



老厦门

藏在厦大、猫街的热闹中,一条马路隔开繁华与喧闹。这处厦门人的秘密花园,低调又文艺。南华路,如世外桃源一般,正等着你来……

## 南华路 一处华侨乡

穿过猫街前的马路,沿着蜿蜒小路寻找时间的痕迹。两侧林立的别墅错落,岁月沉淀,落在粗粒灰白外墙上,让人身处静谧又不乏人间烟火。

100多年前,南华路所在区域主要居住的是从晋江迁徙而来的许姓望族,他们一度在此开办了学堂,此后由于抗日战争,该家族

## 南华路 一条烟火巷

街外游客行人熙熙攘攘,嘈杂与拥挤充斥,他们甚至不曾瞧见南华路的幽静。有缘人走进南华路,独辟一处幽静,见证平淡岁月缓缓流淌……

走进南华路,擦肩而过的,不是往来不息的车潮、神色匆匆的行人,而是探出墙院的小黄花,是爬满墙的青藤,踩着石阶进入下一个街角。

拐弯处,南华路31号,是菲律宾爱国华侨李天阶先生于1965年修建的,他晚年间在此居住。

李天阶先生与一众富商华

渐渐迁出了南华路。

而后印尼华侨归国在此建设“大南新村”,所以南华路,也被称作厦门第二个“华侨新村”。

这里也有不少曾经的归国华侨住过的小洋房,建筑风格简单大方,有着顶层露台的设计。大概是受此影响,南华路上有着厦门岛内独特的小资与惬意。

侨,倡议创办了晋江“圳山阅报社”,该社对于传播进步思想、培养人才、密切国内外乡亲联系,发挥了积极作用。

深处走,与灰白别墅格格不入的红墙映入眼帘。

“厦门城隍庙”,庙内有一尊明代的石狮子和城隍爷,始建于1387年,距今已有六百多年的历史,原址位于厦门古城墙南门边,是厦门岛内唯一的城隍庙,经历几次磨难已在原址消失。

现在城隍庙内石狮子和城隍爷都是从原城隍庙搬过来的,还

# 厦大附近的这条街你知道吗 “世外桃源”



有遗留下来的户凳、屋檐等构件也都在此安置。

在这个位置,还有一个“历史悠久”的国际青年旅舍,这曾是厦门第一家正式注册的国际青年旅舍。

典型闽南特色的一栋三层的花园小洋楼,青石条加红砖

墙,半掩半现在一片绿树红花中。但如今,青旅已淡出大家的视野。

耳边只剩树叶沙沙声,只剩老房子传出的私语,和过路人规律的脚步声……

## 南华路 一缕咖啡香

南华路被厦门人熟知,还因这里有着浓浓的咖啡文化。

新秀与元老在南华路上齐现。简约白色独栋别墅咖啡馆,搭配田园味十足的庭院咖啡馆,南华路咖啡店风格各异、不失个性,看似简单随意的装修,却在细节中处处透出精致。

惬意时光,凉风拂面,在惬意的午后,选择一家心仪的小

店,点上一杯咖啡,享受“偷得浮生半日闲”的小幸福。

咖啡香气在鼻腔萦绕,不时还有几只慵懒的猫咪躺在你的腿上悠然自得……深入骨髓的小资情调,在这里自然绽放。

浮躁生活里需要宁静的片刻。出发去南华路吧,享受一个人惬意的时光。(来源:思明快报、美城厦门、厦门文旅)



# 福州鱼丸:像妈妈一样的“古早味”

自福州鱼丸在美国纽约、费城的两个展示馆开馆以来,许多旅美乡亲、外国友人前往参观。福州市连江县侨联主席詹立坤近日表示,纽约和费城的展示馆经常开展试吃活动,不仅促进了福州鱼丸文化的传播,也带动了福州鱼丸在美国的销售。

“这一粒小小的鱼丸,得到不少外国友人的肯定。”詹立坤透露,比如海欣食品股份有限公司在美国的鱼丸年销售额超1.2亿元(人民币,下同),福州旭煌食品股份有限公司在美国的鱼丸年销售额也达8000多万元。

福州是“中国鱼丸之都”。不管是“鱼丸肉燕,百吃不厌”的民谣,还是“无鱼丸不成席”“没吃过鱼丸就不算来过福州”的说法,都足见福州人对鱼丸的喜爱。

汪曾祺在《一食一味》中曾写道:“福建人食不厌精,福州

尤甚。鱼丸、肉丸、牛肉丸皆如小桂圆大,不是用刀斩剝,而是用棒捶之如泥制成的。入口不觉有纤维,极细,而有弹性。”于福州人而言,鱼丸象征团团圆圆,寄托着福州人美好的祝愿和对生活品质的追求,可谓“福味满满、鱼味无穷”。

有着近百年历史的“中华老字号”永和鱼丸店,藏身于福州三坊七巷古街区的南后街上,是福州现存最老的鱼丸品牌。永和鱼丸制作技艺也已被列为福建省级非物质文化遗产。

永和鱼丸制作技艺第四代传承人刘景舒说,20世纪20年代,其祖父刘二弟(又名刘必松)跨越海峡到台湾,在永和市一家小食店落脚,以娴熟的打鱼丸技艺打工。回到福州后,刘二弟开起鱼丸店,并冠以“永和”招牌,以让后人记住他在台湾永和市的艰辛打

拼。

“永和鱼丸”由此始创,“有鱼香而不见鱼腥”,备受食客喜爱。2021年8月12日,台湾资深媒体人黄智贤品尝永和鱼丸后赞不绝口,“永和鱼丸,传世万代,给两岸中国人口遗留香”,并多次在网上“回购”新鲜的永和鱼丸。

制作福州鱼丸,要精选肉质厚实细嫩、洁白刺少的海鱼或淡水鱼,多用鳗鱼、马鲛鱼、小鲨鱼。先剔骨剥茸,把鱼肉剁成洁白晶亮的鱼茸,加甘薯(地瓜)粉搅拌均匀,再包以猪肉等馅料,制成丸子。这个复杂的传统鱼丸手工制作过程被称为“打鱼丸”,“Q弹”食感由此而来。

“打鱼丸讲究手法和刀工,轻重缓急都是讲究,直接影响鱼丸的口感,体现鱼丸师傅的功夫高低,有学问。”刘景舒说,鱼丸下入汤中煮沸捞出,根据个人喜好加

之葱花等小料,鲜香味美;煮好的鱼丸,色泽洁白晶亮,食之滑润清脆,汤汁荤香不腻。

“手工鱼丸更加‘Q弹’,像乒乓球似的,鱼香味结合中间爆浆的滋味,回味无穷。”在福州连江黄岐鱼丸制作技艺传承人林禹看来,福州鱼丸的“古早味”就像妈妈的味道,背后的手工技艺需要传承下去。

对于老福州人来说,鱼丸是儿时的美好记忆。福州塔巷的永和鱼丸历史博物馆和连江的福州鱼丸博物馆,都记录着福州鱼丸的“前世今生”。虽然昔日肩挑鱼丸担沿街过巷、用汤匙敲碗叫卖的场景已不复见,但永和鱼丸、大福星鱼丸等一批老店依然在福州蓬勃发展。

来自福州市海洋与渔业局的统计数据,福州鱼丸年销售30亿粒,约占中国50%市场份



额,相当于全国每两粒鱼丸就有一粒来自福州,并远销20多个国家和地区。福建、广东的千余家肯德基餐厅也在销售福州鱼丸。

对于300多万祖籍福州的海外华侨华人来说,福州鱼丸是他们的思乡菜。刘景舒说,不少海外侨胞返乡都必吃一碗鱼丸解解馋。他期盼未来能像先辈那样跨海到台湾,开一家鱼丸店,让海峡东岸的乡亲同享正宗的福州鱼丸。(叶秋云来源:中新社)

