

上海思南公館

神州覽勝

歷時十年規劃和修繕，上海又一處歷史建築集聚區近日煥發新姿采——位於重慶南路與復興中路交界、超過八十年歷史的思南公館修繕工作接近尾聲，並陸續向公眾開放。近日，記者前往洋房深處一探究竟。

文、圖：本報記者 張帆

思南公館規模不大，最知名的是其轄區內隱沒在樹影下的49棟建築，其中48棟花園洋房經原地修繕重現原貌，形成融合精品酒店、商業零售、酒店式公寓、企業公館、藝術空間的綜合都市新型功能區。昔日大戶人家的住宅，如今成為百姓的休閒場所。

思南公館是上海歷史文化風貌和優秀歷史建築保留保護項目之一，也是衡山路——復興路歷史文化風貌區的重要組成部分，上海成片花園住宅最集中的區域之一。這片在老上海傳統印象中的「高級住宅區」曾經留下梅蘭芳、柳亞子等名人的足跡。

思南路一帶的建築幾乎涵蓋了上海除高樓以外的所有建築類型，難得的是，建築密度低，綠化率高。街道尺度宜人，沿街建築高度與道路寬度比例適當。九成以上的道路兩側種植濃蔭遮空的法國梧桐樹，在樹下散步，別有情趣。

十年開發為保育

據思南公館開發運營方介紹，思南公館自2000年立項至今。這塊上海黃金地段，又有良好的建築基礎，加上不遠處有新天地的成功案例在前，其商業價值之高就連普通市民都看得出來。「翻新後高價租售」，是很多市民對思南路未來的預測。

令人意想不到的是，上海確定的規劃方針卻是，思南公館不出售，不能成為私產，必須向公眾開放。

運營方負責人在接受記者採訪時回憶說，十年的項目，其實真正動工只有兩年，更多的時間是在完善規劃。作為「國家歷史文化名城保護專項基金」項目的思南公館，遵循「保育」的開發理念。「保」就是保護老建築，從規劃設計到施工修建都盡力原貌重現，並使新舊結合做到和諧統一。於是，他們的團隊遍邀各方建築規劃專家出謀劃策，又從檔案館找來原來建築的圖紙，結合現代工藝，將八十年代的別墅逐幢翻修一新。

記者進入其中一幢別墅看到，從外牆面鋪的鵝卵石，到二樓陽台落地窗上的窗框和插銷，都還原了當年的模樣，只是將屋頂天窗加多至5扇。同時，考慮到現今

還原歷史

◀關閉多年的別墅大門將重新敲開

的需要，加上環保要求，屋內的通風排氣設施進行了改造，全部安裝在牆壁裡面，所以每幢別墅外牆都看不到空調機。

值得一提的還有位於重慶南路的一幢外廊式建築，被規劃為精品酒店的宴會及多功能廳。為了讓這幢三層建築與整個項目體系協調，建築團隊將整幢樓宇整體轉動90度，更難得的是，那些讓人過目不忘的拱形門窗都由原有建築拆卸後標號按序重建，一磚一瓦均是原物。

梧桐如昔鳥不離

有建築專家曾經指出，以前對於風貌區保護中常常有一個認識誤區，即將保護等同於建築單體的保護。實際上真正意義的城市保護是整體意義的保護，除建築物外，街道尺度、街廓景觀、院落空間、綠化環境、牆面裝飾、地面鋪砌、典型材料和色彩等等，都是保護的要素。

在思南公館項目的規劃中，就非常注重整體性。結合整個衡山路——復興路歷史文化風貌區特點，提出了幾大類保護要素，除了建築外，還注重空間、肌理保護，以及最重要的環境保護，即歷史形成的各類綠化環境，包括公園與街頭綠地、庭院綠化、所有的古樹名木、以法國梧桐為主的街道綠化、地面鋪裝，以及各類重要構築物都在保護範圍內。

因此，在思南公館走一走，很難不去關注那些有八十多年樹齡的法國梧桐，以及其他大樹，據不完全統計有一百多棵，它們都被完好無缺保護下來。而思南公館一帶的梧桐成影與周遭的復興公園、瑞金花園相連在一起，又組成了上海市中心的一片綠肺。以至於項目運營方負責人會很自豪地對記者說：「我們這是一個很有靈氣的項目，動工翻修的時候，樹上的鳥兒都沒有飛走！」

的確，記者留意到，無論在思南公館的酒店居住，還是到那裡購物飲茶，都不需要配樂，因為那百棵大樹上有太多自然音樂家，每日在枝頭放歌，風雨無阻。

旅遊TIPS：地鐵10號線新天地站6號出口

附近景點：中共一大會址紀念館、東台路古玩市場、淮海公園、芭比上海旗艦店、周公館



▲頗具異國風情的牆面



▲別墅內窗框等細節還原當年風貌



▲其中一幢別墅的鵝卵石牆面別具風情

細馬路別有洞天

思南路原名馬斯南路（Rue Massenet），始建於1912年。當年8月13日，法國著名音樂家Massener在巴黎逝世。為紀念他，法租界公董局將此路命名為馬斯南路。

第一次世界大戰結束後的十年間，上海法租界在霞飛路、辣斐德路、金神父路、呂班路（Avenue Dubail，重慶南路）圍成的區域設計了上海第一片經過精心規劃的住宅區，規定只允許建造西式房屋，必須有衛生和供暖等設備，不准設立甲類營業。該區域以馬斯南路為中心，包括法國公園（今復興公園），南有天主教伯多祿堂，震旦大學（今上海市第二醫科大學）和廣慈醫院（今瑞金醫院），東有法國學堂（今科學會堂）。住戶基本上為華人，少數為日僑。

精緻，是很多人對思南路的第一印象。思南路的長度和規模絕對可以用「細」來形容，但馬路兩側別有洞天，法國梧桐的陰翳清涼裡隱約可見的精美洋房總讓人浮想聯翩——這數十幢花園式洋房，集中了老上海近乎全部的民居樣式。徜徉在此，路人彷彿又回到了當年歲月。

面向大眾的「公館」

在一般人印象中，「公館」都很私人，很高高在上。不過，思南公館應該是個例外。現今經過整修重新開放的「思南公館」總佔地面積5.6萬平方米，北臨環境優雅的復興中路和復興公園，東靠重慶南路，靜謐的思南路貫穿其中。從地圖上看，其北側有中山故居，中國共產黨上海辦事處「周公館」亦設立於此。

思南公館坐擁49棟歷史悠久的花園洋房，同時匯聚了獨立式花園洋房、聯立式花園洋房、帶內院獨立式花園洋房、聯排式建築、外廊式建築、新式里弄、花園里弄、現代公寓等多種建築樣式。遊走在思南公館，如同身處一處風情萬種的多國建築群。當然，如今遊思南路已經不止可以欣賞洋房，即將開放的思南公館，被規劃成酒店、特色名店、公寓和企業公館四個部分。

老北京五彩琉璃爭輝

文、圖：本報記者 馬浩亮

【別有風情】



▲歷代帝王廟正門的綠琉璃

琉璃瓦是中國古代建築史上的一大發明，它代替了在灰瓦上塗色的裝飾手法，從南北朝時開始使用。傳統的普通陶瓦質地粗糙，吸水性強，容易漏雨，既不安全又不好看。琉璃瓦上釉時採用澆釉的手法，有釉的一面光滑不吸水，良好的防水性能和穩定性可以保護木結構的房屋。而釉的不同色彩又增添了建築物的美觀。

但琉璃高昂的造價使它誕生以來僅限於重要的建築使用，成為皇室首選之物。到了清代，《大清會典》明文規定：非皇家特許，普通大臣和百姓絕不能使用琉璃。從而以法律的形式將其納入封建等級制度，成為皇家壟斷的用品。正因如此，作爲元明清三朝古都的北京，所擁有的琉璃瓦數量和樣式之豐富，在中國乃至世界上絕無僅有。冬日漫步北京街頭，各種色彩的琉璃瓦背後，都充滿着故事與傳奇，構成了老北京一道獨特的風景。

顏色分級各有用途

公衆最熟悉的莫過於黃琉璃了。故宮紫禁城的絕大部分建築物，包括午門、太和殿等，用的都是黃琉璃。黃色在五行裡屬土，黃瓦代表皇帝皇天后土，因而成為皇帝專屬之物。除了皇宮外，一些與皇帝有關或經皇帝特許的建築，也可以用黃琉璃。

故宮東鄰的太廟，供奉的是清朝皇室列祖列

宗，當然可用黃色；位於安定門內國子監街的孔廟是尊奉大成至聖先師孔子之所，位於阜成門內的歷代帝王廟供奉三皇五帝、秦皇漢武、唐宗宋祖等歷代皇帝，海淀紫竹院西邊的敕建萬壽寺是皇家寺廟，這些也用了黃色的琉璃瓦。位於河北易縣和遵化的清西陵和清東陵，是皇帝的墳墓，自然可用黃色。不過，與故宮三大殿的整色黃琉璃相比，一般宮殿建築和皇家四元的黃琉璃都鑲有綠剪邊。

除了黃色，琉璃瓦還有藍色、黑色、綠色、雜彩之分，並各有用途，體現森嚴的等級。綠色的琉璃瓦一般用在王府以及一些皇家建築的配屬建築物。比如恭王府，大殿覆蓋的就是綠琉璃瓦。而歷代帝王廟大殿是黃琉璃，正門則是綠琉璃。需要說明的是，王爺可以用琉璃，但大臣卻不行，儘管有的權臣權力甚至大過王爺。最明顯的例子就是太廟享殿的東西配殿，東邊供奉的是有功親王，西邊則供奉有功大臣。兩邊的房間大小完全相同，但供奉親王的綠琉璃燒製的，而西邊的功臣只能享受不上色的素坯燒爐。

黑色琉璃今日比較少見，在老北京一般只看到兩種。一種是明代的皇家寺院建築，另一種是清代皇家的藏書樓和庫房。位於東城區祿米倉胡同的智化寺，本是明朝正統年間司禮監太監王振建的家廟，按理說是僭越制，但因為後來由明英宗御賜名爲「報恩智化禪寺」，與皇帝沾上

邊就名正言順了。時至今日，智化寺是北京現存最大的明代建築群之一。而在故宮裡，最有名的黑琉璃瓦建築就是文淵閣。乾隆三十七年下令編輯《四庫全書》，四十一年建成文淵閣，貯藏全書。藏書樓最忌諱的是火，而按照五行之說，黑色屬於水，水能克火，因此文淵閣選用黑琉璃。

七色磚砌築九龍壁

藍琉璃是用得最少的，只有在北京天壇才能見到。著名的天壇祈年殿，就是藍琉璃瓦。因為天壇是皇帝祭天的地方，天壇建築遵循「敬天禮神」的思想，各主體建築均為圓形，象徵天圓；而藍琉璃瓦則象徵藍天。

彩色琉璃瓦通常適用於皇家花園，象徵富麗。故宮御花園中有個五色琉璃花壇，與各色鮮花相映成趣。

另外一個獨特景觀是北海九龍壁，壁上嵌有山石、海水、流雲、日出和明月圖案，底座爲青白玉石台基，上有綠琉璃須彌座，座上的壁面，前後各有9條形態各異的紋龍浮雕。壁頂爲琉璃筒瓦大脊龍頭，大脊上飾黃琉璃流雲飛龍紋。影壁用424塊預製的七色琉璃磚砌築而成，色彩絢麗，古樸大方，是清代琉璃結構建築中的傑作。

平民美食皮肚麵

文、圖：本報記者 陳旻

【食滋味】

一家「藏」在江蘇南京市瑞虹巷極為簡陋的麵食店，「酒香不怕巷子深」，天天食客盈門，許多人甚至是衝着「招牌菜」——「大碗皮肚面」那股麵香專程而來。

走進店裡，陣陣香味撲鼻而來，直透肺腑。服務員端着的大碗裡，麵條上鋪着大片金黃的皮肚，點綴着碧綠的青菜、半透明的榨菜絲、嬌紅的西紅柿、白色的蛋花等，色彩清新悅目，麵條細韌，令人饑涎欲滴。

大碗皮肚麵在南京屬於煮麵中最好的葷麵，做法起源於上世紀五十年代初。湯料充足，酷似於大雜燴，以「皮肚」為主打，食客可根據喜好選配肉絲、香腸、油渣、豬肝、大腸、木耳、腰花、大排、西紅柿等十多種配料。

大碗皮肚麵中的皮肚大有講究，得選用粗壯肥大的豬。先剔淨肉皮上的肥膘，把淨肉皮用大鍋清水煮到半透明狀，撈起在通風處晾乾，丟入用緊貼肉皮的肥膘熬製的豬油中煎炸。煎炸的火候非常講究，炸出來的皮肚金黃脆香，鬆泡細軟，入口即爛。

下面條也不能馬虎，首先將麵條在清湯裡煮到七成熟撈出，再放入肉骨熬製的湯裡，撒適量調料，然後放入皮肚、榨菜絲、菜秧、西紅柿、肉絲、豬油，再煮到沸騰。煮出來的麵，湯鮮麵爽。

該店沿用傳統做法煮麵，不忌諱用熟豬油調味。豬油雖爲現代人所忌食，但其香味和滑潤感，是菜油無法替代的。尤其是這家店裡的皮肚油渣麵格外鮮香，每日都沽清。

大凡好吃，小半在麵，多半在湯。這家店的湯質格外講究，

用豬骨吊湯，湯湯極爲鮮醇，妙不可言。大碗皮肚麵在南京是最平民化的美食，根據種類的不同多則八九元，少則五六元。（江蘇美食·五之二）



▲皮肚麵湯鮮麵爽
◀新年殿頂上覆蓋的是只有天壇才能用的藍琉璃

▼北海九龍壁的七彩琉璃

