

上海小吃人家

上海小吃人家的位置，在豫园算是极好的。对着九曲桥，临着荷花池，最好再有点细雨。沏一壶香茗，摆一桌地道的老上海小吃，蟹粉汤包，虾仁烧卖，虎皮凤爪……

从九曲桥朝北看，楼上挂着“湖滨”两个金字招牌，这是小吃人家的老店名，有70多年历史了，而饭店更早，少说也有上百年。店里卖的小吃，是城隍庙一带最为齐全的，三丝春卷、蟹壳黄、面筋百叶汤，都是“中华名小吃”。虎皮凤爪是这儿经久不衰招牌小菜，几乎桌桌必点。厨艺总监是店里培养出来的老师傅，从学徒干到大厨，再到总监，30多年的经验拿来镇店，绝对不是盖的。

以前店里只有2层楼面，一楼大众消费，二楼中档水准，最近新添了3楼雅座。食客既可零吃，也可选用套餐，随意方便。

隆重推荐 <<<

【干贝汤包】

汤包精致，蒸好的汤包外皮半透明，能透过去看见里面的酱色，上面捏成菊花状。制作这样的汤包，一般的徒弟是做不来的，要经验丰富的师傅。

汤包的吃法讲究，各个地方又有不同。好比镇江人，吃客用食指、中指和无名指，轻轻掂住汤包的窗口，用巧劲把包子底儿与蒸笼拉扯开，再送到嘴边，双唇微微粘在包子皮儿上，牙齿略微咬出一个小口，就势将包住的汤汁吮吸干净，吸的时候还得控制节奏，否则一定会被滚烫的汁水烫了口腔与喉咙，吃个大亏。靖江食客还得由服务员协助，吃的时候，旁边站上一位服务员，帮食客把小笼掂到食碟里，食客再捧着食碟送到嘴边，咬破吸食。这种吃法，虽然保险，却远没有自己拎着吃见功力、有味道了。

湖滨发明了一种新吃法。到城隍庙来的游客没那么高的手上功

小吃记忆

文 / 大巫 图 / 张龙

流水席



夫，湖滨的大师傅就想了个妙招，变一笼几个为一笼一个，迷你的小笼只装一只大大的汤包，仍旧是薄得透明的皮儿，兜住晃悠悠一包热汤，装在一只简易的托碗里，窝口上插支吸管——虽然“热饮烫口，请勿用吸管”，这时候也顾不上这许多了。美食节的时候，这样的汤包一天卖掉6000多只。

前不久，湖滨重新装修，开了三楼雅座，又添了好些新鲜小吃，干贝汤包是其中之一，并且迅速蹿红，成为客人的新宠。这种汤包一笼8个，不仅外形上更见细巧，汤汁鲜美，浓而不腻，那一小团实实在在的馅，一口咬下去脆、韧，极富弹性，吃完一笼还不过瘾，招手“再上一笼”！

【老松盛】

老松盛，带着浓浓的老城隍记忆。解放后，在大庙门口摆小吃摊头的几个摊主放弃单干，结合成一家，入主庙门前的厢房，取名“老松盛”。前几年才搬迁到现在豫园左近的位置。现在的总经理为了让食客吃得更有味道，特地从史书中找了8



幅老城隍盛景的画页，印成卷轴，挂在墙上，常常有老外与画合影。

到老松盛，不要一碗鸡鸭血汤，就算白来一趟，当年西哈努克亲王品尝过后，大为赞赏。上海人熟悉的“单档”、“双档”，此间做得最为地道。外地人不晓得，这道小吃就是“面筋百叶汤”，“单档”便是一只百叶包一只面筋包肉，“双档”加倍。小馄饨也做得漂亮，清汤、雪皮、红馅、翠葱，带精带肥的夹心肉馅，大有嚼头。

两层楼的店堂也才装修过，新引进了“都市农家菜”，到城隍庙游览的客人，不必跑到上海郊区，也能品尝到风味上海农家菜。选料都



定点浦东、南汇等地，红烧肉所用猪肉由浦东特供，白斩鸡选的都是南汇的“走地鸡”。

隆重推荐 <<<

【鸡鸭血汤】

别看一碗8元，绝对物超所值。一碗滚烫的血汤端上桌，清亮的汤里全是料，切成小块的鸡鸭血，切成薄片的鸭肫干，再堆上白色的鸭肠，加上一只小鸡蛋——这叫“全色”。

【外婆红烧肉】

农家的红烧肉进了城，就换了包装。老松盛的外婆红烧肉，用的是砂制套盆，底座里装的是热水，温着上盅里的红烧肉，免得它冷了之后失了香味。烧成的肉，酥而不烂，肥而不腻，口味咸鲜，回味带甜。

上月24日，继德克士、有乐和食后，台湾顶新国际集团旗下又一新品牌“康师傅私房牛肉面”正式登陆上海。

多年来，康师傅上至董事长、下至研发团队的普通员工，走遍了全中国，试吃了无数家面馆、研发了无数种牛肉面，遍访行家不断钻研“好面”的要素；从牛的品种，到各色汤头，搭配的面体，三者紧密的搭配组合加上独家选料制料功夫，独特的见解成就了今日康师傅私房调制的牛肉面，创造了令人喜爱的好味道。

康师傅的私房牛肉面，用独家美味三角2-3-4组合烹制：用2岁大健康成熟的鲁西黄牛，只取上等牛腹和牛筋肉，经3小时以上的慢火细炖的牛肉汤头，用四分之一的小麦心制成的面体，再加上康师傅多年的面食经验保证其独家的选料制料功夫，所以劲、嫩、浓、香，配以特制红烧汤底、筋斗面条、油菜、小葱而成，每碗红烧牛肉面均附送特制酸菜，口味更具特色。其顶级弹牙牛肋排面（招牌）精选进口育肥肉牛6-8根嫩排，一头牛只有6根，配以特制红烧汤底、筋斗面条、油菜、小葱而成，超大精选牛肋排骨经秘制调料红烧、汤浓肉嫩，大大满足。每天仅售10碗。



名菜杂碎



新店门景



干锅芋仔鱼



清蒸江团



农宅式包房

将川菜一网打尽的“三娘鱼庄”

文 / 阿丁

早在10年前，“三娘鱼庄”的张老板和其妻“三娘”就将四川美食带到上海。曾经有过的经营经验促使夫妻俩在2006年4月后的一年多时间里，先后开出了二家“三娘鱼庄”。张

老板家里排行老三（小名黑三），按重庆风俗，其妻则称为“三娘”。

“三娘鱼庄”老店开在虹桥路，因“三娘”的川菜厨艺了得，深受食客好评，也吸引了不少喜爱川菜的

演艺界明星。伶俐、清秀的“三娘”很喜欢和明星们合影，张老板包里总有一本“三娘”与李幼斌、斯琴高娃、蒋雯丽、赵薇、李冰冰、杨昆、江珊等众多明星合影的照相册。弄到后来，

“三娘”的正宗川菜引得无论是南方人还是北方人都近悦远来。

去过四川的美食家曾感叹：“川菜虽好，但要吃遍实在太费周折。水煮鱼要上重庆机场；辣子鸡要到歌

乐山；泉水鸡要登南山；太安鱼要去潼南县太安镇……真不爽！”这下可好了，“三娘”的二家店几乎将四川美食一网打尽！川地的调料、空运的鲜活江团鱼……此外，“三娘”还有别家没有的，如清蒸江团、干锅芋仔鱼、正味毛血旺、凉拌鱼腥草、川味凉拌茄条、活水豆花等百余款川菜恭候您的选择，只怕你一次尝不够必再回头。

需要提醒的是：您去老店要有耐心（候座客太多）、去新店最好预定（常常会满座）。二家“三娘”各有包房11间，大堂约可容纳150位。当您步入“三娘”那精致农舍般的店堂，目睹褐色的原木桌椅、墙上纸筋石灰还夹着稻草秆的艺术涂层之后，一股温馨的回家之感油然而生。佳肴美餐，真令人目悦心爽！

三娘鱼庄老店：虹桥路781号（近延安西路高架）电话：64490957

三娘鱼庄新店：吴中路1050号盛世莲花广场5幢北楼底层（莲花路口）电话：64656177

王鸭

上海总店：天长路22号二楼
021-64568189 56416933
上海虹口店：虹口区东江湾路17号
021-64569117 56476892
上海静安店：愚园路135号一楼
021-62122511 52573011
上海徐汇店：徐汇区漕溪北路1200号
021-62571117 56265603
上海普陀店：长寿路1500号
021-62572117 56265767
上海闸北店：平凉路1380号
021-62572190
上海宝山区：共康路555号
021-66561178 56071779
上海浦东店：浦东南路1000号
021-65296117 56276075

统一预定 中心电话 62997777

新雅月饼名店精品

咨询热线：63517788

绿杨邨

第一批中华老字号
特色菜肴：
干烧明虾、蟹粉狮子头

天天渔港天天美味

浦东店 地址：浦东康桥路588号
订餐电话：50584177
打浦店 地址：徐家汇路548号
订餐电话：64310277
徐汇店 地址：天钥桥路123号5楼
订餐电话：64384377

杏花樓

地址：福州路343号
电话：63553777

新麦西饼

新麦碳烧系列中秋碳烧月饼

电话：021-65750810