



三丝眉毛酥。

制的壁画，张挂于城隍庙大殿四周，从玉皇大帝、王母娘娘到十二元辰，门神、土地，诸多道教神仙都欣会于此，济济一堂，情态生动，气韵万千，观之令人联想起敦煌壁画，永乐宫壁画等民族绘画经典，可谓一脉相承，发扬光大。不少“白相城隍庙”的游客见之，常常流连驻足，叹为观止。这也是城隍庙新添的一大文化景观，融宗教、艺术、文化于一体，堪称新时代的大手笔。

品味名小吃

除了寺庙与园林，城隍庙也是有名的商业中心，各家老字号云集，品种丰富，目不暇接。除此之外，城隍庙更是小吃的王国，绿波廊的特色点心、松月楼的素菜包、松云楼的八宝饭、南翔小笼、宁波汤团和酒酿圆子等，都是游上海不可错过的美味小点。除了本土特色的小吃，在城隍庙这一带还洋溢着来自各地不同的特色滋味，沿线蜿蜒曲折的老街上举目可见各式酒楼，餐厅，食店，在比肩接踵的人流中到处可见手捧刚出炉的包子、酥饼，这一切都使这里成为上海这个城市中经久不衰的又一个“美食天堂”，各式诱人的滋味都在不断诠释着“老庙小吃”“海派菜点”的内涵，在这片古意盎然，游人如织的历史名胜中，继续沉积他的特色风韵。

闻香留步名酒楼，知味停车绿波廊”，绿波廊是城隍庙的老字号，始于明嘉靖年间，处在上海老城隍庙的九曲桥畔，是上海的招牌餐馆之一，很多外国领导人都来这里吃过饭，慕名前往的游客很多，尤其是外国人；这里中午和晚上总是门庭若市，做的本帮菜很地道，浓油赤酱，各色点心更是闻名遐迩，迷你粽、素菜包、小笼包等，制作精良，各具特色；其中最著名的是三丝眉毛酥，外形纤巧犹如一道弯弯的秀眉，外层酥皮层次清晰，



松月腐乳肉。

轻脆细致，内馅有猪肉丝、香菇丝、冬笋丝，一口咬下去，松脆的酥皮与鲜美的馅料在口中交融；还有因克林顿而出名的桂花拉糕，清凉爽滑。九曲桥畔，波光盈盈，一壶好茶，一客点心，绿波廊给人的回忆正是舌尖上的无穷享受。

春风松月楼市上海老字号的素菜馆，经典菜松月腐乳肉，以素仿荤，做出来的“肉”有皮有肥有瘦，一尝倾心；还有“素蟹粉”，以土豆、胡萝卜等为原料，充分发挥素菜本身的鲜味，加之糖、醋、姜等调味，模拟蟹粉之美味，鲜腴逼真而无腥味，是一道老少皆宜的佳品菜肴。再如独特的海棠糕，做法地道，香、糯、烫、甜，每每一出炉就排起长队一抢而空，甚至有人说，哪怕不买，光是看着老师傅在那烘糕，都是一种享受；而它家的素菜包更是名闻遐迩，十分受人欢迎，是用精白面粉做皮，馅料则是用青菜、面筋、冬菇、冬笋、五香豆腐干剁碎后配以香油、糖等调味品制成，将包好的素菜包上笼蒸熟后，皮白松软，馅料则绿中生翠，鲜艳悦目，一开笼就满室生香，食之味美爽口，百吃不厌。

曾经上过央视《舌尖上的中国》而闻名的本帮菜老字号“上海老饭店”，一道扣三丝令全国人民为之垂涎，更何况其本身就是本帮菜的发源地与集大成者。水晶虾仁，八宝鸭，油爆虾，蟹粉豆腐，松鼠桂鱼，八宝辣酱，虾子大乌参……无一不是上海人喜爱的桌上美味佳肴。大菜精彩，小吃更是一流，宁波汤团店的猪油芝麻汤团皮软糯馅香甜不黏牙，更有每天限量供应的鸽蛋圆子，小小的糯米团里一口薄荷糖浆，酷暑天吃了顿觉暑意全消，神清气爽。再如终年排着长队的南翔馒头店，所供应的小笼包皮薄馅多汁满，入口鲜香，令人难忘。

曾几何时，逛城隍庙，品味美食是老上海人的一项“保留剧目”，家家户户，无论远近，在记忆深处几乎都有全家老小赶庙会，吃小吃的珍贵回忆。如今，一部地铁，轻松抵达，古今中外，上下百年，使人无不尽收眼底，尽尝百味。■