



张三疯奶茶

码头附近的绿化带旁，堆叠着一些小塑料椅子，原来，这是厦门特有的海景茶位，5元一位，可以在这里吹着海风，坐在小凳子上享受一壶滋味不错的功夫茶，来这里的多半是厦门当地人，喝茶，聊聊天，时光悠悠，惬意无比。

去鼓浪屿要搭乘轮渡，8元一张的往返船票，就在售票处附近，还可以买到10元一份的手绘地图，据说都是厦大的学生自己绘制，有很多款式，只是若真的按图索骥，也有可能像我们一样迷路。

上岛之后往右走不多远，就可以看到一幢美轮美奂的环形白色建筑，有三四层楼高，就是鼎鼎大名的“张三疯奶茶”的所在地，而张三疯，则是一只猫！一只很有名的猫。如店主写在小黑板上的描述：“关于张三疯，张三疯是生活在鼓浪屿的一只猫，自由自在，小时候很疯，长大了却像梁朝伟一样深沉。长大的张三疯，常常红杏出墙，和隔壁旅社的狗狗一起，在鼓浪屿上私奔几天，如果不是大海阻拦，他们早就浪迹天涯了。”这样的文字描述，着实令人印象深刻，那奶茶的滋味如何，倒在其次了。

我们并没有看到张三疯猫咪本尊，却看到了一尊陶瓷的猫偶像，憨态可掬地矗立在柜台上，和每一位慕名而来的游客合影。店里还出售张三疯陶瓷奶茶杯，35元一只。

这幢环形的白色旅馆是娜雅咖啡旅馆，走廊上摆着许多枝叶婆娑的热带植物，绿色的藤蔓从底楼蜿蜒向上，爬满廊柱，怒放出一簇簇娇艳的嫩黄花束，住在这样美丽的旅馆里，不远处，就有麻糍、关东煮和鱼丸摊，真是令人无比愉悦的度假体验。

赵小姐的茶和馅饼

是的，这家店的招牌上就是“赵小姐的茶和馅饼”，木制的门楣上写着这样一段话：怀念我的祖母，纪念儿时的鼓浪屿。

赵小姐的店门口留影的人络绎不绝，画面里永远有游客满脸微笑地摆着POSE等着拍照。除了情意绵绵的情侣，更多的是结伴或者独自的女孩，一律戴着各式的美丽草帽，长下摆的布裙，一脸悠闲的神情，或用iPhone自拍，或互相留影，你可以在这里欣赏到网上常见的那些可爱女子的招牌拍照动作，很有意思。

来这里泡一壶茶，看看人来人往，还是蛮惬意的。三至四人的一壶茶大约80元人民币，如果是单独一位的游客，不妨点一杯20元的玫瑰花茶，或者柠檬蜜茶，再搭配10元一份的茶点，都是店里最热销的鼓浪屿特产馅饼，有蜜柚馅、红豆馅、绿豆馅和凤梨酥等四种口味。玫瑰花茶装在白色的瓷杯里，喝一口，还有股甜津津的滋味，里面原来加了冰糖，伴着悠悠的玫瑰气息，回味无穷。馅饼的滋味不错，不会太甜，来这里的游客大多几盒几盒地打包带走。

小街对面有家卖明信片的小店，于是，还有人在那里买了大叠的明信片，花一下午的时间，在赵小姐的店里，慢慢地写明信片，寄给远方的朋友。



邂逅鼓浪屿一步一美味

文/摄/陶媛

厦门的鼓浪屿，被碧海环绕，四季鸟语花香，风景如画，岛上居民区有不少年代久远的欧式洋房，被错综的巷弄环绕，火红的木棉开满一树，棘杜鹃一簇簇爬满镂花铁门，往往曲径通幽，令人眼前一亮，这里2005年起被《中国国家地理》评为“中国最景区”后，渐渐成为文艺青年集散地。岛上随处可见戴着草帽、穿着长裙、吸着一双夹脚拖鞋的女孩，或结伴，或独行，在岛上施施然四处漫游，留下倩影。而鼓浪屿的美食，更是随处可见，且各有特色，海鲜、小食等，皆鲜美无比。



隔壁的一家门面不大的小铺子还专门出售鼓浪屿的海水和空气。小巧而透明的玻璃瓶用木质塞子紧紧盖住，5元一份，买的人也不少呢！

海鲜一步一价

鼓浪屿的游客实在多，以至于码头附近的街道人头济济，尤其是海鲜一条街那里，更是热闹。

礼拜堂附近的人流没有海鲜街那样密集，那里的鲍鱼螺69元一斤，在码头附近的海鲜一条街，同样的鲍鱼螺却是128元一斤，然而你只需要穿过菜场，往海岛的深处再多走几步，路边的摊主会笑眯眯地告诉你“48元一斤”，于是，在鼓浪屿吃海鲜，变成了一件颇有意思的趣事。你可以在海鲜摊上选好鲜活龙虾和鲍鱼螺等各式海鲜，再拎到旁边的小店里，只需要付很便宜的加工费，便可以品尝到鲜活的“鼓浪屿滋味”了！

也有朋友直接在龙头路上的海鲜店就餐，四个人600多元，而采用之前的方法至少可以便宜一半了。

因为是鲜活的海鲜，所以哪怕只是清水煮，滋味也特别鲜甜。

如果实在怕麻烦，也可以选择可以加工的小铺子，店面会比较简陋，但是价格就比较平民了，一份白灼海虾30元人民币，接近20只，个儿不算小。不过，来这里就餐的大多是带着父母或孩子来的家庭游食客或者朋友之类，喝着冰啤酒，吃着生蚝的时候，看见好几对情侣手拖手地经过，很是心动地看着我们满桌的海鲜，再看看环境，最终还是摇摇头，走远了。可见，浪漫这件事和实惠确实有点距离。

小吃大集合

岛上还有数不清的极文艺范儿的店铺，一家名曰“旧爱”的铺子，似乎货品还蛮多种类的，那些涂鸦的文字还蛮生动，门口一对猫咪装饰，吸引路人无数。几位文艺女青年，穿很热带风情的轻薄衣袍，在店门口留影，到处一片祥和喜悦。

鼓浪屿上美食众多，除了本岛海鲜，还有叶氏麻糍、原巷口鱼丸、汪记馅饼、黄胜记肉脯和鼓浪屿馅饼、绿豆糕、肉松和肉干等特产。

想要品尝味道正宗的鼓浪屿面线糊，建议去龙头路200号。这家小吃店十分简陋，很不起眼，甚至没有招牌，而且只在早上营业，差不多中午就打烩了，因此，要品尝你得赶早，要不然有可能就赶不上了。

内厝澳路413号的这家馅饼店同样很不起眼，可在本地人眼中，他们制作的馅饼才是正宗的鼓浪屿馅饼。知道这里的人不多，但只要知道了，都愿意走更远的路到这里买，以至于这里经常断货。

很多媒体都对龙头路街边摊的麻糍做了介绍，这里就不用多说了。

鼓浪屿手工制作的鱼丸，口感很有弹性，里面还包着汤汁鲜美的肉馅。因为太过出名，几乎每一位来这里的游客都会品尝一下鼓浪屿鱼丸。据说，许多从海外归来的鼓浪屿人，踏上故土第一件事，就是先吃一碗家乡的鱼丸，以解思乡之愁。龙头路302号的北仔饼最

好吃。北仔饼源于北方人带到厦门来的烧饼作法，又被厦门人加以改造，严严实实地包裹着香葱肉末、湿湿的饼包好后贴在炉壁烘烤，饼里预留的空气膨胀，把饼面撑鼓，饼烤到发出轻微的焦香才能出炉。烤好的小饼面皮酥脆，外焦里嫩，闻起来麦香扑鼻，但明显比北方的烧饼“娇小、斯文”。厦门人的吃法是：先把小饼横切一刀，用小勺塞入沙丁鱼、肉松、贡糖（花生酥）、甜辣酱、腌的酸甜萝卜和香菜等馅料。一口咬下去，葱香、麦香和馅料丰富的滋味交叠往复，鲜美无比。

浪漫的滋味

鼓浪屿的小岛上完好地保留着许多具有中外各种建筑风格的建筑物，一树一树高大的木棉开满枝头，幽静的巷道里，铺满红色的落花，和墙上生机勃勃的绿色的枝蔓，相映成趣。

鼓浪屿是中国钢琴密度最高的岛屿，近1.8万人中有600多台钢琴，又被誉为“琴岛”，出过许多钢琴家，也是著名钢琴家殷承宗的故乡。在菽庄花园内有“鼓浪屿钢琴博物馆”，博物馆有两个展馆一条琴廊，陈列了爱国华侨胡友义收藏的100多架古钢琴，其中有稀世名贵的鎏金钢琴，有世界最早的四角钢琴和最早最大的立式钢琴，有古老的手摇钢琴、有产自一百年前的脚踏自动演奏钢琴和八个脚踏的古钢琴等，这里定时有自动演奏的钢琴表演。

在鼓浪屿的大德记海滨浴场，踩在松软软海滩上，海风吹来，一丝凉意沁人心脾，一个接着一个的海浪打过来那种感觉真是舒服极了。

弯弯曲曲的巷弄里，除了历史悠久的建筑，还有许多特别有情调的特色咖啡屋，大部分都和旅馆连着，比如“海角8号”旅馆，有这样一块牌子：“能够带你到海角8号，就能够陪你一起到天荒地老！”这样的话，真是要多浪漫就多浪漫，于是，哪怕不住在这家旅馆，至少也要在绿影婆娑的花园里喝杯咖啡吧，期许一个玫瑰色的天长地久！

泉州路上有家“茶语时光TEA & TIMES”，古朴而怀旧，有点欧美乡村酒吧的味道；古追的奶茶也特别香滑，三明治也很不错，芝士味浓郁，在二楼阁楼上享受一个下午的悠闲时光，最惬意不过。

对于那些渴望厦门、渴望鼓浪屿的文艺青年们来说，岛上各家文艺店铺的招聘启事可算是最具蛊惑力的，试想一下，来鼓浪屿的文艺小铺子打工，放工了就穿着夹脚拖鞋在巷弄里散步，听木棉花掉落地上的叭哒声，坐看海浪漫卷沙滩，海鸟盘旋，脚边有两三只憨厚的土狗在嬉戏……此情此景，是不是你内心的渴望呢？



成功挑战吉尼斯纪录做绿V客

上海浦东香格里拉大酒店于2013年3月23日成功完成“最多人同时吹灭蜡烛”，挑战全新吉尼斯纪录，此项纪录由508位酒店员工同时创造，响应了地球一小时公益活动，履行环保承诺。

当晚21点20分，508位酒店员工手持蜡烛，列队象征香格里拉集团Logo的“S”形，齐聚浦东滨江花园，与此同时，酒店的临江客房利用灯光，在外墙显现出蜡烛造型。21点30分，508名员工同时吹熄蜡烛，象征着他们参与“我做绿V客”行动，在一周的七个环保改变中选择一项，并在每周的那一天坚持下去。一周日历包括星期一多吃菜、星期二环保袋、星期三不开车、星期四自带筷、星期五不剩饭、星期六爱动物说出来、星期日走进户外放弃宅。

作为长期致力于环保的积极行动者，浦东香格里拉大酒店相信消费行为的细微变化可以带来巨大的改变，造就一个全新的绿色未来。地球一小时活动是史上规模最大的志愿环保活动，也是环保活动中最为成功的一个，它证明了即使是一个非常小的环保举动，如果辐射到全世界范围，也可以带来有目共睹的巨大差异。

娜塔莉



春风拂面，万物复苏，自2013年3月21日至6月21日，上海金茂君悦大酒店“食在56”主厨尚德勒Alessandro Santi融合多种春季时令食材，为新老饕客们带来全新的烧烤餐厅春季晚餐菜单。新鲜爽口的食材、化繁为简的烹饪手法，邀您共赴一场与烧烤餐厅的春天之约。

烧烤餐厅春季晚餐菜单由多款开胃菜和主菜组成。尚大厨认为“食在当下”不仅有益健康，而且食材的口味也最佳。因此他精选了如芦笋、朝鲜蓟、羊肚菌等典型春季食材，或搭配口感鲜甜的海鲜，或与珍贵的伊比利亚火腿及顶级美味鹅肝相佐，不仅创意独特，也凸显了令人难忘的原汁美味。主厨推荐如蟹肉、芦笋慕斯：鱼子酱鲜美的蟹肉，口腔中仿佛充斥了一阵清新的海洋之风。芦笋鲜嫩多汁，且营养丰富，做成慕斯后更加柔和，且与蟹肉搭配呈现海陆的双重口感。腌羊肚菌这道鹅肝布丁形似焦糖布丁般的甜品，实则为开胃菜。鹅肝的做法保持一贯传统，即入口即化的特点，最后一层甜脆的焦糖附着在细腻柔滑的鹅肝上，如画龙点睛之笔。“此次春季晚餐菜单的特色，不仅选用了具有代表性的春季时令食材，我们还使用了传统的烹饪手法，例如72小时慢煮小牛胸肉，这种长时间的低温加热可以最大限度地保留食材本身的原汁原味，定能为食客们带来非一般的味觉体验。”主厨尚德勒说。

莫妮卡

金茂烧烤餐厅推全新春季晚餐菜单