

Eating in Shanghai

上海味道

GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

images
Publishing

Eating in Shanghai

上海味道

《上海日报》/ 编

广西师范大学出版社
· 桂林 ·

images
Publishing

图书在版编目(CIP)数据

上海味道 / 《上海日报》编;张成,侯艳宾译. —桂林:广西师范大学出版社, 2018. 3

ISBN 978 - 7 - 5598 - 0553 - 9

I. ①上… II. ①上… ②张… ③侯… III. ①饮食—文化—上海 IV. ①TS971.202.51

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 325197 号

出品人:刘广汉

责任编辑:肖莉

助理编辑:夏薇

版式设计:张晴

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市五里店路9号 邮政编码:541004)
网址: <http://www.bbtpress.com>

出版人:张艺兵

全国新华书店经销

销售热线:021-65200318 021-31260822-898

广州市番禺艺彩印刷联合有限公司印刷

(广州市番禺区石基镇小龙村 邮政编码:511450)

开本:787mm×1092mm 1/16

印张:17.5 字数:50千字

2018年3月第1版 2018年3月第1次印刷

定价:158.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷单位联系调换。

目录

8 前言

创意中国菜

- | | | | |
|----|---------------------|----|------------------|
| 12 | 新天地粤菜馆的感官盛宴 | 28 | 外滩上的正宗蒙古风味 |
| 14 | 令人耳目一新的楼上火锅 | 30 | 小笼包, 必须尝试的一道点心 |
| 16 | 明星主厨梁经伦的“极致中国菜” | 34 | 光辉不再的旧时大菜 |
| 18 | Jade House为你带来健康潮州菜 | 38 | 美味四溢的食品商场 |
| 20 | 迁址后的正宗香港叉烧 | 42 | 精致的口味, 时尚的环境 |
| 22 | 历史与地方特色的完美融合 | 44 | 排队等候正宗美食 |
| 23 | 愚园路东上重新开业的新疆餐厅 | 46 | 从传统到新潮, 所有口味的大闸蟹 |
| 24 | “啫啫”作响的惠食佳 | 50 | 宫廷风味的帝王食谱 |
| 26 | 抓住时机的川廊 | 54 | 国宴魔法主厨 |
-

国际美食

- | | | | |
|----|-----------------|----|----------------------|
| 60 | 弗留利语问候下的经典意式美食 | 68 | Dodu为上海带来经典法式烤鸡 |
| 62 | 品味源自印度的辛辣 | 69 | 正宗法国菜Bistro 321 |
| 64 | 时尚的土耳其美食热点 | 70 | 供应卓越意大利美食的隐秘餐厅 |
| 66 | 迁址精致新店的融合美食 | 72 | 兼具美味佳肴与友好服务的Opposite |
| 67 | 博雅为上海带来正宗的以色列美食 | 74 | The Cannery带你畅享西海岸风味 |

-
- 76 落户衡山路上的哈瓦那美食
- 78 在家一般的环境中享用奢华的意大利美食
- 79 158坊喧嚣中的休闲意大利避风港
- 80 与夜间出行绝配的美国南部风味美食
- 81 美味又实惠的意大利面餐馆
- 82 重整旗鼓后, 菜肴一如既往的美味
- 84 站在先驱肩膀上的Tepito
- 85 Crazy Ones供应让人垂涎欲滴的美味西班牙海鲜饭
- 86 变革, 但仍有很多慕名而来的食客
- 87 经典肉丸之外的斯堪的纳维亚美食
- 88 混合西班牙和南美风味的Raw
- 90 L' Atelier de Joël Robuchon在外滩18号开业
- 92 价格实惠的多汁牛排和其他美食
- 94 烹制鸭舌的米其林
- 96 璞丽酒店旗下的PHÉNIX餐厅正在崛起
- 98 让你意犹未尽的意大利美食
- 100 与Mesa Manifesto一脉相承的Husk餐厅
- 102 鲜美的海鲜盛宴陪你过冬
- 104 让鸡肉爱好者梦想成真的Wishbone
- 106 高档意大利菜餐厅Atto Primo
- 108 在自然环境中提供新鲜食物的光与盐餐厅
- 109 Colca为上海带来时尚的秘鲁美食
- 110 愉悦味蕾的完美用餐场所
- 112 供应完美早午餐的Diner餐厅
- 114 上海市中心的西班牙美食
- 116 向亚洲风味发散的Ginger餐厅
- 118 提升到新高度的The Cut Rooftop露台
- 120 烹饪艺术家奉上的美食喜悦
- 123 没有界限的“世界美食”
- 126 颜色的爆炸, 北欧美食的征服
- 128 高档墨西哥风味与传统的大胆融合
- 130 与众不同却是惊人之宝
- 132 正宗法国美食的守护者

小食和酒吧

- 136 麦迪逊主厨创办的随取即行餐馆
- 138 上海芝士烤吧成就切片芝士的天堂
- 139 寿司爱好者的现代用餐天堂
- 140 开在港汇中心的Bang餐厅
- 142 一间高档餐厅, 三种日式选择
- 144 陆家嘴中心地带的美味南洋菜
- 145 供应特色亚洲菜的镜花水月
- 146 拥有致胜海鲜菜单的Hooked
- 148 供应美食美酒的Lil' Laundry餐吧
- 150 喵鲜鲜带你尝试美味牛蛙
- 152 匠心独运的跨文化美食
- 154 融合亚洲小吃与葡萄酒理念的Jiang餐厅
- 156 供应新鲜应季美食的The Barn
- 157 “洋泾浜”变革者转向投资比萨店
- 158 Sabor带给你一次惊艳的美食之旅
- 160 迈克尔·温德灵的熟食店为你带来明星三明治
- 162 灵魂乐的理念将Shake带上极致高度
- 164 如珍宝一般的Muscle Man餐馆
- 166 联手打造正宗墨西哥美味的餐厅与酒吧
- 167 健康的美食不会吝啬美味
- 168 让米酒和鱼生爱好者欢欣鼓舞的椽舍隐久
- 170 Pizza Express的新菜单没有令人失望
- 172 日本美食风貌中的全新鳗鱼饭餐馆
- 174 清凉的午后在Blackbird享用极品鸡尾酒
- 176 英国主厨玩转鸡和鸡蛋
- 178 擅长融合美食的德韩跨国夫妻
- 180 在纽约风格的餐厅与朋友一起放松身心
- 182 蟹钳和其他: 国金中心商场里的新加坡美食
- 184 电视名人主厨烹制的高档韩国料理
- 186 美味的亚洲汉堡, 完美的便携小吃
- 188 迪士尼小镇中的翡翠酒家分店
- 189 静安区号称“肋排之乡, 啤酒之家”的餐厅

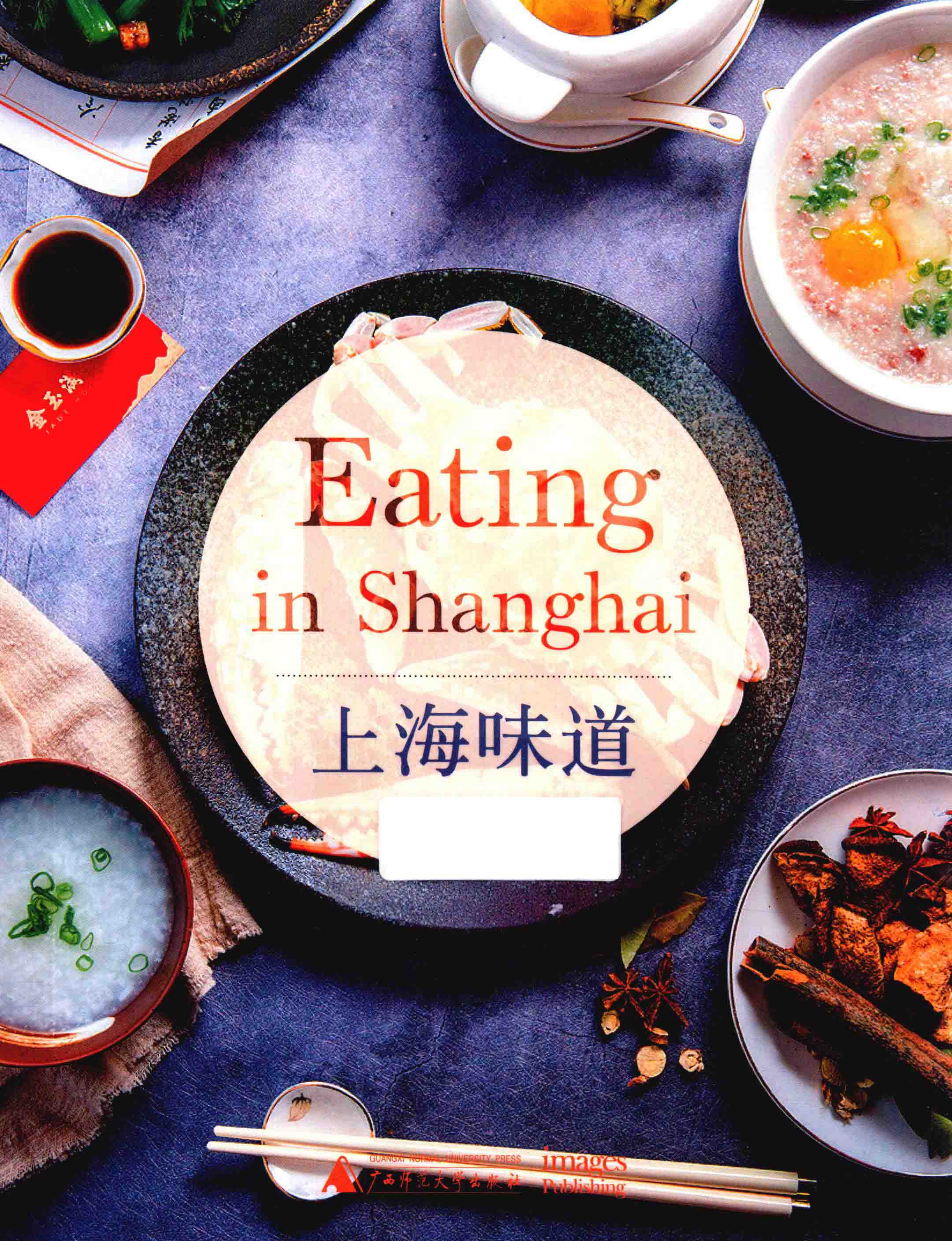
190 外滩上的美国城市氛围
192 嘉里中心的“潮泰意”
193 玻璃浩室为新天地带来融合美味
194 精致的美食酒吧The Nest
196 迷人的老房子时尚餐饮之家

198 星级主厨呈现创新而美味的素食盛宴
200 158坊中桑巴风格美味的Boteco
202 将法国风味带到新华路
206 保持健康、休闲和独特
208 葡萄酒与融合美食爱好者的时尚选择

饮品和甜点

214 长乐路时尚咖啡博览
217 用爱做出的美味肉桂卷
218 高端甜品店带给你甜蜜回忆
220 在时尚的环境和氛围下畅饮
222 我们都爱冰淇淋……
225 Cupple带给你独一无二的咖啡体验
226 迷你咖啡店很受欢迎
229 去哪里寻找你的日常面包
236 当茶成为一种享受,而不仅仅是饮料
243 Bread etc为你带来传统法式面包

244 擅长做挞但服务不足的Pain Chaud
245 Boom Boom让贝果不只是早餐食物
246 让你远离喧嚣的那些屋顶露台
251 说“茄子!”
256 茶,一种愉悦人心的智慧饮品
262 从玻璃杯中喝出健康
266 在上海购买生煎最好的地方
270 挑战传统的牛蛙、猪肉汤、鲍鱼月饼
274 上海最好的青团在哪里
276 去哪里找老字号的食品店



Eating in Shanghai

上海味道

GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

images
Publishing

一本记录了上海这座城市各种迷人味道的美食指南,内容包括了中式菜肴、西式料理、甜点饮品等美食类型,还是一本记录了上海味道变迁的“回忆录”。

其中一些文章还提供了实用的食谱以及食物背后的记忆,而其他文章也将给读者一个明确的指导,帮助他们在上海寻找美味的食物。该系列文章还包括了关于外国美食餐厅的第一手评论,其中包括世界著名的餐厅以及外国人在上海开设的极具当地风情的餐厅。

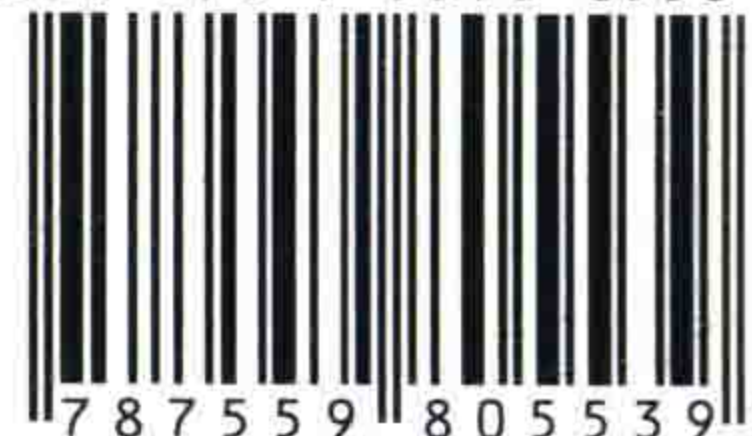


上架建议: 美食

定 价: 158.00 元



ISBN 978-7-5598-0553-9



9 787559 805539 >

Eating in Shanghai

上海味道

《上海日报》/ 编

广西师范大学出版社
· 桂林 ·

images
Publishing

目录

8 前言

创意中国菜

- | | | | |
|----|---------------------|----|------------------|
| 12 | 新天地粤菜馆的感官盛宴 | 28 | 外滩上的正宗蒙古风味 |
| 14 | 令人耳目一新的楼上火锅 | 30 | 小笼包, 必须尝试的一道点心 |
| 16 | 明星主厨梁经伦的“极致中国菜” | 34 | 光辉不再的旧时大菜 |
| 18 | Jade House为你带来健康潮州菜 | 38 | 美味四溢的食品商场 |
| 20 | 迁址后的正宗香港叉烧 | 42 | 精致的口味, 时尚的环境 |
| 22 | 历史与地方特色的完美融合 | 44 | 排队等候正宗美食 |
| 23 | 愚园路东上重新开业的新疆餐厅 | 46 | 从传统到新潮, 所有口味的大闸蟹 |
| 24 | “啫啫”作响的惠食佳 | 50 | 宫廷风味的帝王食谱 |
| 26 | 抓住时机的川廊 | 54 | 国宴魔法主厨 |
-

国际美食

- | | | | |
|----|-----------------|----|----------------------|
| 60 | 弗留利语问候下的经典意式美食 | 68 | Dodu为上海带来经典法式烤鸡 |
| 62 | 品味源自印度的辛辣 | 69 | 正宗法国菜Bistro 321 |
| 64 | 时尚的土耳其美食热点 | 70 | 供应卓越意大利美食的隐秘餐厅 |
| 66 | 迁址精致新店的融合美食 | 72 | 兼具美味佳肴与友好服务的Opposite |
| 67 | 博雅为上海带来正宗的以色列美食 | 74 | The Cannery带你畅享西海岸风味 |

-
- 76 落户衡山路上的哈瓦那美食
- 78 在家一般的环境中享用奢华的意大利美食
- 79 158坊喧嚣中的休闲意大利避风港
- 80 与夜间出行绝配的美国南部风味美食
- 81 美味又实惠的意大利面餐馆
- 82 重整旗鼓后, 菜肴一如既往的美味
- 84 站在先驱肩膀上的Tepito
- 85 Crazy Ones供应让人垂涎欲滴的美味西班牙海鲜饭
- 86 变革, 但仍有很多慕名而来的食客
- 87 经典肉丸之外的斯堪的纳维亚美食
- 88 混合西班牙和南美风味的Raw
- 90 L'Atelier de Joël Robuchon在外滩18号开业
- 92 价格实惠的多汁牛排和其他美食
- 94 烹制鸭舌的米其林
- 96 璞丽酒店旗下的PHÉNIX餐厅正在崛起
- 98 让你意犹未尽的意大利美食
- 100 与Mesa Manifesto一脉相承的Husk餐厅
- 102 鲜美的海鲜盛宴陪你过冬
- 104 让鸡肉爱好者梦想成真的Wishbone
- 106 高档意大利菜餐厅Atto Primo
- 108 在自然环境中提供新鲜食物的光与盐餐厅
- 109 Colca为上海带来时尚的秘鲁美食
- 110 愉悦味蕾的完美用餐场所
- 112 供应完美早午餐的Diner餐厅
- 114 上海市中心的西班牙美食
- 116 向亚洲风味发散的Ginger餐厅
- 118 提升到新高度的The Cut Rooftop露台
- 120 烹饪艺术家奉上的美食喜悦
- 123 没有界限的“世界美食”
- 126 颜色的爆炸, 北欧美食的征服
- 128 高档墨西哥风味与传统的大胆融合
- 130 与众不同却是惊人之宝
- 132 正宗法国美食的守护者

小食和酒吧

- 136 麦迪逊主厨创办的随取即行餐馆
- 138 上海芝士烤吧成就切片芝士的天堂
- 139 寿司爱好者的现代用餐天堂
- 140 开在港汇中心的Bang餐厅
- 142 一间高档餐厅, 三种日式选择
- 144 陆家嘴中心地带的美味南洋菜
- 145 供应特色亚洲菜的镜花水月
- 146 拥有致胜海鲜菜单的Hooked
- 148 供应美食美酒的Lil' Laundry餐吧
- 150 喵鲜鲜带你尝试美味牛蛙
- 152 匠心独运的跨文化美食
- 154 融合亚洲小吃与葡萄酒理念的Jiang餐厅
- 156 供应新鲜应季美食的The Barn
- 157 “洋泾浜”变革者转向投资比萨店
- 158 Sabor带给你一次惊艳的美食之旅
- 160 迈克尔·温德灵的熟食店为你带来明星三明治
- 162 灵魂乐的理念将Shake带上极致高度
- 164 如珍宝一般的Muscle Man餐馆
- 166 联手打造正宗墨西哥美味的餐厅与酒吧
- 167 健康的美食不会吝啬美味
- 168 让米酒和鱼生爱好者欢欣鼓舞的椽舍隐久
- 170 Pizza Express的新菜单没有令人失望
- 172 日本美食风貌中的全新鳗鱼饭餐馆
- 174 清凉的午后在Blackbird享用极品鸡尾酒
- 176 英国主厨玩转鸡和鸡蛋
- 178 擅长融合美食的德韩跨国夫妻
- 180 在纽约风格的餐厅与朋友一起放松身心
- 182 蟹钳和其他: 国金中心商场里的新加坡美食
- 184 电视名人主厨烹制的高档韩国料理
- 186 美味的亚洲汉堡, 完美的便携小吃
- 188 迪士尼小镇中的翡翠酒家分店
- 189 静安区号称“肋排之乡, 啤酒之家”的餐厅

190 外滩上的美国城市氛围

192 嘉里中心的“潮泰意”

193 玻璃浩室为新天地带来融合美味

194 精致的美食酒吧The Nest

196 迷人的老房子时尚餐饮之家

198 星级主厨呈现创新而美味的素食盛宴

200 158坊中桑巴风格美味的Boteco

202 将法国风味带到新华路

206 保持健康、休闲和独特

208 葡萄酒与融合美食爱好者的时尚选择

饮品和甜点

214 长乐路时尚咖啡博览

217 用爱做出的美味肉桂卷

218 高端甜品店带给你甜蜜回忆

220 在时尚的环境和氛围下畅饮

222 我们都爱冰淇淋……

225 Cupple带给你独一无二的咖啡体验

226 迷你咖啡店很受欢迎

229 去哪里寻找你的日常面包

236 当茶成为一种享受,而不仅仅是饮料

243 Bread etc为你带来传统法式面包

244 擅长做挞但服务不足的Pain Chaud

245 Boom Boom让贝果不只是早餐食物

246 让你远离喧嚣的那些屋顶露台

251 说“茄子!”

256 茶,一种愉悦人心的智慧饮品

262 从玻璃杯中喝出健康

266 在上海购买生煎最好的地方

270 挑战传统的牛蛙、猪肉汤、鲍鱼月饼

274 上海最好的青团在哪里

276 去哪里找老字号的食品店

前言

约翰 H·伊萨克斯 (John H·Isacs)

专栏作家, 国际葡萄酒评委
美食作家

如果说在我的家里, 优质的葡萄酒和美食非常重要, 就着实有些轻描淡写了。我的父亲是二战后美国的第一批葡萄酒收藏家之一。在当时, 四五美元就可以买到一瓶波尔多一级葡萄酒。在接下来的 60 年里, 他收集了众多顶级葡萄酒。美食同样很重要, 无论我们是在纽约的家中还是在康乃迪克州或巴黎——我父亲在那些地方也有办公室——都经常出入最好的餐厅和酒吧, 那也成了我们的一种生活方式。所以有一点不用感到惊讶, 对我父亲而言, 搞到一些世界著名的美食指南从不是什么难事。他也收集美食指南, 就像他收集心爱的葡萄酒一样。

享受美食的生活是一种艺术形式, 需要准备也需要知识。因此, 可靠的美食与餐厅指南是至关重要的, 可以满足我们的美食爱好。世界上没有哪个地方能像上海这样——餐饮的选择过于繁盛, 多到令人迷惑而怯步。这就是为什么我为这本优秀的书作序时感到非常激动和荣幸, 因为它可以帮助读者在上海这座伟大的城市中找到美食这隐藏的宝藏。

近十年时间里, 我非常荣幸地担任《上海日报》《葡萄酒》的专栏作家。在这段时间里, 我了解到的一个重要的事实, 那就是关于同样为这家报纸辛勤工作的那些人才, 他们爱美食! 对于去哪里吃饭, 去哪里喝酒, 他们也都非常挑剔。倾情打造出这本书的《上海日报》团队

更是特别有资格向我们介绍这座城市中的美味宝藏。

然而, 在打造一本好的美食指南的各种影响因素中, 最重要的是激情。这本书里都是充满激情的文章, 生动地展示了美味的菜肴和饮品, 以及创造出佳肴和饮品的那些非同一般的人们。这也是这本书让我喜爱的地方。事实上, 它不仅专业地评价各种值得一去的餐厅、小饭馆和酒吧, 还深入地去了解那些特色的食物、地方以及人们, 正是那些使我们生活的城市变得如此美好。

这本书主要分为四部分: 创意中国菜、国际美食、小食和酒吧、饮品和甜点。这些简洁的章节不仅可以帮助读者找到很棒的餐厅, 还可以帮助他们了解那些菜肴和它们背后的特色故事与文化。国际游客和在沪外籍人士一定会爱上这本书里关于小笼包、大闸蟹等中国特色美食的部分, 并且可以更深入地了解它们在中国饮食中的重要地位, 以及如何以最好的方式享受这些美食。

虽然餐饮指南在历史上是一种相对较新的现象, 但是对于美食家, 尤其是那些住在上海这样超大城市的美食家而言, 餐饮指南俨然已经成了一种不可缺少的工具。一些历史知识可以帮助我们理解这一点。世界上第一部餐饮指南《美食家年鉴》(*Gourmands Almanac*) 是由名为亚历山大·波特扎

(Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reyniere) 的法国人出版的。就像他相当长的名字那样, 这本书的内容也很长, 但仍然让它一炮而红。他的这本书更像一本饮食旅游指南, 就像《上海美味之旅》这样, 不仅介绍了值得品尝的餐厅, 还深入挖掘菜肴和食物背后的文化。

在 Reyniere 的那本指南出版 100 年后, 法国轮胎公司米其林出版了他们的第一版酒店和餐厅指南, 尽管当时没有餐厅的实际评级。事实上, 这本书更像是一本帮助人们找到餐馆的旅行指南, 当然也是帮助人们花更多的钱买他们的轮胎。令人梦寐以求的星星首次出现是在 1926 年的米其林指南中。

在美国, 邓肯·海恩斯 (Duncan Hines) 写的《饮食探险》 (*Adventure in Eating*) 是第一个获得全国认可的餐饮指南。事实上, 它是如此受欢迎以至于美国最大的一家食品制造商购买了邓肯名字的版权, 并将公司重新命名为邓肯·海恩斯公司 (Duncan Hines Corporation)。

今天我们并不缺少餐饮指南, 比如无处不在的米其林指南, 对于以欧洲为中心的食客而言, 《高勒米罗美食指南》 (*Gault Millan*) 是最好的指南之一, 《大红虾》 (*Gambero Rosso*) 是意大利最负盛名的食品和葡萄酒指南, 而 Zagat 无疑赢得了美国美食家的心如今在上海,

我们有了自己的本土美食指南, 并且介绍的远远不只是餐厅而已。正如上述那些指南一样, 《上海美食之旅》也是一个美食旅游指南。这本书中的每个故事都会帮助我们发现以及更好地体会上海这座城市的美食之美。

我衷心地赞扬在《上海日报》工作的我的朋友们, 你们撰写和出版这本精美的书一定会让所有读者的美食生活更加多彩。就像书的名字暗示的, 它真的是一次美味的阅读, 而且我也想不到更好的赞美之词了, 我想如果我亲爱的父亲还在世的话, 他一定会爱上这本书!

创意中国菜
