

中西文版

Chino-Español

上海市语言文字工作委员会办公室 组编

上海市教育科学研究院国家语言文字政策研究中心 编制
上海外国语大学语言文字工作委员会

上海市公共信息 多语种服务手册

Manual multilingüe para los servicios
de Información Pública de Shanghai

依好!

¡Hola!

中西文版
Chino-Español

上海市公共信息 多语种服务手册

Manual multilingüe para los servicios
de Información Pública de Shanghai

上海市语言文字工作委员会办公室 组编

上海市教育科学研究院国家语言文字政策研究中心 编制
上海外国语大学语言文字工作委员会

Coordinado por la Oficina de la Comisión Municipal de los Asuntos Lingüísticos de Shanghai

Compilado por el Centro Nacional de Investigación sobre las Políticas Lingüísticas
de la Academia de Ciencias Educativas de Shanghai y la Comisión de los Asuntos
Lingüísticos de la Universidad de Estudios Internacionales de Shanghai

图书在版编目(CIP)数据

上海市公共信息多语种服务手册: 中西文版/

上海市语言文字工作委员会办公室组编;

上海市教育科学研究院国家语言文字政策研究中心, 上海外国语大学语言文字工作委员会编制.

—上海: 上海外语教育出版社, 2017

ISBN 978-7-5446-4975-9

I. ①上… II. ①上… ②上… ③上… III. ①公共服务—上海—手册—汉、西

IV. ①D669.3-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第145340号

本丛书为上海市教育委员会专项经费项目

项目名称: 上海市公共信息多语言服务系统建设

出版发行: **上海外语教育出版社**

(上海外国语大学内) 邮编: 200083

电 话: 021-65425300 (总机)

电子邮箱: bookinfo@sflep.com.cn

网 址: <http://www.sflep.com.cn> <http://www.sflep.com>

责任编辑: 支顺福

印 刷: 上海景条印刷有限公司

开 本: 787×1092 1/32 印张 5.125 字数 299千字

版 次: 2017年8月第1版 2017年8月第1次印刷

印 数: 2 100 册

书 号: ISBN 978-7-5446-4975-9 / D · 0011

定 价: 29.00 元

本版图书如有印装质量问题, 可向本社调换

Índice 目录

吃

上海的特色美食 Comida típica en Shanghai 07

上海的特色饭店 Restaurantes característicos en Shanghai 19

上海的特色宾馆 Hoteles característicos en Shanghai 29

住宿与安全须知 Instrucciones de alojamiento y seguridad 37

住

行

出入境须知 Instrucciones de salida y entrada 39

上海的机场 Aeropuertos de Shanghai 41

上海的火车站 Estaciones de ferrocarril de Shanghai 44

上海的国际客运码头 Muelles internacionales de transporte de pasajeros de Shanghai 46

上海的轨道交通 Metro de Shanghai 48

上海的公共汽车 Autobuses en Shanghai 58

上海的出租车 Taxis en Shanghai 59

上海的特色旅游景点 Sitios de interés de Shanghai 61

上海市区步行游览特色线路 Rutas características de visita a pie por la ciudad de Shanghai 77

上海市区自行车骑行游览特色线路 Rutas características de visita en bicicleta por el centro de Shanghai 79

游



购

上海的特色购物街 Calles características de compras en Shanghai	83
上海的特产 Productos característicos de Shanghai	86
上海的特色商店与商场 Tiendas y centros comerciales característicos de Shanghai	91

娱

上海的特色文博科普场馆 Museos de arte y de ciencia característicos de Shanghai	101
上海的特色剧场与剧院 Teatros característicos de Shanghai	107
上海的节庆活动 Festivales de Shanghai	112
上海的夜生活 Vida nocturna en Shanghai	116

医

上海的特色医院 Principales hospitales de Shanghai	121
就医须知 Instrucciones para consultas médicas	126

附录

上海的星级宾馆一览 Guía de hoteles de estrellas de Shanghai	129
上海的A级旅游景点一览 Guía de puntos de interés de categoría A en Shanghai	138
上海的文博科普场馆一览（部分） Guía de museos de arte y de ciencia de Shanghai (parcial)	145
上海的美术场馆一览（部分） Guía de galerías de arte de Shanghai (parcial)	149
上海的三级甲等医院一览 Guía de hospitales de categoría A del nivel superior de Shanghai	151
驻沪领事馆一览 Guía de consulados acreditados en Shanghai	156
重要电话号码一览 Guía telefónica	162

中西文版
Chino-Español

上海市公共信息 多语种服务手册

Manual multilingüe para los servicios
de Información Pública de Shanghai

上海市语言文字工作委员会办公室 组编

上海市教育科学研究院国家语言文字政策研究中心 编制
上海外国语大学语言文字工作委员会

Coordinado por la Oficina de la Comisión Municipal de los Asuntos Lingüísticos de Shanghai

Compilado por el Centro Nacional de Investigación sobre las Políticas Lingüísticas
de la Academia de Ciencias Educativas de Shanghai y la Comisión de los Asuntos
Lingüísticos de la Universidad de Estudios Internacionales de Shanghai

上海市公共信息多语种服务手册

(中西文版)

组 编 上海市语言文字工作委员会办公室
编 制 上海市教育科学研究院国家语言文字政策研究中心
上海外国语大学语言文字工作委员会

编 委 会

主 任: 王从春

副 主 任: 凌晓凤

成 员: (按姓名音序排列)

曹羽菲 柴明颀 陈 伟 高陆洋 龚龙生 金基石

刘民钢 刘云烨 马晓华 钱培鑫 孙 建 王 刚

许慈惠 于 漫 张 楠 张日培 朱 珏

主 编: 王 刚

执行主编: 张日培

译 审: 于 漫 曹羽菲

作 者: 刘民钢 刘思静 范能船 黄若雄 潘 佳 朱伟萍

译 者: 李碧芸 李 桃 袁仲实 周 杰 阮孝煜 周运帷
José Carlos Redondo Martínez(西)

支持单位 上海市人民政府外事办公室

上海市交通委员会

上海市商务委员会

上海市文化广播影视管理局

上海市旅游局

上海市公安局治安总队

上海出入境边防检查总站

上海海关

前言

上海是一座国际化城市。据《上海统计年鉴（2016）》，2015年上海居留许可外国人近17.6万，入境旅游的外国人达到614万，来自欧美日韩等十多个国家和地区。不论这些在沪的外国人会不会汉语，会多少汉语，总体而言，他们很大程度上需要使用外语，并且是多语种外语。正在打造世界城市和全球科创中心的上海，应该努力提供外语信息服务，改善外语服务环境，解决好数百万外籍人士在上海工作、学习、生活、旅游、观光、购物、休闲，乃至健身、就医等过程中的语言沟通问题。

评价一座城市的外语服务环境，至少有三个观察点：其一，公共场所的外语景观，也就是各类标牌中的外文公示语是否充分，其中的译写是否规范，是否能准确提供公示信息；其二，各服务行业从业人员是否具备用外语提供基本服务的语言能力；其三，城市交通、景区景点、医疗卫生等政府公共服务，餐饮、住宿、商业等市场服务，是否提供平面或电子介质的外语服务信息，如相关指南、手册、网站、APP、微信公众号等是否提供外语信息。在第一个方面，上海2014年颁布了《上海市公共场所外国文字使用规定》，正在依法推进公共场所的外文使用规范和译写规范；在第二个方面，上海不少行业，在从业人员的入职和职后培训中设有外语能力专项培训；在第三个方面，上海的旅游、交通等不少行业，通过各种形式提供了外语信息。所有这些努力，为改善上海的外语服务环境发挥了重要作用，做出了积极贡献。然而，仍存在明显的不足。如在第三方面，各行业通过各种介质提供的外语信息各自为政，处于碎片化状态，且通常只提供英语信息，语种单一，未能满足多语种外语需求。

有鉴于此，我们编写了这套《上海市公共信息多语种服务手册》，从吃、住、行、游、购、娱、医七个方面，系统介绍了上海的餐饮住宿、旅游景点、公共交通、文化娱乐、出入境、购物休闲、就医流程等公共信息。同时，通过中英文版、中日文版、中韩（朝）文版、中法文版、中西文版五个分册，提供了英文、日文、韩（朝）文、法文、西班牙文五个语种的外语译文，以满足来自不同国家和地区的外籍人士在沪旅游、生活、工作时的基本需要。

《上海市公共信息多语种服务手册》由上海市语言文字工作委员会办公室组编，上海市教育科学研究院国家语言文字政策研究中心、上海外国语大学语言文字工作委员会编制。编制过程中，上海外事、旅游、卫生、交通、公安、边检、文广、商务等部门给予了大力支持，提供了本行业重要公示信息的中文语料。在此基础上，国家语言文字政策研究中心组织中文专家对语料进行了细致的筛选、梳理和编辑，并组织旅游、卫生等行业专家对文稿内容进行了专业审核，确保了中文信息的准确性和权威性。各领域公共服务信息的外文翻译工作，由上海外国语大学的英语、日语、韩（朝）语、法语、西班牙语权威专家及其团队承担。在上海外国语大学语委的统筹组织下，各团队分工协作，秉持严谨细致的态度，出色完成了翻译和审订工作，确保了各语种外语译文的规范性和权威性。

一座城市的语言服务能力，特别是外语服务能力，是其公共服务能力的重要构成部分，也是其综合竞争力、文化软实力的重要体现。编制《上海市公共信息多语种服务手册》，是在提高上海外语服务能力方面的积极探索，对上海改善外语服务环境，构建和谐语言生活，展示城市魅力，提升国际形象和国际影响力，具有重要意义。规范的多语译文，优质的外语服务，将进一步展示上海多样的语言文化和“海纳百川、追求卓越、开明睿智、大气谦和”的城市精神。

Índice 目录

吃

上海的特色美食 Comida típica en Shanghai 07

上海的特色饭店 Restaurantes característicos en Shanghai 19

上海的特色宾馆 Hoteles característicos en Shanghai 29

住宿与安全须知 Instrucciones de alojamiento y seguridad 37

住

行

出入境须知 Instrucciones de salida y entrada 39

上海的机场 Aeropuertos de Shanghai 41

上海的火车站 Estaciones de ferrocarril de Shanghai 44

上海的国际客运码头 Muelles internacionales de transporte de pasajeros de Shanghai 46

上海的轨道交通 Metro de Shanghai 48

上海的公共汽车 Autobuses en Shanghai 58

上海的出租车 Taxis en Shanghai 59

上海的特色旅游景点 Sitios de interés de Shanghai 61

上海市区步行游览特色线路 Rutas características de visita a pie por la ciudad de Shanghai 77

上海市区自行车骑行游览特色线路 Rutas características de visita en bicicleta por el centro de Shanghai 79

游



购

上海的特色购物街 Calles características de compras en Shanghai	83
上海的特产 Productos característicos de Shanghai	86
上海的特色商店与商场 Tiendas y centros comerciales característicos de Shanghai	91

娱

上海的特色文博科普场馆 Museos de arte y de ciencia característicos de Shanghai	101
上海的特色剧场与剧院 Teatros característicos de Shanghai	107
上海的节庆活动 Festivales de Shanghai	112
上海的夜生活 Vida nocturna en Shanghai	116

医

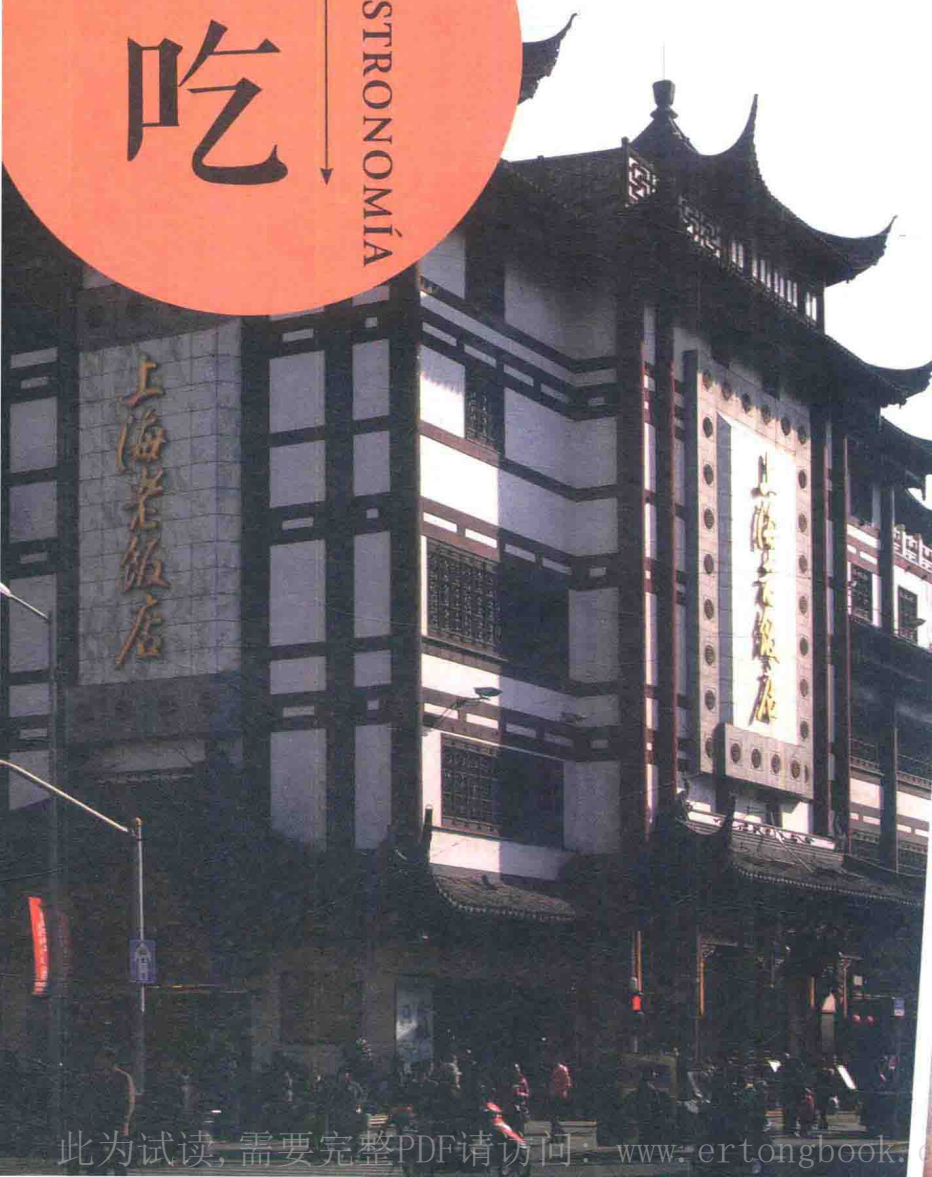
上海的特色医院 Principales hospitales de Shanghai	121
就医须知 Instrucciones para consultas médicas	126

附录

上海的星级宾馆一览 Guía de hoteles de estrellas de Shanghai	129
上海的A级旅游景点一览 Guía de puntos de interés de categoría A en Shanghai	138
上海的文博科普场馆一览 (部分) Guía de museos de arte y de ciencia de Shanghai (parcial)	145
上海的美术场馆一览 (部分) Guía de galerías de arte de Shanghai (parcial)	149
上海的三级甲等医院一览 Guía de hospitales de categoría A del nivel superior de Shanghai	151
驻沪领事馆一览 Guía de consulados acreditados en Shanghai	156
重要电话号码一览 Guía telefónica	162

chī
吃

↓
GASTRONOMÍA



上海的特色美食 COMIDA TÍPICA EN SHANGHAI

Sìdàjīngāng 四大金刚

特指上海著名的四种早餐点心：大饼、油条、粢饭糕、豆浆。工业化后的上海，本地居民早晨为赶时间，多把家中前日剩余的米饭加水煮开，叫做“泡饭”，配以酱菜、乳腐作为早餐。如果出门外买，街头最常见的点心即是大饼、油条、粢饭糕和豆浆，人们将它们比作庙宇中守门的四位金刚神。

Los cuatro reyes celestiales

Término para hacer referencia a los cuatro famosos tipos de desayuno en Shanghai: Da Bing (pan plano), You Tiao (churro chino), Ci Fan Gao (arroz glutinoso frito) y Dou Jiang (leche de soja). En la época posterior a la industrialización, los residentes locales, teniendo prisa por la mañana, suelen desayunar Pao Fan (arroz con agua), que se hace cocinando el arroz del día anterior con el agua hasta que hierva y se come junto con Jiang Cai (encurtidos chinos) y Ru Fu (tofu encurtido). Si salen a comprar el desayuno en los puestos de la calle, los desayunos más comunes que se venden son Da Bing, You Tiao, Ci Fan Gao y Dou Jiang, razón por la cual los shanghaineses los comparan a las cuatro deidades budistas que protegen los templos.

1

大饼 Dàbǐng

一种由面粉或淀粉烘烤而成的传统面食，各地制法不一。上海地区传统制作方法，面粉加入酵母醒发一段时间，掺入碱水，揉成面团，制成饼状，撒上芝麻，入炉烘烤而成。有咸、甜两种味道。

Pan plano

Comida tradicional horneada y hecha de harina o almidón, cuya forma de hacer varía según regiones. Receta tradicional en Shanghai: se le añade la levadura a la harina, se deja que fermente y se amasa la harina con agua alcalina, después de lo cual se le da la forma a la masa, se le pone un poco de sésamo y al final, se hornea la masa. El Da Bing (pan plano) puede ser salado o dulce.



2

油条

Yóutiáo

一种长条形中空的油炸面食。起源很早，可追溯到唐代以前。各地叫法不一，北方称为果子。上海地区的制作方法是，用面粉加酵母发酵一段时间后，加入食用碱和食盐揉合，切压成条状，放入锅中油炸，利用酵母菌的酵素产生二氧化碳，促使面团膨胀成长条状油条。口感松脆有韧劲。可夹入大饼同食，也可作为泡饭的配菜。



Churro chino

Es una tira de masa frita que es hueca por dentro, cuyo origen se remontaría a las dinastías anteriores a Tang. Se denomina de forma diferente en cada región y en el norte le llaman Guo Zi. Receta en Shanghai: se le añade la levadura a la harina, se deja que fermente y se amasa la harina con alcalino comestible y sal, después de lo cual se fríe la masa al moldear y cortarla en tiras hasta que se infle con el dióxido de carbono generado por las enzimas de la levadura y al final, se convierte en una tira de masa frita que es hueca por dentro. Los crujientes You Tiao se pueden consumir como desayuno junto con el pan plano y el arroz con agua.



4

豆浆

Dòujiāng

一种传统饮品，据说为西汉淮南王刘安发明。制法是将大豆用水泡涨后磨碎、过滤、煮沸而成。豆浆营养非常丰富，且易于消化吸收，深受上海居民喜爱。

Leche de soja

Bebida tradicional inventada, según dicen, por Liu An, príncipe de Huainan de la dinastía Han del Oeste. Se obtiene remojando, moliendo, filtrando e hirviendo la soja. Se trata de una bebida sumamente nutritiva y fácil de digerir y absorber, por lo que goza de gran popularidad entre los residentes shanghaineses.



3

菜饭糕

Cǎifàngāo

一种流行于江南一带的传统油炸糕点。将菜饭放入油中，余至外层金黄，口感松脆；内层为雪白的软糯菜饭，且咸且鲜。

Arroz glutinoso frito

Bocadillo frito tradicional y popular en las regiones al sur del Río Yangtsé. Se fríe el arroz glutinoso en el aceite hasta que se pone dorado y crujiente por fuera. En el relleno está el arroz glutinoso blanco y blando, con un sabor salado y exquisito.

5

排骨年糕

Páigǔ Niángāo

上海地区一种风味小吃，创自上世纪20年代上海本地。各地做法不同，上海本地用油氽猪大排配上薄年糕，烧煮而成。取猪排的浓香，佐以年糕的软糯。两大主料排骨和年糕都有很高的营养价值，很受市民欢迎。以鲜得来排骨年糕店的排骨年糕最为出名。

Pastel de arroz con chuleta de cerdo

Tentempié típico originario de Shanghai en los años 20 del siglo pasado, cuya forma de hacer varía según regiones. En Shanghai se hace friendo las chuletas de cerdo y estofándolas junto con unos finos pasteles de arroz, de ahí el aroma de la carne se combina con lo blando y lo glutinoso del pastel de arroz. Los dos ingredientes principales del plato son bien nutritivos y populares entre los shanghaineses. El Paigu Niangao del restaurante Xian De Lai es el más afamado de Shanghai.



6

葱油饼

Cōngyóubǐng

一种加入葱和油的大饼。上海地区的制法是加水和面，掺入酵母，醒发一段时间后，擀薄成长片状，刷上一层油，加调好的葱花、盐，卷成面团，再擀成薄饼，放入平底锅，加油烙黄。起锅时，多在其表面刷油。

Pan de cebollino

Pan plano con cebollino y aceite. Receta en Shanghai: se le añaden primero el agua y la levadura a la harina y se deja que fermente, después con el rodillo pastelero se amasa la harina en forma de hoja larga y al darle una capa de aceite, se le ponen el cebollino picado condimentado y la sal, al final se enrolla de nuevo la harina en una masa, se le da la forma de pan plano y se fríe en la sartén hasta que se dore. Se suele poner una capa de aceite por fuera antes de servirlo.



锅贴 Guōtiē

一种煎烙的馅类传统小吃。传说起源于河南，状同饺子，菜肉为馅。传入上海后，多以猪肉为馅，不加蔬菜。制作完后，放入平底锅，反复加水煎烙，约五分钟后即可食用。皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口。

Empanada china frita

Aperitivo tradicional frito y con relleno, que se originó en Henan según dicen. Comparte una forma similar al Jiaozi (empanada china) y contiene verdura y carne como relleno. Con la receta en Shanghai el relleno se suele preparar con carne de cerdo y sin verdura. Se fríe la empanada hecha en la sartén añadiendo repetidamente el agua y quedará cocida en aproximadamente cinco minutos. Las empanadas fritas son crujientes por fuera y tiernas por dentro, con un color dorado y un sabor delicioso.



小馄饨 Xiǎohúntun

一种传统小吃。起源于江淮地区，用面粉擀皮，猪肉为馅。皮薄，一斤面可以抻600张馄饨皮，晶莹剔透，可见里面的馅。上海的小馄饨源自苏州，皮薄馅少，肉质细腻。汤料精致，加虾皮、榨菜末、蛋皮，清新不腻。

Ravioli chino

Tentempié tradicional con origen en la zona del Río Yangtsé y el Río Huaihe. Se

amasa la harina con el rodillo pastelero y el relleno se hace con carne de cerdo. Con medio kilo de harina se puede confeccionar 600 pieles de masa que son suficientemente transparentes y translúcidas como para ver el relleno desde fuera. Los Xiaohuntun de Shanghai, procedentes de Suzhou, no tienen mucho relleno y se caracterizan por lo fino de la piel y la carne. Gracias a la sopa exquisita, más los chiquitos camarones, picado de encurtidos de mostaza chino y finas tiritas de huevo, los raviolis chinos gozan de un sabor delicioso y nada grasiento.



9

生煎馒头

Shēngjiān Mántou



生煎馒头，简称生煎，起源于上世纪三十年代的上海。其制作方法，加水 and 面粉擀皮，不发酵，以猪肉为馅，做成小型包子，外加香葱、芝麻，入平底锅加油并反复加水煎制而成。特点为底微焦，皮酥软，汁浓，味鲜。

Bollo de pan frito con relleno de carne de cerdo

Shengjian Mantou, llamado también Shengjian, se originó en Shanghai en los años 30 del siglo pasado. Mezclando harina con agua sin fermentar, la masa se hace en forma de un bollo pequeño y tiene carne de cerdo como relleno. El bollo se adorna por fuera con cebollino y sésamo y después se fríe con aceite en la sartén añadiendo agua de forma repetitiva. El Shengjian se caracteriza por ser un poco quemado en el fondo y crujiente y blando a la vez en la piel, aparte del jugo delicioso que contiene y el sabor exquisito.

10

小笼馒头

Xiǎolóng Mántou

江南地区著名小吃。清代道光年间起源于江苏常州，清末同治年间传入上海地区，现在以南翔小笼最负盛名。南翔小笼馒头，创始于清代同治十年（公元1871年）。其馅心以猪腿肉酱加姜末和肉皮冻等制成，还可根据不同节令掺入蟹粉或春笋、虾仁等。蒸熟后皮呈半透明状，小巧玲珑。汤汁浓郁，口感鲜美。

Panecillo al vapor

Aperitivo famoso en las regiones al sur del Río Yangtsé, que se originó en Changzhou de la provincia Jiangsu en los años del emperador Daoguang de la dinastía Qing, y tiene su presencia en Shanghai a partir de los años del emperador Tongzhi a finales de la misma dinastía. Gozan de más popularidad los panecillos al vapor del pueblo Nanxiang desde 1871. El relleno se prepara con pata de cerdo picada más jengibre y piel de cerdo congelada y se le incorporan carne de cangrejo, brotes de bambú de primavera o gambas peladas según estaciones. La piel de los panecillos pequeños se pone translúcida al quedar cocidos al vapor y por dentro el jugo le da un sabor delicioso.



11

蟹壳黄

Xièkéhuáng

一种烘制的面饼。创始于上世纪20年代初的上海地区。其制法用油酥面加酵面制坯，做成圆饼加馅，饼面粘上一层芝麻，贴在炉壁上烘制而成。馅料有咸有甜。因饼形似蟹壳，色泽金黄，所以称为“蟹壳黄”。



Pan horneado en forma de caparazón de cangrejo

Pan horneado que se originó en Shanghai en los años 20 del siglo pasado. Mezclando la harina con levadura y aceite, la masa se hace en forma redonda. En la apariencia se pone una capa de sésamo antes de que la masa se hornee en la pared del horno. El relleno puede ser salado o dulce. Se le denomina Xiekehuan por su forma parecida a caparazón de cangrejo y su color dorado.



12

老虎脚爪

Lǎohǔ Jiǎozhǎo

一种烘制的甜饼，起源于江苏盐城一带，传入苏州、上海等地后，因其正面突起六个尖状物，颜色焦黄，状似虎爪得名。制作方法是和好的面团，搓成圆状，然后在面团上分切三刀，放入烤炉烘烤约20分钟即成。口感外脆内软，表面脆而不硬，略带碱香。

Pan horneado en forma de pata de tigre

Pan dulce horneado que se originó por la zona de Yancheng, Jiangsu. Al llegar a ciudades como Suzhou y Shanghai, se le denomina Laohu Jiaozhao por sus seis puntas parecidas a pata de tigre y su color dorado. Se redondea la bola de masa y se le dan tres cortes antes de colocarla en el horno donde el pan se queda cocido en aproximadamente 20 minutos. Es blando por dentro y por fuera, crujiente pero no duro, con un olor tigrero de comida alcalina.

13

油墩子

Yóudūnzi

江浙沪一带的街头油炸小吃。分为两种。将调稀的面糊，倒入椭圆形铁勺中，加葱花和白萝卜丝、鲜肉或豆沙，再覆以面糊，入油锅煎炸。外表金黄香脆。



Rebozado shanghaiés

Aperitivo frito que se sirve en las calles de Jiangsu, Zhejiang y Shanghai. Hay dos tipos. Se pone primero el rebozado diluido en una cuchara oval de hierro y se le añaden cebollino, tiritas de nabo, carne o pasta de judía dulce, después de lo cual se necesita cubrirlos con el rebozado otra vez y freírlos en el wok. Es crujiente y dorado en la apariencia.