



洪丕谟
◎ 著

吃玩

大上海

复旦大学出版社



吃玩



洪丕谟◎著

大上海

复旦大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

吃玩大上海/洪丕谟著. —上海:复旦大学出版社, 2000. 7
ISBN 7-309-02521-0

I. 吃… II. 洪… III. ①饮食-简介-上海②名胜古迹-简介-上海 IV. K925.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 18009 号

出版发行 复旦大学出版社

上海市国权路 579 号 200433

86-21-65102941(发行部) 86-21-65642892(编辑部)

fupnet@fudanpress.com <http://www.fudanpress.com>

经销 新华书店上海发行所

印刷 上海第二教育学院印刷厂

开本 850×1168 1/32

印张 13.875 插页 4

字数 296 千

版次 2000 年 7 月第一版 2000 年 7 月第一次印刷

印数 1—6 000

定价 20.00 元

如有印装质量问题, 请向复旦大学出版社发行部调换。

版权所有 侵权必究

吃遍大上海

美味任君尝

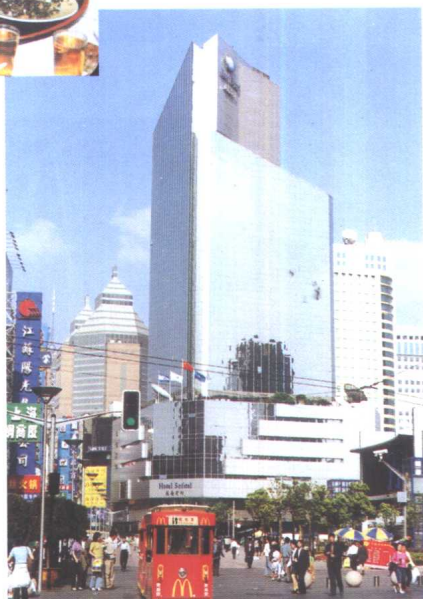
玩畅大上海

风情尽你兴

驰名中外绿波廊



京华佳肴燕云楼



南京路上的海仑宾馆



百年老店杏花楼

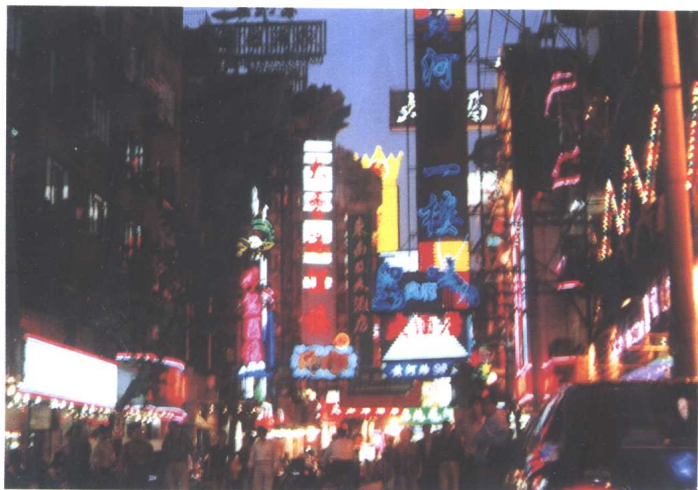


西餐名牌红房子

扬州饭店名特优



黄河路上美食街





新建上海博物馆



璀璨东方明珠塔



风情万种数外滩



传统民俗在豫园



近代名刹玉佛寺



尼众道场沉香阁



鲁迅公园鲁迅墓



徐家汇天主教堂

嘉定南翔古漪园



孔庙庄严气势宏



红楼幻境大观园



古趣雅逸方塔园



春意盎然淀山湖

序 曲

近年以来,作为一种潜力巨大的旅游产业,在全国历史文化名城中,上海滩的旅游收入,因连续好几年独占鳌头而为世人所瞩目。其实,从古迹名胜看,上海滩与著名古都北京、西安、南京等都不可同日而语;再从自然风光看,也与黄山、九寨沟、张家界等根本无法相提并论,然而上海滩到底靠打什么牌,才在全国风起云涌、竞争激烈的旅游业中力拔头筹呢?我看主要还是在于上海滩融会中西的万国建筑,以及海纳百川的饮食文化,再加上大上海作为中西文化的交汇,经济金融的中心,遂使南上北下,商贾若云,东来西往,宾客胜潮,从而形成其强烈独到、吸引国内国外八方游客的个性优势。

不管是商贾还是宾客,不管是内宾还是外宾,只要你是有缘来到上海滩,工作经商学习之外,浏览一下美丽大上海的惹人风貌,早已成为每个游子的心愿,至若专门组团观光,无论国内还是国外,当地还是外地,由于大上海改革开放的力度和知名度,及其在全国经济建设中的龙头地位,更是中外游客心目中久已心向往之,必得一瞻的一颗流光溢彩的“东方明珠”。

就观光角度考察,上海滩的名胜古迹纵然无法和北京、西安、南京等古都相比,可是上海外滩光彩夺目的万国建筑博览群,则又属于国内任何都会名城都无

法比拟的独家宝藏了。若再由此进而细细开掘，则上海滩可看可玩的地方，无论是古是今，都丰富得几乎让你看不过来，游不过来：从豫园到上海旧城，到大境阁，到静安寺、玉佛寺、龙华寺，乃至市郊的醉白池、秋霞圃、曲水园；至若新潮建筑，后起之秀，则又东方明珠、金茂大厦、杨浦大桥、南浦大桥、古北新区、新锦江，等等等等，几至无法备述。几年前曾经几次去过香港，那里的繁华、新潮、美丽，至今仍然留下深刻的印象，可是曾几何时，上海的今天，乃至不久的明天，那美丽，那繁华，那新潮，还有南京东路步行街，淮海中路购物街等，无不可以和香港的中环、弥敦道一比高低而毫无愧色。由此看来，上海又兼具了古代的典雅和近代的绚丽，东方的传统和西方的新潮；又由此看来，那就更加不管是中国人还是外国佬，今生不到上海，乃成天大的遗憾！

老子说：“虚其心而实其腹。”孟子说：“食色性也。”由于上海滩海纳百川的胸襟和雅量，从另一方面来说，又使上海变成一个吃的都会。在上海，无论是鲁菜、淮扬菜、川菜、粤菜等中国式的“四大菜系”，还是德式、法式、英式、意大利式等各式西菜，进而至于本帮菜、北京菜、天津菜、潮州菜、江苏菜、浙江菜、湖南菜、日本菜、韩国菜、印度菜、泰国菜。你都可以在上海滩如新雅、杏花楼、梅龙镇、红房子、德大等林立的中西餐饮名店中轻而易举地一一品尝，真所谓是吃的海洋。过去人们常说“穿在上海，吃在广东”，其实从菜肴涉及面的多姿多彩，汇会中西，我以为上海滩的吃，恐怕远较香港、广东来得更上层楼。

照此看来，吃在上海，玩在上海，已经是今生有福，没有异议的了。笔者是老上海，生在上海，长在上海，工作在上海，玩乐在上海，由此多年以来，留心海派文化，就有了得天独厚的地域优势。海派文化涉及面广，譬如从书画到音乐到文学到历史，尤其是近年以来，笔者更是对上海滩的餐饮文化和旅游资源情有独钟。于是遂从前些年开始，在我的随笔游记中，陆陆续续有了对于这方面的零星涉及。日子一久，聚沙成塔，便自然而然，进而有了汇成一书的打算。书成，无以名之，径定名为《吃玩大上海》。对《吃玩大上海》从零星写作到集腋成裘，既是对于自己留心上海滩从吃到玩旅游资源、旅游文化的一个汇总，也是芹献给广大对于上海滩旅游感兴趣的朋友们的一本融知识性、趣味性、实用性于一体的雅俗共赏的轻松读物。

纵观全书所收，分为上卷、下卷两个大块。上卷《吃遍大上海》谈吃，下卷《玩畅大上海》谈玩，听书名和卷名，好像大俗，可是大俗即大雅，加上在写法上，并非一味的从俗，似乎给人端上一杯淡而无味的白开水，而是在吃在玩当中，处处不忘吃出品位，玩出文化，时时顾及到雅俗共赏的原则。眼下谈老上海谈新上海的书，不是一味思旧忆昔，沉浸往事，就是写成说明书一般，类似指南，而我的这本新著，力求既顾及到历史的回顾，又不乏现状的描述，既注重到文化品位，又不忘大众口味，当中把我吃我游，我思我想的一条主线从头到尾，串连起来，从而在与广大读者朋友娓娓而谈、论古说今中激发趣味，打脱枯燥，使广大读者一编在手，既可当作旅游导游书来读，又可当作为文

史随笔类著作来读。举个例说，譬如我写海派川菜，就不仅谈滋味，谈口感，而且在滋味口感当中，自然融进川菜的地域文化和历史沿革。又如我写青浦曲水园，松江醉白池等，也并非单写眼前所见，而是力求结合历史，融会文化，注进感情，这样就让广大读者朋友一篇篇阅读下来，基本可以收到余音袅袅、不绝如缕的效果。当然，对读者负责，对自己负责的主观意愿是一回事，而这种尝试的客观效果究竟怎样，就又是另一码事了。这就要求我们尊敬的读者朋友，读后多提宝贵意见，共同宣传好我们的大上海，使大上海真正走进千家万户和国内外广大游子的心目当中。

当此书稿即将完成之际，忽接复旦大学陈麦青兄打来电话，问我近来在写什么？我说，我手头正有一本名叫《吃玩大上海》的书稿即将完成。麦青快人，一听书名，当即快语要求将此书稿交由复旦出版，麦青是我多年老友，岂有不从之理？此亦人生路上又一殊胜因缘，能不快哉！

目 录

序 曲

上 卷 吃 遍 大 上 海

3—17

众 芳 竞 秀 绿 波 廊

18—20

老 隆 兴 吃 本 帮 菜

21—23

海 仑 宾 馆 上 海 菜

24—26

品 尝 京 华 燕 云 楼

27—29

借 问 酒 家 何 处 好 , 人 人 争 说 杏 花 楼

30—33

广 帮 特 色 南 新 雅

34—35

美 心 酒 家 忆 旧

36—45

我 看 海 派 川 菜

46—48

老店新开富丽华

49—51

川扬菜馆梅龙镇

52—54

绿杨村品川扬菜

55—57

扬州饭店好风光

58—60

镇扬酒楼老半斋

61—63

人民饭店苏锡菜

64—66

江苏饭店盐水鸭

67—69

杭菜新秀张生记

70—71

沪西状元楼吃宁波菜

72—75

作客沪东状元楼

76—78

家乡风味上台面

79—82

海派湘菜浏阳河

83—86

吃蟹祖宗王宝和

87—90

金粤渔村吃住玩

91—93

锦江饭店就餐记

94—96

世博中秋进餐记

97—98

王中王打吃鸡牌

99—102

素斋龙头功德林

103—104

觉林蔬食处

105—107

进素春风得月楼

108—110

上海佛寺素食

111—113

静安寺素斋

114—116

中秋吃素玉佛寺

117—121

天天旺茶菜