老厦门

漫步虎园路，感受旧时光、烟火气、故园情

明知路有“虎”，偏向“虎”路行。在这条小路，冻结着厦门的旧时光，走进虎园路，翻开历史长卷，寻觅厦门人独有的回忆。

这原来真是“虎路”

历史上厦门曾经虎患严重，第一只华南虎就是在厦门发现，因此华南虎也被称作“厦门虎”。如今虎的痕迹已被时间冲刷，厦门与虎不可磨灭的情结，留在了以“虎”命名的小道中。

虎园路

虎园路因辖内的虎溪岩曾开辟虎溪公园而得名，建成于上世纪 30 年代厦门第一次市政建设时期，是当时厦门最宽的马路。

虎园路建成后，周边建设新区，多为独栋别墅建筑。现在的虎园路为多头走向，其中纪念碑附近的路段为旧仙园路（仙洞—中山公园）路段并入。

白鹭宾馆 1984 年落成试营业，最初因位于虎园路称“虎园宾馆”。白鹭宾馆楼高 14 层，当年是中山公园至植物园一带的最高建筑，从宾馆客房望出，周边万石岩、紫云岩、虎溪岩等山麓的旖旋风光尽收眼底。

虎园路 1 号厦门烈士陵园所在地。走进这里，眼前标志性建筑，是一座 24 米高的革命烈士纪念碑，是厦门解放 5 周年纪念日，为了纪念解放厦门光荣牺牲的解放军而修建的，上面刻有陈毅元帅题写的八个大字：“先烈雄风永镇海疆”。

游子心·故园情

走进虎园路，浓郁的南洋风情与古早烟火气交融，老别墅沉稳排列道路两旁，放学的孩子肆意奔跑，一静一动，产生强烈的视觉冲击。

厦门作为中国著名侨乡，接纳海外游子带回的先进文化和思想，形成了独具魅力的侨乡文化。

虎园路上的华侨建筑，既汲取西方建筑文化，又受闽南先哲务实的思想影响，中西合璧、别具一格。

虎园路 7 号、7-2 号为民宅，建于民国时期。据资料显示，前些年被本地同一家族的两位企业家分别买下。经过业主精心的修缮，房子依旧韵味十足。

虎园路 14 号，是陈友三建的别墅，所以人称“友园”。改革开放初，曾在此开过中外合资的厦门富豪大酒楼，经营海鲜。

虎园路侨房

虎园路 18 号，是印尼华侨郑守禄所建。早些年依照原样翻建，别墅改为白色，如今被租用为餐馆。

经过时间的洗礼，曾经辉煌的别墅变得老旧，斑驳的墙体与木窗将历史凝固，娓娓道着从前的故事。

角落里的烟火气

藏在虎园路的，还有居民的柴米油盐和浓浓烟火气。

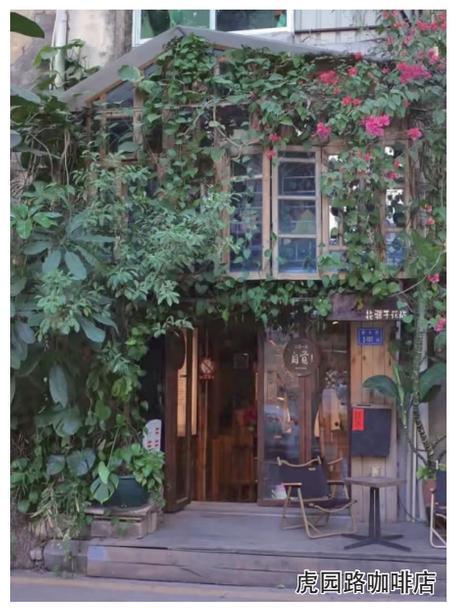
这里有着街坊邻居无一不知的包子店，简单的招牌，却有着不简单的美味。店内的鲜肉包十分受欢迎，皮薄馅厚、油润鲜甜，是居民闭着眼都能找到的美味，这一吃就是十几年。

躲在三角梅与龟背后的咖啡店，是网友们口中的“遗落的治愈屋”。阳光穿过树叶间隙洒在虎园路上，向阳品一杯咖啡，享受岁月静好的浪漫。

虎园路上有着多样的风景，构成了不一样的氛围，或小资情调、或复古怀旧、或有着历史的厚重感……无论是建筑、风景都带着浓浓的文化品味，让城市建设不单只是时代的见证，更富有独特的温情与意义。

在虎园路，一步一景，虽不繁华，但满满都是故事。

（来源：思明快报）


虎园路咖啡店

来厦门呷“好料”总有一款是你的最爱

厦门翔安是充满市井气的惬意之地，在这个刚满 20 岁的新区，几乎每家每户都有一辆小电驴，当你的思念从脑海迸出，它就能载着思念穿梭在大街小巷，去到那个让你魂牵梦萦的地方。

在路上，你会看见花甲老人们围在一起，坐在榕树制造的一片阴凉下谈笑风声；你会看见知命之年的长辈们拿着球拍，在公园的空地上挥洒汗水。

当然你也会经过一家家热气升腾的市井小吃店，倏忽之间，吸进的氧气中夹杂着各种香味，有姜母鸭味、沙茶面味、酸笋味……

沙茶面

要数最香的可能就是沙茶面味。悉心熬制的汤底，加上锅外的高温加持，让人在距离沙茶面店几米外的地方就能闻见它的香味。

在每个厦门人的心里，都有一家属于自己的沙茶面店。老一辈翔安人往往爱去巷南路的老店沙茶面；普通翔安人可能觉得巷西路的老吴沙茶面也挺好；慢节奏的翔安人认为自己家楼下的沙茶面店最好吃。到底哪家最好，有一千个厦门人，就有一千家沙茶面店。

碗仔粿

以沙茶面为例，碗仔粿亦是如此，每个厦门人都有自己的心头好。但厦门翔安的碗仔粿摊可不像沙茶面店那么好找，它们多存在犄角旮旯的小巷、人潮涌动的地带中的一片小小空地，一不留神，就很容易错过这个软糯 Q 弹的古早味。

不仅是地理位置，碗仔粿的外形也很容易让人忽略。初次相见，外表白白嫩嫩，看似平平无奇，但当你叉起一块，放进嘴里细细咀嚼，会发现里头大有乾坤。

外表用来施展“障眼法”的米粿滑滑的，有一点韧劲，而米粿下面，还“罩”着自己小弟们，鹌鹑蛋、猪肉碎，都是米粿的小弟。这些丰富的口感，如果再沾上一点老板精心熬制的酱料，一口下去，幸福感直线上升。

芋包

当你悉心观察厦门的小吃，你会发现，“口感丰富”这个词，几乎可以放在翔安每个古早味小吃上。

即使是已经包含多于五种小料的芋包，在正式上桌前，翔安人还是会在芋包上淋上一勺“葱油”。这勺葱油的作用不只是为了让它口感更加丰富，翔安人更多馋的是香葱与油充分油炸后，油融于葱，葱融于油的那一口古早味。

巷西路有这样一家店：店面朴素但人满为患。翔寅小吃的芋包是很多翔安人的心头好，但老板可不这样惯着翔安人，每天限量供应 200 个左右，吃不吃得到全凭运气。

芋头碾碎为皮，包入鲜肉、豆干、酸笋丁等馅料，先蒸炊，后油炸，这样做出来的芋皮富有弹性。出锅后在芋包表面淋上酱汁和葱油，一口下去，满口鲜香。

薄饼

每年农历三月初三，翔安人都会吃一道美食，其内馅丰富程度跟芋包不相上下，翔安人叫它“薄饼”。

薄饼店在翔安不在少数，相比芋包，薄饼多了一丝清爽，它以油饭为底，内涵多种蔬菜。平时吃腻了白米饭的翔安人，通常会在家附近的薄饼店，买上几卷，这样一顿饱腹又营养丰富的午饭就搞定了。

茶点

吃完午饭，爱喝茶的厦门人，必定不会放过惬意的下午茶时光。

住在马巷的翔安人总爱去第五医院旁的全民烘焙买上几个炸面包，或者往上走点，拐个弯，白玉兰照相馆旁的老街口满煎糕也是不错的选择。

厦门人一口热茶，一口满煎糕，促膝谈心，倾吐衷肠，职场上的郁闷、生活的委屈，都在这一食一味中烟消云散。

（来源：厦门翔安）

名片点击 厦门《鹭风报》

《鹭风报》是一份立足厦门、面向海内外公开发行的侨刊周报。发行主要对象是海外华侨华人和闽南地区的归侨侨眷。由厦门市人民政府侨务办公室主管，厦门市海外联谊会主办。

1956 年创刊以来，《鹭风报》向海外华侨华人以及广大归侨侨眷反映家乡风情，传播中华优秀传统文化；记录海外乡亲的轶闻趣事、生活状态，传递海外乡亲的炽热乡情，众多海外乡亲对《鹭风报》有着难以割舍的感情。

在新的历史时期，《鹭风报》正用纸质报、数字报、微信公众号和海外专版等多种途径展现出全新的风貌。

胸怀 47 万厦门籍海外侨胞，发行数十个国家和地区，这份“集体家书”在飞速发展的年代里，依旧亲情浓浓，坚守一份别样情怀。

厦门鹭风报社 地址：中国厦门市新华路 78 号华建大厦 7 楼 电话：86-592-2026138 邮箱：lfb1956@126.com

鹭风报微信公众号二维码