WINE, LIKE MAKING LOVE BY YOURSELF. 17 世纪的英法战争时期，英国人为了能喝到葡萄酒，不少人走私、掠夺无所不为，甚至

造假盛行，如英国作家约瑟夫·艾迪生所言：“他们从野梅中挤出波尔多红酒，用苹果酿造出香槟酒。”从饮食习惯上看，欧洲人自小就被培养习惯了，比如说每次就餐的时候，父母会在孩子就餐的水杯里倒一点葡萄酒，随着年龄的增长，酒的比例也提高。

可能有人以为欧洲人吃正餐才喝葡萄酒，其实，葡萄酒早就成为了他们的基本饮食，而啤酒才是随便喝喝的。法国人在平常的饮食里，还是以温饱为主，一盘沙拉和一个主菜，多一点加个餐后甜点，但基本上每餐都会来点葡萄酒，喝酒也是以普通的红葡萄酒为主，如果一个人消费以点餐厅的店酒为主，如点一瓶白葡萄酒，一般来看还是较为正规一些的，因为白葡萄酒是需要冰块和冰桶来伺候。

而真正一款菜一款酒，弄个五到六道菜，三到五款酒来配的，应该是很正式的宴会，如宴会、