

风情中国

系列丛书

FENGQINGZHONGGUO
XU LAI CONG SHU

上海

风情地图

FENG QING DI TU

SHANG HAI

《风情中国》编委会
编著

星球地图出版社

WENQINGZHONGGUO
WENQINGZHONGGUO
WENQINGZHONGGUO

风情中国
系列丛书

上海 风情地图

编著 / 《风情中国》编委会



星球地图出版社



百闻文化 荣誉出品



图书在版编目 (C I P) 数据

上海风情地图 / 风情中国编委会编. —北京: 星球地图出版社, 2009.6

ISBN 978-7-80212-712-8

I. 上… II. 星… III. 旅游指南—上海市

IV. K928.951

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第082762号

书 名 风情中国系列丛书——上海风情地图

作 者 《风情中国》编委会

出版发行 星球地图出版社

地址邮编 北京北三环中路69号 100088

网 址 <http://www.starmap.com.cn>

印 刷 北京国彩印刷有限公司

版次印次 2009年10月第1版 2009年10月第1次印刷

开 本 680×980 1/16 12印张

定 价 29.80元

● 著作权所有, 本图文未经同意不得转载。如发现书页装订错误或污损, 请寄至本社调换。
本书中参考使用的部分文字及图片, 由于权源不详, 无法与著作权人一一取得联系, 未能及时支付稿酬, 在此表示由衷的歉意。(发行部电话: 010-62378829)

目录

01 唇齿留香



城隍庙小吃一条街.....	2
吴江路小吃街.....	9
黄河路美食街.....	14
乍浦路美食街.....	20
天钥桥路美食街.....	24
小红楼.....	28
香樟花园.....	32
席家花园.....	35
萨莎.....	38

02 文化印痕



苏州河.....	42
福州路.....	46
多伦路.....	50
国权路.....	54
上海老街.....	58
东台路.....	62
江阴路.....	66
大光明电影院.....	70
兰心大戏院.....	72
百乐门舞厅.....	76
国泰电影院.....	78
徐家汇天主教堂.....	80

03 浪漫本色



外滩.....	84
南京路.....	89
衡山路酒吧街.....	93
巨鹿路酒吧街.....	99
铜仁路酒吧街.....	103
新天地.....	109
茂名路酒吧街.....	113
汾阳路.....	117
岳阳路.....	121
甜爱路.....	123
湖南路.....	126
永嘉路.....	128
汉源书店.....	130
季风书园.....	132

04 民风里巷



思南路.....	136
山阴路.....	142
鲁迅故居.....	144
宋庆龄故居.....	146
爱庐.....	148
蔡元培故居.....	150
丁香花园.....	152
张爱玲故居.....	154
石库门.....	156

05 时尚逛街



IN SH.....	164
2002海上.....	166
美琪物语.....	168
Salt.....	170
食草堂.....	170
西行记.....	171
蓝印花布专卖.....	171
C-PIX.....	172
陕南.....	174
同惑.....	175
街头原创T恤.....	175
一旬之家.....	176
锦绣坊.....	177
波罗蜜多.....	178
锦SHOW.....	179
IN LOVE.....	179
青阑工舍.....	180
三足屋.....	181
溢香坊.....	183
香橙乐园.....	183
简单生活.....	184

01



城隍庙小吃一条街

交通：乘公交932路到终点站下车即可，或569路终点站。

大凡来上海的中外游客，大都要到老城隍庙走走。老城隍庙历史悠久，原是上海道教正一派主要道观之一。如今这里不仅是供奉神像之宝地，更是一处汇集众多上海地方小吃的饕餮胜地。

上海老饭店

从福佑路小商品市场向北一直

走至路口，上海著名的“老饭店”就该华丽登场了。可别嫌这家饭店“老”，在这里吃上海菜可以正本清源。飞檐翘角，一派古色古香之气，一眼望去不像是饭店，说是哪个皇亲国戚的官邸也不为过。走进老饭店，墙上悬挂的是上海不同时期，不同年代的老照片，记录着老城厢已经消失的风景。三楼的包房



上海老饭店

内，悬挂着不少旧上海的各种商业招牌，丽都、皇后、百乐门、百老汇……老上海独有的风姿在这些具体的物件下越来越清晰，置身其中恍若时光逆转。既然进了“老饭店”，光怀旧是不够的，佳肴也不可少。上海老饭店的众多菜肴中以



上海百年老店



上海老城隍庙小吃广场

八宝鸭最为经典，薄薄的皮，配上香香的糯米，完全浸透了鸭肉的味道。名气摆在那儿，店内的消费自是不低，但千金难买心头好，何况还有现场古筝可供欣赏。

从上海老饭店开始，老城隍庙最具特色的小吃开始显山露水，一排餐饮店延伸了数十米，汇集了众

多的上海地方小吃，各种店摊多达百余家，多

如繁星。绿波廊的特色点心，松月楼的素菜包，桂花厅的鸽蛋圆子，松云楼的八宝饭、南翔小笼和酒酿圆子，还有老庙酥饼、臭豆腐干、水晶包、鱼翅蟹黄灌汤包、蟹肉生煎包、面筋百叶、鸡鸭血汤，满园春的百果酒酿圆子等，有五六十种之多，真可称得上是小吃王国了，看来上海的那句俗话“未见城隍先吃鱼”果真言之有理。城隍庙的规模很大，所经营的吃食也非常丰富，而且这里的小吃越做越精巧，早年不登大雅之堂的市井点心，如今都已身份矜贵，慢慢向全世界释放它的别致风韵。



八宝鸭

绿波廊

绿波廊酒楼于明嘉靖年间开业，设于上海老城隍庙豫园九曲桥畔。想那豫园熙熙攘攘了几百年，时光依旧未能将属于它的热闹削弱丝毫。九曲桥，因有吉利之意，亦是引得游人无数。绿波廊在这风水宝地之中，岂有不红之理？绿波廊的原址曾是专供经营青蓝大布的商贾聚会议事的地方，后改设茶楼，取名“圃阆”，1978年改为绿波廊餐厅。绿波廊身为餐厅，理应主打菜肴，但点心却比主菜出色许多，十四种之多的各色点心以小巧玲珑、色调高雅、造型清新而独树一帜。尤以三丝眉毛酥、金腿萝卜



绿波廊

丝酥饼、枣泥酥、蟹壳黄等堪称一绝。克林顿总统访华期间也曾来此，当他吃到入口酥软，枣香扑鼻的枣泥酥时，竟激动得大为赞美：

“我从来也没有吃到过这么好吃的点心。”

绿波廊的临窗茶座每天都座无虚席，任谁都想坐在这三层仿明清建筑里品香茗、享美食，赏窗外碧波，偷得浮生一日闲。

南翔馒头店



大批食客纷纷涌入南翔馒头店



老字号“南翔馒头店”的小笼包也远近驰名，如今已有百年历史。

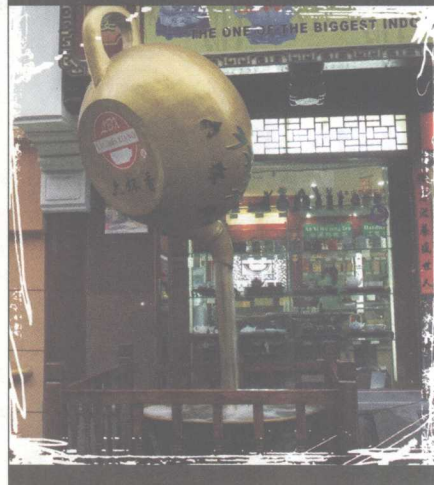
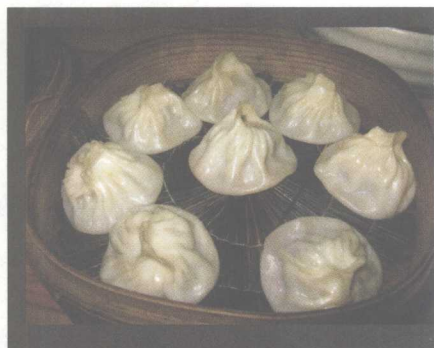
中午吃饭时间还未到，等着吃小笼包的人就排成了队，如果要在

这里买南翔小笼包，你最少要排一个钟头以上的队，才能一饱口福。上桌的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬汤汁淋漓，满口生津。如果吃时佐以姜丝、香醋、配上一碗蛋丝汤，更是鲜美。除了20元/笼、30元/笼的小笼包子外，还供应蟹粉小笼包子套餐，分50元和150元两种。

南翔馒头店分三层，一楼外卖，二楼、三楼为堂吃，老话“一分钱一分货”，三楼的小笼包不论形、味都比一、二楼的好，若不赶时间的话，还是应迈步上三楼好好品尝一下。

松月楼

素菜馆如今越开越多，但许多人依旧钟情“老字号”，松月楼素菜馆创建于清宣统二年（1910年），为上海滩上最老的一家素菜馆，有“海上净素第一家”的美誉。上海人总说“城隍庙烧香，松月楼吃素”，可见这松月楼深得民心。既然到了松月楼，就不得不尝



麻糕



尝他家的
素菜包子，

皮薄馅多口感好，
味道极为地道。店里还有素菜和素面
可吃，价格都很公道，因此一年到头
生意都是红红火火的，如要外带，还
得排队等候呢！

宁波汤团店

已有80余年历史的“缸鸭狗”猪
油汤团，可谓是宁波汤团的代名词。
它是在传承当地具有700多年历史的
民间传统汤团制作工艺的基础上，对
加工、选料、配方和工艺制作进行了
提升，形成一套独有的操作流程，其
风味与众不同。在城隍庙，宁波汤团
用上等常熟糯米磨粉，以定点出产的
黑芝麻、剥皮的板油和打成粉的白砂
糖，拌透后腌成馅心，再由点心师傅
一只只手工搓成。煮汤团也有讲究，
但见店堂内两口大铁锅，一只只汤团
在沸水里煮熟后浮起，再被捞到清
水里漂，皮子不破不烂，外形圆润美
观。轻轻一咬，香甜的芝麻馅心便缓
缓溢出。汤团嘛，“皮软糯馅香甜不
黏牙”才是好汤团。



上海梨膏糖商店

梨膏糖

在城隍庙，还能买到许多上
海地方的特色商品和食品，如梨膏
糖。老城隍庙的梨膏糖大概已有100
多年的历史了。早年间，卖梨膏糖
叫做“三分卖糖七分唱”，还曾流
行过一段唱词：“一包冰屑吊梨
膏，二用药味重香料，三楂麦芽能
消食，四君子打小因癆，五和肉桂
都用到，六用人参三七草，七星炉
内升炭火，八卦炉中吊梨膏，九制
玫瑰均成品，十全大补共煎熬。”
这倒是应了老上海人说的：吹牛吹
不过卖梨膏糖的。老城隍庙的梨膏
糖繁多，火腿梨膏糖、百果梨膏
糖、玫瑰梨膏糖、桂花梨膏糖、金
桔梨膏糖、止咳梨膏糖等。传统型
的止咳梨膏糖尤其受

欢迎，咬下糖



点心



上海五香豆商店

皮，里边酥软香甜，别有滋味。价格亦公道。

城隍庙小吃街内不仅有大大小小的饭馆，还有许多的小摊。像“老虎脚”这种几乎在上海绝迹的小吃也只能在这种自由的小摊上寻到。其实，人们记忆中的“上海味道”又岂止一个“老虎脚爪”，还有汤卷（乌青鱼肚）、秃肺（乌青鱼肝）、三虾面（虾腰、虾脑、虾子）、糟钵斗、蜜汁小排、红烧划水、八宝鸭、松鼠大黄鱼……能做出这些独具上海特色美食的摊主大多是老上海，在他们的心里美食比天大，因此每天准备的食料都限量，想要吃到他们亲自做出的美食，还真要仰仗运气。

夜幕渐渐降临，城隍庙华灯齐

放，璀璨灯光绵延至尽头，与墨黑屋檐形成强烈对比。此刻人潮虽未见少，但已没有了白天的喧嚣，城隍庙伴随着人间烟火，渐渐呈现出一丝剔透之美。和丰楼的一幅对联终于道出了城隍庙小吃的奥妙，特意记下，上联：“食以为天鼎烹四海东南西北权充王胄过过瘾”；下联：“尝遍滋味试试看美味佳酿汇融五湖甜酸咸辣”。



小贴士：

现场制作龙须糖

城隍庙开放时间为8:30~16:00，
进庙门票5元/人。

城隍庙近处还有沉香阁，它是一座尼寺，旧名“慈云禅寺”，沉香阁因寺内供奉着“沉香观音”而闻名。沉香阁位于沉香阁路29号。开放时间为5:00~17:00，
门票5元/人。



甜软的麻团



上

海

老

街

上海老饭店

城隍

庙

和丰楼

绿波廊

城隍庙

小吃

街

中

路

滨

童涵春堂

方

东

路

兴

复

文庙

文庙路

城隍庙及周边示意图



吴江路小吃街

交通：乘地铁2号线在石门一路站下或乘公交109路在上海电视台站下车即可。

要是问上海人到了上海怎么吃，早前会提云南路、黄河路，现在则十之八九会是不假思索甩过来的三个字：吴江路。

吴江路是上海人的美食天堂。

一说起来就胃肠蠕动舌头打颤红唇轻抿眼放绿光那叫一个念念不忘啊……

生煎包、烤鸡翅、烧扇贝、酸辣粉、香酥牛肉饼、拉面、肉夹馍、狮子头、麻辣烫、小龙虾、臭豆腐、水晶钵仔糕、西米露、芒果布丁、杏仁豆腐、梅花糕……数不完说不尽看不够闻不清吃不了。

往来食客多，无一不乘兴而来，抱恨而去。此恨有三：一恨不会飞檐走壁穿不过店面门前赫赫长龙阵，二恨舌头没有记忆卡怎么把酸甜香辣爽滑细嫩种种滋味永记心头，三恨心比天地大胃比葫芦小还有那么多生鲜烤炸烧偏偏吃不下。天长地久有时尽，此恨绵绵无绝期。

不是说大话，吴江路里的小吃就是那么好吃，就是令人留连忘返。

去吴江路要用走。因为人太多，车开不过去。

从地铁石门一路站出来，或者逛南京西路逛得有点腿酸肚饿顺带往



吴江路东段小吃街



小杨生煎馆，主营生煎馒头

南那么一晃，嗅着食物的香味看着挤满的人群就知道吴江路到了。

乌泱乌泱的人群。空气中弥漫的各种食物的气息强烈刺激唾液分泌。食客的眼神专注而轻狂。鼎沸的人声提炼了再提炼终究只浓缩成一个“吃”字。于是大脑里的某根弦断了——矜持？礼仪？形象？统统一边儿去！大江东去浪淘尽，千古风流人物，唯剩饕餮。

横刀立马，人海汹涌店铺林立乱花渐欲迷人眼来个一网打不尽。

小杨生煎

位于南京西路南面东起青海路西至茂客北路全长562米的吴江路，新中国成立前叫“斜桥弄”，是一个不起眼的小弄堂，直到上世纪80年代末仍只有一家饮食店卖些阳春面小馄饨，到90年代也只是一两家小饭店卖炒菜，它怎么就成了如今人气旺盛人声鼎沸人潮拥挤的美食圣地？

就因为小杨生煎嘛——1993年

吴江路上开店，遂掀起美食风潮，繁华荣耀至今。



上海人爱生煎。听上海人一句话“阿拉等情人超过五分钟，就要发几句牢骚了，但等生煎馒头就没问题”，可知其热爱。遍上海几百家生煎店，数小杨生煎顶出名，皮薄肉大那是美名传。3元一份，一个盘子端上来，只见一个个跟婴儿的小拳头般大，金灿灿亮闪闪，皮薄如纸微微颤，却薄而不破不粘连。先咬一小口，汁水香浓满溢，再咬一大口，肉馅嫩而柔滑——精心剁细的猪肉，加上酱油、葱姜末、花椒面、香油调制而成，搭配煎得脆生生的底皮——满嘴绝妙美感，差点连舌头唇齿都找不到搁处了。

秘籍：稍微冷了一点点后，吃起来比刚出炉的更棒！

东方快车小食

东方快车上谋杀案，这个东方快车小食，就谋杀你的味觉夺走



街头烧烤



你的感官让赞叹止步停留于此不走。有什么秘诀？狮子头犹是一品。端上来，红褐色闪着油星、硕大两颗冒着热气的狮子头，配上绿油油白灿灿清爽宜人的青菜，足是先“色”夺人！下口，狮子头肉嫩皮脆，最要紧是香而不腻，咬一小口恨少，咬一大口怕品不够，肉有肉香，酱有酱味，咸中一丝甜，脆携一团软，吃完了还要一舔嘴，一回味就沦陷。15元一份，吃不够，下次再来。

还要记得要吃赶早。每天限量供应200个，过了时候美味就到别人嘴里了。遗憾固然有，不过其他美食也不错，海南鸡饭和牛肉烩饭也都是

招牌，每天等着吃的人照样也“海”了去了。还有三鲜锅巴，味道好得掉眉毛。

小黑蚝情

看名字就知道，这家店主打的是海鲜牌。生蚝、扇贝、青口、墨鱼。据说老板和老板娘都是广东湛江人，这儿卖的海鲜都是从湛江运过来的，个大，肥美。这些都无需再考证，不过和上海当地的海鲜还真是不一样。

10元四个的烤扇贝最是抢手，烤得软嫩嫩的扇贝，带着海鲜特有的涩咸，犹以蒜香口味为赞。夏天的时候吃生蚝刺身，一口整个放进嘴里，肥美异常，特有的海腥味刺激四肢百骸直叫一个爽——据说还能美容。还有锡纸包的墨鱼仔和鸡翅膀。东西倒是不足为奇，不过搭配起清爽饮料，



夜幕中的海鲜烧烤店