# 莲平路、兴宁路骑楼群：曾经“富贵风流地”如今频登大银幕

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 彭纪宁 马勇 通讯员 谭耀广

1925年，江门升格成为省辖市，包括莲平路、兴宁路在内的骑楼街区也随之形成，这里除了是江门市最早的城市中心，也是当年珠三角西岸著名的商贸、文化中心。尤其是莲平路、兴宁路一带，金铺、绸布铺、书局、报馆鳞次栉比，堪称“富贵风流之地”。如今，风流已逝、骑楼仍存。独具特色的街景让这里又成为不少电影的取景之地，频频登上大银幕。

被布置成东南亚街区的莲平路、兴宁路一带 网友“山今Vision”供图

旧日书局的窗户

电影拍摄后遗留下的道具招牌

## A “万国建筑”点缀“市中心”

在历史上，江门长期为新会县所辖。但从清朝乾隆年间起，江门成为珠三角西岸商贸农副产品集散地，呈现蓬勃的发展势头。1902年，清政府与英国签订《中英续议通商行船条约》，将江门辟为对外通商口岸，此间商贸愈加繁荣。江门历史研究者何耀权介绍，1920年代起，富足的本地富商和台、开、恩、新等地华侨，纷纷斥资建设商铺房屋，当时蓬江河北岸滩地一带的民居被拆除，开始建设骑楼群。

独具特色的兴宁路23号

1925年，江门正式升格为省辖市，市政建设提速。1929年，江门市政厅筹集了20多万元在上述骑楼群里建设及扩建马路，将其规划成市中心。其中在骑楼群中心形成横亘东西的马路，马路东段为兴宁路、西段为莲平路，两路相连形成一条完整的骑楼街。

近百年过去，江门城市中心早已北移，但莲平路、兴宁路一带的骑楼街仍保留往昔的气派。记者走访时看到，两旁三四层楼高的骑楼连绵500余米。这些骑楼的建筑风格可谓中西合璧：南洋风格的骑楼，街顶装饰着各式各样的灯影花；骑楼外墙遍布经过改造后的欧式立柱、西式窗花以及西班牙式阳台；同时又点缀着满洲窗、中式山花及石制匾额，堪称“万国建筑博物馆”。

尤其在东段的兴宁路，这些建筑风格保存得更为完整。最具代表性的当属兴宁路23号。这里将骑楼街顶挑高至三层阳台底部，以立柱拱顶等形式构成一个巨大的拱门结构；中空的二层两旁形成用欧式立柱支撑的架空门廊；三楼宽大的阳台，围栏线条优美、玲珑别致。整幢建筑看起来既美观、又有气势。

## B 斑驳店名记录昔日繁华

在莲平路、兴宁路建成之后的整个1930年代，大量商户在此开铺营业，各类华洋杂货一应俱全。其中尤以绸布、金铺、药店、书局等最为知名。根据江门历史文献记载，在鼎盛时期，兴宁路上经营着上海、昌兴、锦纶、美万、大成等绸布店。由于当年人们把绸布店称为“苏杭铺”，因此兴宁路又被当地人称为“苏杭街”。同时，西盛、福和、万兴祥等金铺也在这一带经营，让这里更显珠光宝气。至抗战结束后，虽然原有的商铺受到战争影响逐渐流失，数家书局的开业又为这里填上文墨之香。经营着文具、书籍、印务的会元阁、焕文书局、益丰书局让这里成为了江门的文化中心。

值得一提的是，在民国时期，江门是广东省的报刊发行重镇，当年不少报社都集中在莲平路一带。从1912年创刊的《冈州日报》起，《四邑平报》《四邑新商报》《四邑民国日报》《复兴报》《霹雳报》《复兴报》《大华报》等不同政治立场的报纸均于周边立足。记者了解到，1926年冬，《四邑平报》由中共江门支部接收，该报成为中共江门党组织的舆论阵地，报馆也成为中共江会支部的联络点和指挥机关，共和国首任贸易部部长叶季壮也曾在此工作。

虽然这些店铺、报社早已消失，但仍在骑楼街里留下痕迹。在这一带不少骑楼的二层外墙上，显露出一些用黑漆书写的老店名字。如在莲平路82号的二楼外墙，依稀可见“四邑民国日报”的字样。“石益堂”“福和”“永栈”“华生堂”等店名虽然斑驳，但仍可辨析。而且不少店名层叠于同一处，可见有的店铺曾多次易主或改名。

## C 骑楼老街成了电影“明星”

如今，莲平路、兴宁路一带仍经营着不少布匹、窗帘、音响、灯饰等小店，但因这里已是旧城，所以顾客稀少、生意不旺。不少店主日常开店后，或泡茶看手机、或与街坊闲聊，倒也休闲。

但近年来，这一带的安逸被慕名而来的电影拍摄团队所打破了，今年更是两度被选为外景。其中今年7月，一部票房热卖的悬疑风格电影到此取景拍摄续集。记者了解到，因电影背景为东南亚，电影的外景团队走访多地后，看上了莲平路、兴宁路一带具有东南亚韵味的老骑楼，便将这里布置成东南亚街区以作街景拍摄。目前这部电影已排期在本月中旬上映。

参与电影拍摄的江门市微电影协会会长陈敬武介绍，其实早在电影《除暴》拍摄期间，这一带已经被选为外景地。“这里的骑楼场景非常有特色，被很多电影团队看中了。”

记者注意到，在这些电影取景期间，莲平路、兴宁路一带成了“网红街区”。大批市民纷纷趁着电影拍摄前后、布景刚安装或尚未拆除的间歇前来拍照“打卡”，并在各类社交媒体转发。

“江门老城区成了东南亚风情街！”在这里经营服装店的街坊沈翠英十分支持电影来这里取景，“这条老街成了‘大明星’，能经常在电影中看到，我们这些街坊都觉得很荣幸！”



# 隐于乡村的京派“莲花宴”

文/图 梅尔

隐于珠海斗门乡村的停云小镇可谓深藏不露，这里有数位京系大厨，他们把每道菜都做成与莲花息息相关、充满诗情画意的“艺术作品”。让我们一同看看，一席“莲花宴”如何与众不同？

▲九品香莲浸走地鸡汤

▶老北京莲花烤鸭

## 京系官府菜融入莲花香

位于光明村的停云小镇，远离闹市、僻静清幽。挺拔苍劲的大榕树，淡雅的香水莲……这里的一花一树一草，处处都营造出了悠闲自在的氛围。“莲花宴”就出自这里的私房菜馆——停云轩。

“莲花采摘回来了吗？客人11时半到，大家赶紧把需要的食材准备好。”上午10时，停云轩行政主厨任海亮和他的助手们，已经在后厨为客人预订的“莲花宴”忙活起来。

老北京莲花烤鸭是“莲花宴”必点的招牌菜之一。一直在北京工作的任海亮，擅长烹饪赤酱味浓的北方菜系，制作北京烤鸭是他的“拿手好戏”。“莲花宴的精髓，是要把鲜莲花的色香味完美融入菜品。”为此，有着20多年厨师经验的任海亮，对北京烤鸭进行了创新改良，把烤鸭与莲花完美融合，形成一道独具匠心的创意菜。

“表面看起来和普通的北京烤鸭没有什么不同，可‘内里’却大有乾坤。把整朵新鲜的九品香水莲花藏于填鸭的肚子里，在烤制的过程中，200℃的高温会把莲花的香气融入到鸭肉里，别有一番滋味。”任海亮介绍道。

晾干、刷脆皮水、挂炉烧红……制作方法延续了老北京烤鸭的做法，每道工序都精确到秒，恰到好处。经过120分钟的烤制，金黄油亮的烤鸭新鲜出炉。在厨师了得的刀功下，烤鸭片得大小均匀，厚度恰到好处，铺于盘上，晶莹通透，香气扑鼻。

配菜的搭配也是这道菜的灵魂。任海亮介绍，除却常见的葱丝、黄瓜丝等配菜外，还加入了莲花花瓣。任海亮表示：“新鲜的香水莲花花瓣带有淡雅的香气，可以很好地综合鸭肉脂肪所带来的油腻感，肉香加花香，味蕾会尝试到一种全新的味道。”

餐桌上，娇艳嫩黄的莲花花瓣放于配菜碟中，与鸭肉的金黄、葱丝的白、青瓜的绿搭配在一起，给人以一种别致之感。食用时，手托面皮，将秘制酱汁抹于饼面，中间放上外脆里嫩的烤鸭片，配以黄瓜条、花瓣，卷成小卷放入口中，油润甘香的肉汁迅速侵占味蕾，莲花的清香回荡于口腔之中，肥而不腻，回味无穷。

## 就地取材的独特新味道

九品香莲浸走地鸡汤是“莲花宴”另一道必点的招牌菜品。

“广东人爱喝汤。九品香水莲花有着美颜、滋补等功效。天然的香水莲加上走地鸡炖汤，是最滋补养生的吃法。”任海亮说。于是，任海亮就地取材，选取清晨新鲜摘的香水莲，散养的农家走地鸡，搭配五指毛桃、枸杞药材以及新鲜的椰汁、椰浆等熬制，秘制汤品具有清润祛湿的功效。

在慢火中，滋补的汤料、鲜黄的莲花慢慢染黄了汤底，莲花底部那晶莹的胶原蛋白，给汤注入了核心的原料。花香、奶香、椰香、走地鸡的香气统统都融入于浓郁的汤里，清香扑鼻，汤味鲜甜可口。任海亮还将新鲜的香水莲花瓣做成馅料，制作成莲花饼。外皮松脆，一咬，天然的花香由口腔里漫开，令人一试难忘。

此外，脆皮莲花炸鲜奶外焦里嫩，奶香中带有花香，清新特别；荷香莲花焗全鸡，荷香四溢，肉嫩多汁；莲花油爆罗氏虾，酸甜可口，皮脆肉嫩。这一道道将莲花元素融入其中，令人垂涎欲滴的美食佳肴，均是任海亮精心打造，食色鲜香的“莲花盛宴”。

“一名合格的厨师，不单要做出食材的本味，还要根据当地的饮食习惯和气候特点，就地取材，制作出适合当地人口味的菜肴。”任海亮表示。

笔者发现，餐厅处处用多彩的香水莲作为点缀装饰，就餐环境古朴有禅意；充分发掘台湾九品香水莲花可食用的特点，把香水莲制作成特色莲花茶，并在餐饮中融入莲花元素，研发“莲花宴”，打造以“莲花”为主题的特色餐饮。

如今，停云轩的“莲花宴”在珠海的美食圈中已小有名气。每逢节假日，就餐预约几乎日日“爆满”，成为斗门乡村游的“网红打卡点”。经过近三年的经营，“莲”文化更成为了停云轩的特色“招牌”。

# 激战天马 上汽大众333车队小将陆文虎夺季军

11月6日，2021CTCC中国汽车场地职业联赛·TCR汽车系列赛松江佘山站（第五站、第六站）比赛于上海天马赛车场展开两节排位及两回合正赛的争夺。在上午进行的决定第六分站起步顺位的排位赛中，上汽大众333车队的江腾一再度力压群雄摘得杆位，这意味着他将在周日进行的首回合比赛中从全场第一位发车。而在随后进行的第五分站两回合对决中，小将陆文虎表现抢眼，在首回合中登上领奖台，摘得季军。

（晓辰）

# 一线职工“小”创新 赋能湾区“大”发展

11月23日–24日，2021年广东省职工“五小”创新成果竞赛决赛暨总结大会在广州召开。竞赛由广东省总工会、省人社厅、省工信厅、省科技厅联合主办，省总工会职工技术协作中心、省质量协会、广州市质量协会承办。来自全省75名创新人才齐聚一堂，在竞赛中大显身手，展示来自一线职工的科创成果。

此次竞赛涉及多个领域的创新科技成果，如医疗器械、人工智能、大数据信息、建筑业、制造业等。“五小”竞赛自开展以来，受到了全省各企事业单位的广泛关注。此次竞赛展示了来自各行各业职工的科技创新成果，大到航空航天，小到轻工制造，有一半以上具有发明专利，均能创造良好效益，产生巨大价值，将为大湾区经济发展作出巨大贡献，助力湾区高质量发展。

创新思维的火花在竞赛现场激情碰撞，大大小小的科技创新成果吸引眼球。经过各级工会组织和竞赛组织的层层评审把关，最终共有60个项目进入决赛，在激烈的竞争中，共有5个项目获得金奖，其中来自中国建筑第二工程局有限公司广州分公司的《一种成套钢筋加工质量多功能检测尺》在各项成果中脱颖而出。

该套检测尺采用0.8mm不锈钢制作，涵盖现场6–32mm共12组所有常见钢筋型号，集成了弯芯大小检测、平直段长度检测、半长/全长直螺纹丝扣检测、常规长度测量等多个功能，并可以同时测得弯芯大小和箍筋平直段长度是否合格。整套不锈钢尺牢固耐磨，结构简单，测量精准，使用便捷，效费低，推广难度低，是当前最先进、最完善的钢筋加工质量检测工具，已申报并获得了实用新型专利。该检测尺在华南所属各分公司项目累计使用百余套，总计节省成本上万元。

（邓禾迪）