



閒坐在屋頂的歐式露台，點一支雪茄、酌一口紅酒或享受一杯咖啡，一旁是渾然天成的黃浦江景，一旁是經典韻味的老石庫門群落，樓下曾經是上海灘大亨杜月笙、黃金榮的一號倉庫內彷彿隱約還能聽見一絲喧囂，即使初春的午後仍有些許涼意，也絲毫不影響此時此刻這屬於「老碼頭」的風情與格調。

文、圖：本報記者 余正妮

「老碼頭」是原來的十六鋪，這裡的臨江弄堂、老式石庫門、滔滔黃浦江水不僅流傳着上海灘大亨們的故事，也記錄着上海水陸碼頭近150年歷史的繁華。

如今，十六鋪碼頭原址已改建成綿延秀麗的「親水平台」，原先停靠江邊的貨輪變成了豪華遊輪。記者曾與十六鋪為鄰生活，依稀還記得是在這個碼頭送長輩踏上返鄉探親的輪船，印象中的十六鋪繁忙喧鬧，車水馬龍。聽祖輩描述，當年大多懷揣着上海夢的外鄉人就是乘坐海輪從這個碼頭上岸，做學徒、練手藝、養家糊口、落地生根……那些年，十六鋪碼頭承載着上海到重慶、武漢、溫州、寧波、定海、海門、沈家門、崇明堡鎮等十幾條長江和沿海航線的客貨運任務。彼時，這不僅是個被描述成有夢的地方，又充滿了離情別愁，對於幾代人而言，老十六鋪的記憶難以抹去。

### 個性藝術衝擊創意時尚

如今，以上海歷史文化為背景的老碼頭融合了現代商業、特色產業、時尚休閒，呈現獨一無二的海派風情。面對上海越來越多改建的創意產業園區，老碼頭周邊個性鮮明又極具特色創意工坊、時尚店鋪、藝術畫廊令人流連忘返。

名為「Quilt House」的布拼教室內陳列着各種針插、布袋、包包，日系風格的印花布料、布拼書籍排得錯落有致。這裡還專營日本布料、針、線、繡線等各類工具，將個性創意的DIY 布拼藝術進行到底。

街角一間「紋藝復興」的店名起得文藝，卻原來是一家紋身店。店內傳統的亞洲紋身，歐美紋身，圖騰紋身，甚至修改及遮蓋傷疤紋身……可謂一應俱全，所用的色料全部來自美國、法國。

主賣羊絨圍巾、披肩和絲巾的店鋪「WOO」很有人氣，牆壁上陳列着價格不菲的貴氣皮草，顏色鮮麗的圍巾依次擺開，奪人眼球。手工刺繡披肩上大朵的牡丹、秀麗的花瓷、經典的紋樣很有傳統中國特色，店主告訴記者，很多明星都是這裡的常客。

### 環球美食融入中西元素

老碼頭的廣場中心建造了一個景觀水池，四周環繞的特色酒吧、休閒會所、主題餐廳將磚石結構的海派經典建築搭配現代異國時尚元素，亦中亦西。

由藍白色調組成四層歐式建築的希臘餐廳「Mythos」在老碼頭中無疑格外引人注目，餐廳名字在希臘語中正是「神話」的意思。一步入餐廳，濃濃的地中海風情撲面而來，那是瀰漫着屬於愛琴海的氣息，餐廳頂樓露台直面黃浦江，可以將陸家嘴的繁華現代盡收眼底。從餐廳的內外觀設計、菜品搭配都由老闆夫婦一手料理，他們曾在希臘定居多年，機緣巧合的情況下把最正統的希臘美食帶到了中國。

「慶會樓」是一家韓國料理餐廳，店內設計是典型的徽式建築搭配濟州島風格，寓意着中韓友好。讓韓國客人都稱奇的是，慶會樓內所集合的料理品種之多口味之豐富，從頂級新西蘭進口的牛肉燒烤，還是平價的石鍋拌飯、麵食小菜，搭配豐富的日式刺身……應有盡有。

「Top choice」是老碼頭內唯一的美式餐飲酒吧，店內不僅聘請來自爪哇的大廚掌勺，值得一提的是，是店內供應300多款特色雞尾酒，讓每一位進入店內的顧客都能找到一款適合自己口味的酒品。

此外，老碼頭內米其林廚師掌勺的西餐 STILLER S RESAUTRANT、主營北印度風味的 Kebab On The Grill、擁有「國標」舞池的橡木桶音樂酒吧、精品中餐「壹號會所」、「亦茶，亦酒，亦雪茄」的「三癸堂」會館、擁有屢獲殊榮 Intelligentsia 咖啡豆的 Caffeine……都值得一試。

不知不覺間夜幕降臨，這個曾經千帆競泊的碼頭在暮色襯托下顯得更加鮮亮並且獨具一格，由於改建工程尚在繼續，這片黃浦江畔的「新天地」全然沒有商業氣氛籠罩的喧囂，這裡如歐洲小鎮般，更多的是一份優雅和寧靜。



# 老碼頭故事 最上海傳奇



▲黃浦江景成為頂樓露台最佳布景



▲餐廳的布置和擺設無一不顯示了獨特的情調



▲廣場中央的觀景水池呈現「T台秀」



### 揚中河豚饌煞八方饕餮

文、圖：本報記者 賀鵬飛

「蒌蒿滿地蘆芽短，正是河豚欲上時。」眼下正是河豚上市的時節，每日數以千計的老饕慕名湧入有「中國河豚島」之譽的江蘇省揚中，拚死品嘗號稱「揚子江中第一鮮」的河豚美味。

河豚與刀魚、鮰魚並稱「長江三鮮」，因為其內臟及血液等含有劇毒，且毒性相當於劇毒藥品氰化鈉的1250倍，只需0.48毫克就能致人於死地，早在《山海經》即有河豚「食之殺人」之記載，中國現行法律也明令禁止售賣河豚。不過，因為河豚美味實在誘人，自古即為饕餮之徒爭相追捧。無論達官貴人還是平民百姓，「拚死吃河豚」者大有人在，留下不少傳聞軼事，至今仍為老饕們津津樂道。

### 每斤售4000元供不應求

提到吃河豚的去處，位於江蘇境內的長江第二大島——揚中無疑是大多數人的首選。河豚歷來就有過了焦山不再進食之說，從此進入臨產狀態，產卵前的河豚味感較好，所以就在臨近焦山的揚中捕撈的河豚品質最好，「揚中河豚甲天下」的說法也就流傳開來。

遺憾的是，由於遭受嚴重的污染，目前長江內的野生河豚已頻率滅絕，人們平時見到的河豚大多為人工養殖。其中，揚中市在全國率先試點江水生態養殖河豚，以生態形式選種、育苗、繁育，養出的河豚最接近野生狀態，自然也最歡迎，每斤售價高達4000多元仍供不應求。

近年來，揚中的廚師們在當地傳統技法的基礎上，結合日韓菜式精緻、低油少糖的健康理念，採取獨特的宰殺烹飪技法，將河豚美味發揮到極致。宰殺上，揚中一改傳統的宰魚方式，直接用剪子從頭部宰殺，將浸泡放血改為擠血，既提高了宰殺速度，又保證了河豚外觀的完整性，同時更使河豚不受自來水的「污染」。在烹飪技法上，一改用河豚脂肪炸油的燒法，而改為用河豚肝與小榨豆油一起熬製直接烹調，這自然增加了河豚的美味。

值得一提的是，揚中河豚的烹製十分注重配料的



▲令人垂涎欲滴的河豚美食

選擇，一般是將河豚同當地春日所產的燕竹筍或秧草共同烹製，其味鮮美無比。此外，還有紅燒河豚、河豚燒老蚌、烤豚白、河豚龍鳳胎等至少十餘種烹製方法，可謂名目繁多，各有各的特色。

### 遵照嚴格操作規程烹製

正因河豚有毒，宰殺烹製河豚自然也頗多講究，民間有許多祖傳的嚴格操作規程。例如宰殺時需有至少兩人在場，防止有毒部分沒有清理乾淨，烹製時則往往由大師傅先嘗，客人再吃。2004年，揚中市烹飪協會專門制定了一套《河豚魚加工去毒安全食用操作規程》，要求全市各大飯店遵照施行，自此沒有出現過一宗中毒事故。而中國烹飪協會近日會同國家衛生、食品藥品監管部門正式批覆，同意在揚中建立全國首家「養殖控毒河豚烹飪研發基地」，在確保安全的前提下，推廣普及百道河豚宴。



### 貴州杜鵑花綿延百里

2011中國貴州國際百里杜鵑花節是今年「中華文化遊」貴州省的主要節慶活動之一，花節將於28日在百里杜鵑普底景區開幕。遊客可到畢節國家4A級景區百里杜鵑國家森林公園，欣賞綿延百里的世界最大天然杜鵑花林帶。

杜鵑花節開幕式將上演「索瑪花開」大型實景彝族風情歌舞，花節期間，將舉辦涵蓋民族風情展示、生態休閒體驗、旅遊商品展銷、體育賽事參與、民族文化交流等9項主題活動，整個花節持續一個多月。

據百里杜鵑管委會旅遊局局長潘平介紹，由於氣候影響，今年百里杜鵑開花期提前，與往年相比，整個觀花期時間較長，現已進入觀花期，約有30%左右的杜鵑開花迎客。今年又是杜鵑花盛開較為繁茂的大年。

百里杜鵑風景名勝區位於貴州省西北部畢節地區中部，總面積500餘平方公里，其中面積125.8平方公里的原始杜鵑林帶，分布杜鵑花41種，佔世界杜鵑花種屬5個亞屬的全部。

(新華社)

### 陝西禮泉「世外桃園」

隨着第四屆陝西禮泉御桃園旅遊文化節將於4月3日啓幕，素有「御桃之鄉」美譽的陝西禮泉萬畝桃林將再次上演「人面桃花相映紅」的景象，活動至4月30日。

除了繁花滿枝的萬畝御桃園和美麗的桃花仙子外，禮泉縣打造了「貴妃御園」、「詩畫桃園」、「福壽桃園」、「世外桃園」、「生態桃園」五大特色桃園景區，同時還組織了桃鄉綜藝大舞台、桃花紅唱紅歌、仙子伴你遊桃園、有情人牽手桃園「我健康我快樂」御桃園全民春季長跑、唐室宗親遊園、果園千結，城鄉手牽手、「蘭亭之韻」九嶽書畫展、陝西省攝影協會「和諧禮泉」名家攝影大賽9大趣味活動。

禮泉縣地處關中平原腹地，北部群山綿延，溝河環繞，南部地勢平坦，禮泉湖如翡翠般點綴在廣闊的平原間，獨特的地貌和生態氣候特別適宜栽植桃、梨、葡萄、蘋果等水果。特別是到了春季，遍地連綿不斷的70萬畝果園相繼鮮花盛開，到處花枝招展，蜂飛蝶舞，暢遊禮泉如置身桃花的世界。

本報記者 任麗



兩位女孩在桃花樹下聊天 新華社

