

天津科学技术出版社

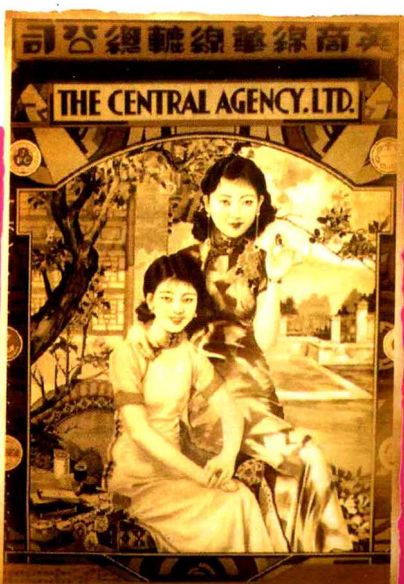
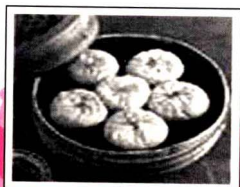
边走边吃 BIANZOUBIANCHI

沪申吃

十里洋场吃的就是个精致

陈吉蓉 编著

上海的吃和这座新潮的、有气势的城市一样，从风味讲海纳百川，从数量讲“一地鸡毛”；走进上海，随处可见大大小小高档低档的餐馆菜馆饭店食品店，足够爱吃的人潇洒得像清代大书法家郑板桥写在青城山天师洞饭堂的那个楹联一样，随手便能“扫来竹叶烹茶叶”了





编著(上)百家图书作图

ISBN 7-304-01111-1

2,900.00

(32开本)

9-800-7-821

中国书店

中国书店

沪中吃

边走边吃 十里洋场吃的就是个精致

◆ 陈吉蓉 编著

天津科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

沪中吃:十里洋场吃的就是个精致/陈吉蓉编著. —天津:天津科学技术出版社,2009.5

(边走边吃)

ISBN 978-7-5308-5091-6

I. 沪… II. 陈… III. 食谱—上海市 IV. TS972.142.51

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 041261 号

责任编辑:王 彤

责任印制:王 莹

天津科学技术出版社出版

出版人:胡振泰

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电话(022)23332372(编辑室) 23332393(发行部)

网址:www.tjkjchs.com.cn

新华书店经销

北京世纪雨田印刷有限公司印刷

开本 850×1168 1/32 印张 45 字数 900 000

2009 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定价:(共九册)90.00 元

酷驴理念

——人们去旅游，面对着送到了嘴边上的美食，一不留神，就忘记了去品尝。其实，各地吃的东西各有风味，对于一个嘴巴挑剔的人来说，旅游的新玩法应该是先把当地好吃的吃个遍，顺便再去看看那些风光、古迹。

名人观点

张大千

——吃是人生最高艺术。

陆文夫

——饮食是一种文化，而且是一种大文化。所谓大文化，是因为饮食和地理、历史、物产、种族、习俗和社会科学、自然科学的各个方面都有关联。我们简直可以从饮食着手来研究人类社会经济与文明的发展。

贾平凹

——依我小子之见，吃也是一种艺术。中国的饭菜注重色、形、味，这不是同中国画有一样的功能吗？当物质的一番滋味泛在口中，而精神的一番滋味泛在心头，这又是多么于人生有实益的事情啊！

- | | |
|-----------------|--------------|
| 闲话上海 1 | 4.生煎 17 |
| | 5.蟹粉小笼 18 |
| 遗风尽在城隍庙 5 | 6.汤包 20 |
| 一、豫园 5 | 7.油氽排骨年糕 21 |
| 二、城隍庙 7 | 8.鸽蛋圆子 22 |
| 三、沉香阁 8 | 9.鸡鸭血汤 23 |
| 四、九曲桥 9 | 10.油豆腐线粉汤 24 |
| 五、豫园商城 9 | 11.桂花赤豆汤 25 |
| 1.黄金珠宝店 10 | 12.五香茶叶蛋 25 |
| 2.礼品店和商铺街 10 | 13.酒酿圆子 26 |
| 3.时尚百货 11 | 14.黄松糕 27 |
| 4.饭店 11 | 15.开洋葱油拌面 27 |
| 5.小吃店 11 | 16.枣泥酥饼 28 |
| 六、豫园的民俗节庆 12 | 17.萝卜丝饼 29 |
| 七、城隍庙小吃 13 | 18.三丝眉毛酥 29 |
| 1.城隍庙梨膏糖 14 | 八、老城厢 29 |
| 2.五香豆 15 | 1.世春堂 30 |
| 3.南翔馒头和南翔小笼包 15 | 2.梓园 30 |

- 3.上海梨园公所 30
- 4.早期寺庙 30
- 5.上海特别市临时政府
旧址 31
- 6.文庙 31
- 浅话细说上海吃 32
 - 一、上海菜 32
 - (一)“海派菜” 33
 - 1.桂花肉 33
 - 2.虾子大乌参 34
 - 3.田螺塞肉 34
 - 4.三丝熘鱼卷 34
 - 5.菠萝滑鱼丁 34
 - 6.吉利一品串 34
 - 7.明火煮鲈鱼 34
 - 8.凤尾香蕉虾 34
 - 9.竹筒烤鳊筒 35
 - 10.腊味芋艿球 35
 - (二)上海本帮菜 35
 - 1.油爆虾 36
 - 2.烧扇形甩水 36
 - 3.蛤蜊氽鲫鱼 36
 - 4.烂鸡烩鱼翅 36
 - 5.生炒鸡骨酱 36
 - 6.五味焖鸡腿 36
 - 7.清蒸大闸蟹 37
 - (三)上海的淮扬菜 37
- 二、上海小吃 39
 - (一)上海本帮传统小吃 43
 - 1.蟹壳黄 44
 - 2.薄荷糕 45
 - 3.条头糕 45
 - 4.梅花糕 46
 - 5.海棠糕 47
 - 6.猪油百果松糕 48
 - 7.扁豆糕 49
 - 8.百合酥 49
 - 9.爆鱼面 50
 - 10.雪菜烩面 51
 - 11.刀鱼汁面 51
 - 12.阳春面 52
 - 13.白切羊肉面 53
 - 14.蒸拌冷面 54
 - 15.擂沙圆 54
 - 16.鸡 粥 55

- | | | | |
|--------------|----|------------|----|
| 17.白糖莲心粥 | 56 | 7.重阳糕 | 72 |
| 18.百合糯米粥 | 57 | 8.玫瑰蜂糖糕 | 73 |
| 19.桂花糖粥 | 57 | 9.玫瑰赤豆糕 | 73 |
| 20.桂花糖油山芋 | 58 | 10.猪肉夹沙八宝饭 | 74 |
| 21.桂花糖芋艿 | 58 | 11.炒八宝饭 | 75 |
| 22.桂花糖藕 | 59 | 12.桂花甜酒酿 | 76 |
| 23.肉丝春卷 | 59 | 13.脆鳝面 | 76 |
| 24.白斩鸡 | 60 | 14.炒鳝糊 | 77 |
| 25.面筋百叶 | 61 | 15.肴肉面 | 77 |
| 26.萝卜丝油墩子 | 62 | 16.鸡丝伊府面 | 78 |
| 27.鲜肉油墩子 | 63 | 17.荠菜肉馄饨 | 79 |
| 28.油氽鱿鱼 | 63 | 18.猫耳朵 | 79 |
| 29.油炸臭豆腐干 | 64 | 19.鲜肉汤团 | 80 |
| 30.香糟田螺 | 65 | 20.芝麻汤团 | 82 |
| 31.糟钵头 | 67 | 21.宁波猪油汤团 | 82 |
| 32.高桥松饼 | 67 | 22.鲜肉粽子 | 83 |
| (二)外地传入的传统小吃 | 68 | 23.豆腐花 | 84 |
| 1.无锡小笼馒头 | 68 | 24.杏仁豆腐 | 84 |
| 2.三丁包 | 69 | 25.鲜肉锅饼 | 85 |
| 3.糯米烧卖 | 69 | 26.鲜肉月饼 | 86 |
| 4.翡翠烧卖 | 70 | 27.家常巧果 | 86 |
| 5.千层油糕 | 71 | 28.火腿萝卜丝酥饼 | 87 |
| 6.乌梅糕 | 71 | 29.黄桥烧饼 | 87 |

- 抚今追昔看风景 89**
- 一、外滩 90
1. 外滩的建筑——万国建筑博览会 90
2. 黄浦江游览 96
3. 南浦大桥 97
- 链接: 三山会馆 97
4. 杨浦大桥 98
5. 观光隧道 98
- 二、浦东 98
1. 东方明珠塔 99
2. 金茂大厦 100
3. 世纪公园 100
4. 上海科技馆 101
5. 上海海洋水族馆 101
6. 磁悬浮列车 102
- 吃喝玩乐逛申城 103**
- 一、南京路 103
- (一) 南京路周边的景点 104
1. 人民广场 104
2. 上海大剧院 105
3. 上海书城 105
- 链接 1: 福州路 105
- 链接 2: 汉口路 106
- 链接 3: 九江路 106
- (二) 南京路周边的小吃街 106
1. 云南路 106
2. 黄河路 107
- 二、南京西路 108
- (一) 南京西路周边的景点 108
- 静安寺 108
- 链接 1: 申园 109
- 链接 2: 张园 109
- 链接 3: 愚园 110
- 链接 4: 爱俪园 110
- (二) 南京西路周边的小吃街 111
- 吴江路 111
- 链接: 大清花 112
- (三) 淮海路 113
1. 淮海路的精品都汇 113
2. 淮海路的餐饮食品 115
3. 淮海路的革命历史遗迹 116
4. 淮海路周边的特色街

- 市 117
- 5.淮海路周边的名人名居 120
- 6.淮海路周边的时尚休闲天地 122
- (四)四川北路 124
- (五)徐家汇 124
 - 1.徐家汇商圈 125
 - 2.上海体育场 127
 - 3.上海旅游集散中心 127
 - 4.徐家汇天主教堂 128
- 水乡古镇性情游 129**
 - 一、松江的景与吃 129
 - 1.松郡九峰 129
 - 2.佘山天主教堂 130
 - 3.醉白池 130
 - 4.护珠塔(斜塔) 131
 - 5.松江泗泾镇的小吃 131
 - 二、闵行七宝镇的小吃 134
 - 1.七宝方糕 134
 - 2.海棠糕 135
 - 3.七宝老酒 135
 - 4.七宝糟肉 135
 - 5.老街汤团 135
 - 6.卤味扎肉 135
 - 7.鸭脚宝 136
 - 8.田螺塞肉 136
 - 9.红烧羊肉 136
- 三、金山农民画和枫泾蹄 136
 - 1.金山农民画 136
 - 2.枫泾的丁蹄 137
- 四、青浦朱家角、曲水园和淀山湖大观园 137
 - 1.朱家角 137
 - 2.曲水园 139
 - 3.淀山湖大观园 139
- 五、嘉定古漪园和南翔镇、秋霞圃 140
 - 1.古漪园 140
 - 2.南翔双塔 141
 - 3.秋霞圃 141
- 六、周庄和周庄的万三肘子、万三蹄 141
- 七、同里和状元蹄、太湖三白、

- 酒酿饼 143
- 1.状元蹄 144
- 2.太湖三白和莲藕 144
- 3.酒酿饼 145
- 八、乌镇和乌镇的姑嫂饼、
臭豆腐、三白酒 146
- 1.姑嫂饼 146
- 2.臭豆腐
- 3.三白酒 147
- 4.青团 147
- 九、西塘和荷叶粉蒸肉、
八珍糕、西塘黄酒 148
- 1.荷叶粉蒸肉 149
- 2.八珍糕 149
- 3.咸菜心 149
- 4.西塘黄酒 149



闲话上海

在上海居住了一段时间,过得就是和普通上海人一样的生活。除了工作之外,租间不大的房子住下来,和上海的煤气、水、电、柴、米、油、盐打了一阵子交道。但毕竟没有上海本地人那份居家过日子的算计,不时就豁出点儿银子,和朋友们一起去泡泡酒吧,听听音乐会,找个不错的茶屋去打打牌聊聊天,或是跑到周边的水乡小镇去看一看,为的是让自己能品味到上海的内蕴,感受到上海的摩登与时尚。再一项更多做的就是和朋友们去逛街下饭馆吃小吃了。

中国人的“吃”是出了名的。无论开办会议,无论旅游出差,无论访朋会友,不吃就不足以显示真诚,不吃就不足以显示热情,不吃就不足以显示自己的见识和鉴赏力;对于自己,不吃也就不足以显示辛劳创造之外还应该有点儿对得起自己的享受。吃里自有讲究,吃要吃得恰如其分,吃得“抠抠搜搜”显小气,吃得夸张显奢侈,吃得到位,才能吃得到想吃的滋味,也才算吃进了“吃文化”。

中国人对吃的重视自古至今,代代相传。据说发展到如今,只说切菜的方法,现代中国的刀法名称已经不下 200 种。菜名更是吃文化的直接反映,一个雅名或许能成为一个绝句妙语,一个巧名或许就是一个生动传说,一个趣名可能包涵一个历史典故,而一个俗名也许就是一段谐趣笑谈。

中国的“吃文化”博大精深,各种食物不但讲究味道,还讲究造型。造型不但“重形”,还讲究色彩效果。据古书中记载,有人曾用面塑成 70 个蓬莱仙人;《春明梦余录》记载,有人做了个水果盘,用 60 千克荔枝、130 千克枣柿粘砌而成;《清异录》记载,尼姑梵正用各种食物仿 20 处景致做出一个大型的盆景;更有五代吴越地区,有人曾用鱼片腌制发酵做成牡丹花,与真牡丹放在一起难辨真伪。

曾经看到网上一篇文章,不知是谁所写,自己觉得他把中国人的“吃”剖析得算是到家了。文章认为吃有“十大境界”,其

一是“果腹”，俗话说就是填饱肚子。这种境界的吃形式比较原始，只解决人的最基本的生理需要，因此，吃起来也就不需要费心寻找吃的地方，只到各种商场的小吃城、街头的中式快餐店、面馆、永和豆浆坊，或是西式快餐的麦当劳、肯德基，推门而入即可。一个人、两个人、三五人均可。这个境界的吃不能麻烦，一麻烦就脱离了本质，吃起来也就十分不爽。境界二为“饕餮”。这“饕餮”吃的是一个“爽”字，招呼三五个好友，去一家稍大众的馆子，稀里哗啦点上满满的一大桌，价钱却不贵，胡吃海塞一通。境界三为“聚会”，这层境界重在“聚”字。家人、朋友、加班聚餐等都属于这一类。这种吃不需要太多的讲究，“吃”是个形式，关键在“聚”背后的引申含义。逢年过节、生日聚会、升迁发奖、友人来访，随便找个理由都可以去趟馆子，这是一种礼节上的习惯。这种吃讲究个热闹，不需要太豪华、太奢侈。境界四是“宴请”。这种“宴请”多以招待为主，官场招待、公务招待、上下级招待、危机处理招待、重大事情招待等等都属于这一范畴。这种吃不以“吃”的本质为主旨，关键在于这个招待背后的目的，所以，这种吃重在讲究一个排场，价钱昂贵，因此也多以公款招待为主。在很多地方，这是支撑餐饮经济的重要支柱。这种吃一般都在各大宾馆饭店的豪华餐厅、知名大酒楼等举行，海鲜、鱼翅、鲍鱼宴、官府菜，名贵珍馐尽可能点到。但这个境界的吃难免给人一种有暴殄天物之叹，吃后回来，却又发现没有吃饱。境界五是“养生”。“养生”讲究的是“食补”，可以算作是大吃大喝在认识观念上的一种理性升华。这种吃多以正宗的煲汤为主：甲鱼汤、老鸭汤、野山菌汤等，足足地焖上十多个小时，满满地端上来，味道纯正，饱饱地喝上一顿，无比滋润，仅从心理上对积劳的身体也是一个安慰。如今各地这样的馆子有很多，进入饭店的正门，远远就看见一排瓦罐瓷罐整整齐齐地“站着”，大多比较正宗，江西的瓦罐、广东的各式煲、云南的野山菌汤、潮州的燕窝汤、正宗的鱼翅煲、官府菜的南瓜鱼翅都是很典型的。不过对于工薪族来说，走近菜馆看到这些汤罐罐大都是一掠而过，价钱是一个瓶颈，不能轻易上口。境界六“解馋”、境界七“觅食”、境界八“猎艳”、境界

九“约会”、境界十“独酌”，各有各的说法门道，总之从“境界四”之后，都需要放些心计，而且需要鼓鼓的腰包支撑才成。古代词人陆游有过这样几句谈吃的诗：“梅青巧配吴盐白，笋美偏宜蜀豉香。素月对银汉，红螺斟玉醪。染丹梨半颊，斫雪蟹双螯。黄甲如盘大，红丁似蜜甜”。估计，陆游这诗仅是对“境界四”之后的描述了。

一个地方有一个地方吃的奥妙，一个地方有一个地方吃的风景，于是，中国从早也就有了八大菜系之说，这八大菜系，在中国事事领先的上海却没有位居其中。

见过或未见，到过或没到过，每个人的脑海中都各自有一座名之为上海的城市，有人说，“上海，是大家的上海，正像美国，已经成为了全世界的美国”，大概正因为上海已经被放之“五湖四海”，于是人们便以为上海的吃早有了自己的特色。

有这种看法不难理解。的确，上海如今已经融汇了全世界的特色，它时尚，它摩登，对于各种各样的事情，它总是走在全国的最前沿，所以它的吃，也就繁杂了，创新了。比如曾经在上海红火一时后来又消失匿迹的达伶港连锁川菜馆，便曾经冠上过“新概念川菜”的招牌。然而，上海绝不会没有属于自己传统、自己特色的“吃”，这是肯定的，因为上海有着和许多地方一样悠久的历史。

据资料记载，早在新石器时代，就有先民在现今上海所处的地域生活，那时候的人从事渔猎活动。唐宋时期，上海旧城厢一带一直是个渔村，在它的东面有两条河注入东北方的华亭海（今高桥、长江口一带）。东面一条叫下海浦，西面靠近渔村的一条叫上海浦，渔村即以此为名，叫做上海。

据说现今上海的西部地区，在元古时代（新石器时代）即有先民在吴淞口下游一带居住，以渔猎为生，并创造了一种叫“扈”的捕鱼的工具。这种工具适合于上海一带潮水涨落时进行捕鱼，人们把这一带就叫做“沪”。至于“申”的由来，据说上海一带在春秋战国时，是春申君黄歇的封邑，为了纪念他，后人把这里的一条河（今黄浦江龙华至松江河段）叫黄歇浦，又

叫“黄浦”，这一片陆地就叫了“申”。

早在北宋年间，上海就出现了各种海内外商贸活动，自1291年建立上海县开始，上海就由一个滨海渔村逐渐演变成了世界重要港口和商贸都市。宋代以后，这个地域逐渐发展成为水上交通和对外贸易的市镇，尤其鸦片战争以后，形形色色的西方文化和中国传统文化的冲突融合，在上海形成了一种独特的经济、地理和文化环境，使上海发展成为了一座重要的近代城市，一个充满了机遇和风险的冒险家的乐园。

老一代冒险家从上海赚足了腰包，也给上海留下了有别于旧上海市民文化的建筑、市场和生活方式，这使上海在原有的松郡九峰、淀山湖、黄浦江，以及小巧玲珑的五大古典园林、多种宗教的寺庙之外，又增添了教堂、银行、西餐厅和林林总总的欧式洋楼。两种文化并存，两种生活方式并存，造就了上海人精明的筹划能力、创造精神和处世艺术，所以，试想，精明的上海人怎么会不用尽心思去发展，去开掘，去宏扬光大中国最具特色的大文化——“吃”呢？

上海的吃和这座新潮的、有气势的城市一样，从风味讲海纳百川，从数量讲“一地鸡毛”。走进上海，随处可见大大小小高档低档的餐馆、菜馆、饭店、食品店，足够爱吃的人潇洒得像清代大书法家郑板桥写在青城山天师洞饭堂的那个楹联一样，随手便能“扫来竹叶烹茶叶”了。

也正因为上海两种文化并存，两种生活方式并存，所以上海的吃也就沿袭着这两条线传承下来，一种是时尚人物喜欢的大吃、洋吃、快餐吃，另一种便是旅游者所喜欢的，符合老上海人性情的，做来精精致致，吃来细细腻腻的上海传统小吃。而上海的传统小吃，大多在城隍庙都可以吃到。

遗风尽在城隍庙

“到上海不去城隍庙，等于没到过上海。”可见老城隍庙在上海的地位和影响。

城隍庙地带是上海的民俗风景顶尖儿地带，也是上海传统小吃的大本营，融传统商品购物和传统小吃为一体。不领略那地方的乐趣“等于没到过上海”。但是外地人到了城隍庙地带又很容易糊涂，又是城隍庙又是豫园，又是景点又是购物又是小吃，都是那一大片，一会儿叫豫园商场，一会儿叫城隍庙小商品街，分不清哪是城隍庙，哪是豫园。说实在的，有时久居其中的上海人自己都分不清东南西北。

做了点儿小小的研究我终于搞清，原来到了城隍庙，要分清三个概念，即是豫园花园、城隍庙和豫园商城，再细分的话，还可以加上一个城隍庙小商品市场。城隍庙的小商品市场比不得豫园、城隍庙和豫园商城那样能上大台面，它里边经营的是各种各样民俗的、现代的装饰品和手工艺品，没有豫园商城的商铺街上那些店铺里的东西做得那么精细，但也没有那么贵，杂七杂八的小物件都很朴拙，很好看，也很便宜，所以也值得去看上一看。弄清了这四样，就可以说把城隍庙游透了。

一、豫园

人们习惯上所称的豫园，即是指豫园花园。豫园北靠福佑路，东临安仁街，西南与上海老城隍庙毗邻，是著名的江南古典园林，也算是闻名中外的名胜古迹和游览胜地。

据记载，豫园的历史可谓坎坷。豫园原是明代的一座私人园林，始建于嘉靖、万历年间，距今已有四百余年历史。园主人叫潘允端，曾任四川布政使。其父潘恩，官至都察院左都御史和刑部尚书。潘家是当时上海的望门大族。明嘉靖三十二年（1553），长达九里的上海城墙建成，使及东南沿海的倭患逐渐平息，社会经济得到恢复，江南士大夫们纷纷开始建造私家园

林。潘恩年迈辞官告老还乡，潘允端为了让父亲安享晚年，从明嘉靖己未年(1559)起，在潘家住宅世春堂西面的几畦菜田上，聚石凿池，构亭艺竹，建造园林，经过二十余年的苦心经营，建成了豫园。“豫”有“平安”“安泰”之意，取名“豫园”，有“豫悦老亲”的意思。

潘允端晚年家道中落，后来潘允端去世，潘家日趋衰微。其后至清乾隆二十五年(1760)，为不使这一名胜湮没，当地的一些富商士绅聚款购下豫园，并花了二十多年时间，重建楼台，增筑山石。

清道光二十二年(1842)第一次鸦片战争爆发，英国军队强占了豫园，大肆蹂躏，使得“园亭风光如洗，泉石无色”。清咸丰三年(1853)，上海小刀会起义时，豫园点春堂曾作为起义军的城北指挥部，现堂内陈列着当年小刀会的武器、自铸的钱币，以及发布的文告等文物。小刀会起义失败后，清兵在城内烧杀抢掠，豫园被严重破坏，点春堂、香雪堂、桂花厅、得月楼等建筑都被付之一炬。清咸丰十年(1860)，太平军进军上海，满清政府勾结英法侵略军，把城隍庙和豫园作为驻扎外兵的场所，在园中掘石填池，造起西式兵房，园景面目全非。清光绪初年(1875)后，整个园林被上海豆米业、糖业、布业等二十余个工商行业所划分，建为公所。至解放前夕，豫园亭台破旧，假山倾塌，池水干涸，树木枯萎，旧有园景几乎全无踪影。

1956年起，豫园进行了大规模的修缮，历时5年，于1961年9月对外开放。1982年被国务院列为全国重点文物保护单位。

豫园内主要有七个景区：即三穗堂景区、仰山堂大假山景区、万花楼、鱼乐榭景区、点春堂景区、玉玲珑景区、会景楼景区和内园景区。

三穗堂属园内最高大宽敞的建筑，建于清代，原名“乐寿堂”，是主人欢宴宾客的地方，后来成为文人绅士庆贺盛典和“宣讲圣谕”的场所。仰山堂大假山是豫园的“镇园之宝”，为明代著名叠山家张南阳的杰作，享有“江南假山之冠”美誉。玉玲珑景区的“玉玲珑”被称为“江南三大名石”之一，它是一块一



丈多高的太湖石，玲珑剔透，涡洞相连，故称玉玲珑。

古人称赞豫园是“奇秀甲于东南”，“东南名园冠”，可见豫园在江南园林中的地位。

二、城隍庙

城隍是道教中城市的保护神。上海城隍庙通常是指老城隍庙，原为三国时吴主孙皓所建的金山神庙，明永乐年间改建为城隍庙，为正一派道士管理的道教宫观，又称上海邑庙，包括大殿、中殿、寝宫、星宿殿、阎王殿、财神殿、文昌殿、许真君殿、玉清宫等许多殿堂组成，面积达一万多平方米。这座城隍庙于1926年重建，为钢筋混凝土结构，彩椽画栋、翠瓦朱檐，规模大增。抗战后，为与新城隍庙相区别，称为老城隍庙。

上海老城隍庙在上海城市居民中的影响很大，以前，上海城隍庙的宗教节日就是上海城市全体居民的节日。每年的“三巡日”（农历三月二十八），即相传是城隍神出巡的日子，上海城隍庙内及附近的商家全部张灯结彩，上海城内十家九空，居民全都到城隍庙，为城隍神欢庆，庙内香火极其旺盛。上海县《竹枝词》中曾用这样的词句描写居民去城隍庙烧香的情况：“家家自有蓝呢轿，个个争穿红绉裙。妆出新年新气象，烧香邑庙去纷纷。”

既为城隍庙，最使人感兴趣的自然是上海的城隍节。近百年来，供奉在上海城隍庙大殿中的城隍爷有三位。

上海最早供奉的城隍爷是东汉名将霍光，即为三国吴主孙皓建金山神庙供奉的神主。第二位城隍爷是元末明初曾在上海住过的河北大名人秦裕伯，传说他是一个孝子，因其母感叹未见过金銮殿，便专门建了一座像金銮殿的建筑。秦裕伯造了皇上才能任的金銮殿非同小可，事情被人告了密，皇帝派人来查，他就连夜将他造的殿改成了金山神庙，这才躲过了一场灾祸。这算是一种说法，但究竟是这位叫秦裕伯的人造的金山神庙，还是由吴主孙皓造的金山神庙，显然都有些含混不清，至今也未见有关部门再做说明或澄清。秦裕伯被奉为第二位城隍爷还不是因为说他造了金山神庙，而是说他曾救过大上