

咁溜 三坊七巷

自助旅游攻略



海潮摄影艺术出版社



咁溜 三坊七巷

自助旅游攻略



图书在版编目(CIP)数据

咔溜三坊七巷 / 海潮摄影艺术出版社编. -- 福州 :
海潮摄影艺术出版社, 2010.9
ISBN 978-7-80691-607-0

I. ①咔… II. ①海… III. ①旅游指南—福州市
IV. ①K928.957.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第173927号

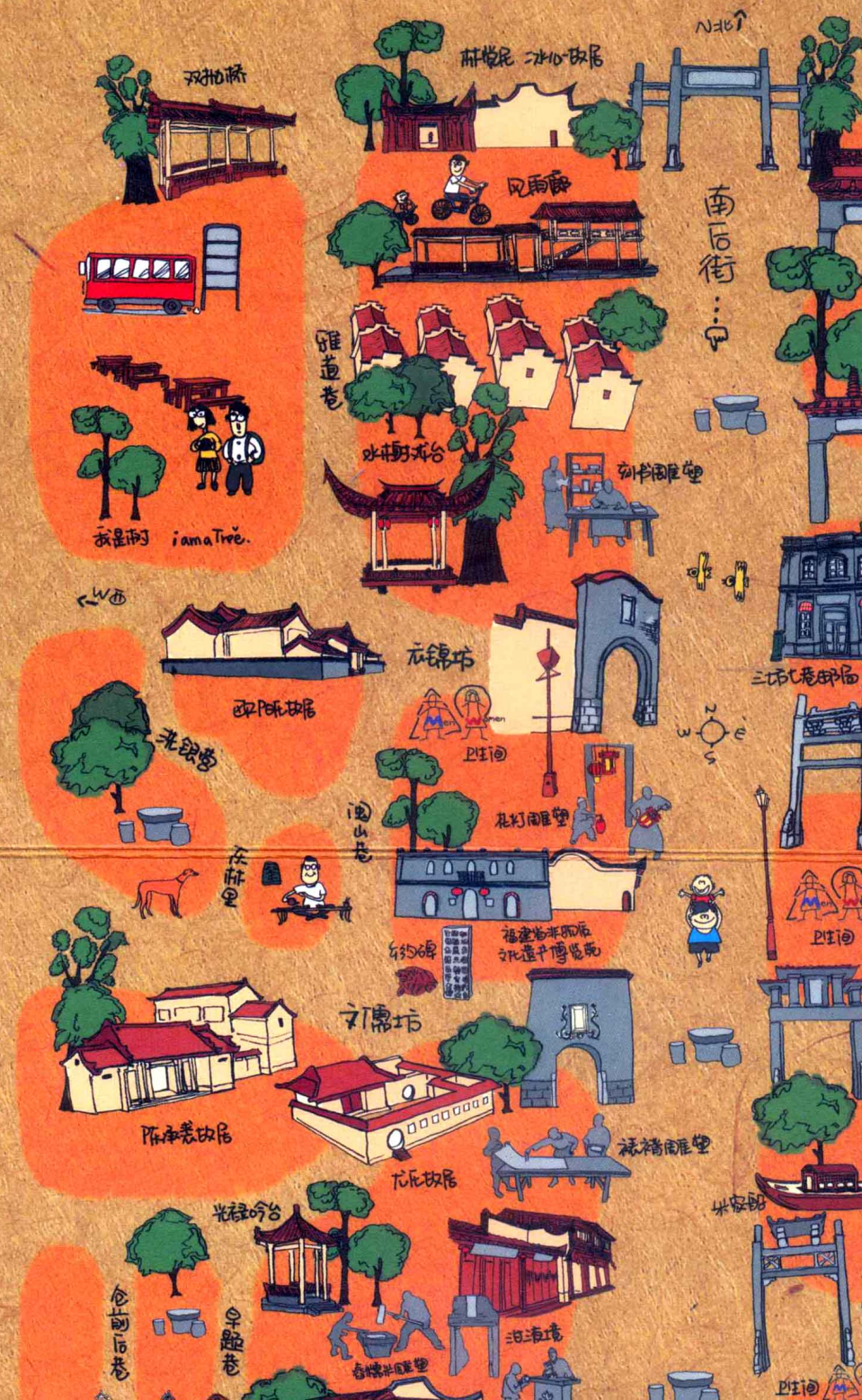
主 编: 曲利明
撰 文: 广羽 大麦 cutieJ
摄 影: 崔建楠 张耿 王鲁闽 吴军
广羽 大麦 cutieJ 白亮
插 图: 卢清 董清夜
责任编辑: 刘强 廖飞琴 李舒洁 陈婧
装帧设计: 黄舒培

咔溜三坊七巷

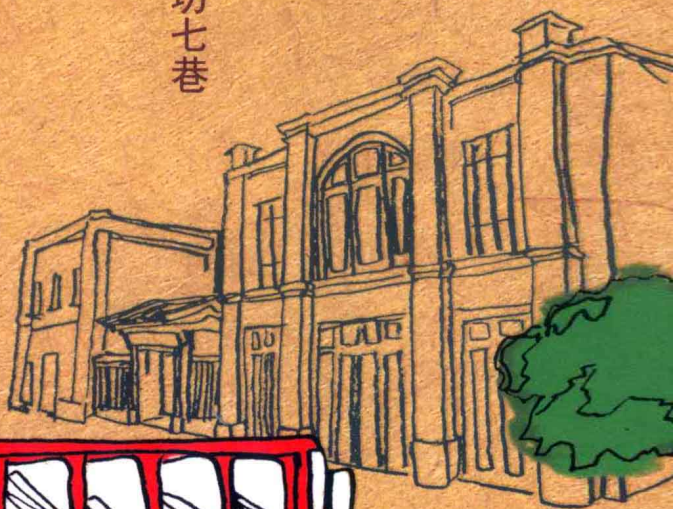
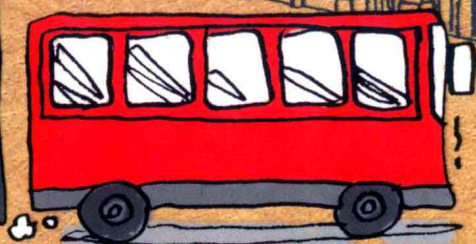
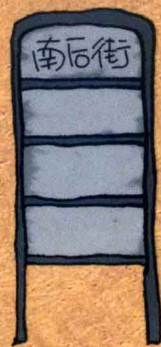
出版发行: 海潮摄影艺术出版社
地 址: 福州市东水路76号出版中心12层
网 址: www.hcsy.net.cn
邮 编: 350001
印 刷: 深圳市国际彩印有限公司
开 本: 889毫米×1194毫米 1/32
印 张: 5
字 数: 40千
版 次: 2010年9月第1版
印 次: 2010年9月第1次印刷
印 数: 1-7000册
书 号: ISBN 978-7-80691-607-0

定 价: 20.00元

三坊七巷游览示意图



「咪溜」三坊七巷——「玩耍」三坊七巷



“咔溜”是福州话里玩耍的意思，去玩一玩就叫“咔溜”。

“咔溜”两个字的念音（音节之美）就充满了轻松和诙谐，“咔”字要念的短暂而清脆，有跳跃的样子，而“溜”不能念成为第一音，要抑扬顿挫地念成为第四声，尾音长而向上，好像高兴的狗尾巴，显示了调皮和兴奋。

这样看来，“咔溜”是一件很爽很爽的事情。

福州人天生就是一群很会“咔溜”的人。

三坊七巷改造之前，在衣锦坊欧阳家高大的外墙上，有一间小小的屋子嵌在墙里，这个屋子以前不知道是做什么的，后来成为了一间理发室，理发室里有一个给人理发的依伯。当时满街都是发廊了，依伯依然不为所动，坚守着这间小小的理发室。依伯给人理发的时候很会讲故事，都是讲福州城过去的老故事。比如他说过去（1949年前后），三坊七巷的人都是在傍晚出去“咔溜”，女人要到理发室做一个漂亮的发型（上海月历牌里那些女明星的发型），然后三三两两约了去打麻将。男人就是梳一个高高的飞机头（好像美国摇滚明星猫王），穿着飘飘的玄色的短衫（抗日战争影片中汉奸们穿的那种）出去“咔溜”了。

1949年前后的三坊七巷的人口都是很纯正的世家子弟，是一群很会“咔溜”的人，因为他们有钱，所以有资格“咔溜”，因为他们有闲，就有时间“咔溜”，因为他们有钱又有闲，所以也就有“咔溜”的情调。

大光里有何振岱故居，何老先生是当时福州城里的文化名人，他的“咔溜”文雅的不得了。何老先生有许多敬仰他的女弟子，他经常召集女弟子们在他家的两棵梅花树（一棵红梅一棵白梅）下面用福州话吟诵古典诗词，这样的“咔溜”那是怎样的一种境界啊！

更早以前，三坊七巷里的有钱有名的人（有许多是曾经在外面做官，因为种种原因官场失意便带着一大把银子告老还乡）有一种“咔溜”更奢靡，他们经常在家中设宴请与自己有相同背景和经历的人吃饭，席间从洪塘哪里请闽剧的戏班来唱戏，戏子是用肩舆（轿子）抬来的，戏演完了，再抬回去。你想啊，夜幕降临，有隐隐约约的歌舞之声从高墙里飘摇出来，待夜深了，青红酒也尽了，深宅的大门呀呀的开了，轿子一顶一顶抬出来了，月光照射着巷子里的石板青青的，轿子里的孩儿胭脂未退，香汗未歇，怀里揣着大人赏的银子，在轿子轻轻的颤动里进入了梦乡。

现在好多人都很有钱，甚至比三坊七巷那些人还有钱，可是你会这样“咔溜”吗？

风花雪月的三坊七巷再也一去不复返了。

现在的人怎样在三坊七巷“咔溜”？

可以去看名人故居，但是心态一定要正，不要妒忌人家有那么大的宅院。你心态不平衡是你今天不努力工作，所以明天就要努力找工作。或者干脆跳到双抛桥跳下去，一了百了。但是你在跳之前最好补课一下，明白双抛桥为什么叫“双抛”而不叫“单抛”。

还可以去品尝福州各种各样的名小吃和买一点福州的特产带回去送人，这是到哪里旅游都要“必修”的功课。住不上那么大的宅子就算了，搞点好吃的也蛮幸福。

其实福州“咔溜”的地方还很多，不止三坊七巷一个。建议你再买一本我们出的《咔溜福州》，里面会告诉你福州有很好的温泉，泡一泡疏通筋骨解除舟车的劳顿。里面还会告诉你福州最好的海边在哪里，那里淡水和咸水交界处的海鲜最美味。还有到哪里去烧香、到哪里去看戏、到哪里去淘寿山石、到哪里去吃最正宗的鸡汤汆海蚌。

祝你“咔溜”好心情，“咔溜”就是要有好心情！

CONTENT

目录

- 咔溜南后街 1

- 好好吃 2

- 好好玩 45

- 好好购 71

- 咔溜三坊七巷 85

- 衣锦坊 86

- 文儒坊 87

- 光禄坊 92

- 杨桥巷 98

- 郎官巷 102

- 塔巷 108

- 黄巷 114

- 安民巷 118

- 宫巷 124

- 吉庇巷 128

- 咔溜坊巷外 137





[福州话跟我学]

- 好好吃 —— 呀吼咧
- 吃早饭 —— 些 加
- 吃午饭 —— 些 倒
- 吃晚饭 —— 些 慢
- 老 伯 —— 依 伯
- 老婆婆 —— 依 姆
- 小 孩 —— 两 哦
- 很 棒 —— 呀 霸
- 很厉害 —— 呀力矮
- 真没劲 —— 呀摸没

百饼园

你看你看，满是甜点碎末的脸



南后街店



时间都去哪儿了？对于无吃不欢的人来说，不外乎是标榜“吃在当下”这个硬道理。南方人喜欢饭前饭后都能在手中攥点儿甜点，兴许这和印尼每年上百万吨的糖需求量是一个道道——潮热的天气，也许是甜点能带给人们更多的快乐。走进满眼甜点的百饼园，不要担心仅有你会流露出购物欲的念想。店里的小妹就穿着火红的民族小衫，笑嘻嘻地不停变换着手中的各式甜点在你眼前一边晃动，一边介绍，撒满霜糖的火把、香甜适中的香芋酥、红糖麻薯、各式各样的老婆饼甚至还有复古包装的花生糖……当然，想要下手的远不止这些。听着熟识的名字，我忽然明白为什么店里的来客中不仅有80、90后，就连依伯依姆也食指大动。在这些换了包装，口味却依旧的小食中，除了解一份馋，更多的是在和回忆做伴。

小贴士

南后街上百饼园要了两间斜对的店面，一家门脸儿更为好看，另一家则是便利店仓储式的经营模式。商品码放整齐有序，多了几分自助选择的乐趣，您大可以捧一个满怀，一边儿挑选，一边儿和三五好友比赛谁是记忆王。

🚗 南后街109、110号

☎ 18950200091

🕒 10:00-22:00



永和鱼丸

深巷里诱人的敲碗声



南后街店

福州有小吃众多，其中鱼丸比较出名。说到鱼丸不能不提的就是福州的“永和鱼丸”，它的名气闻名海内外，并且被评为“福州的百年老字号”。永和鱼丸最早是挑着担子沿街叫卖的，后来几经变化，到了刘家第二代的时候把店开在塔巷里，两层的小店有些破旧。“永和鱼丸”由于口味特别鲜美，生意便越做越红火，主人就在福州开出了好几家分店。和福州的其他鱼丸一样，永和的鱼丸分成鲨鱼丸、鳗鱼丸两种。每天清晨，店主用新鲜的鱼肉加入盐等作料打成泥状，搓揉，在中间包裹上肥瘦兼具的酱肉，将包好的鱼丸下到冷开水中定型，然后煮熟，鱼丸就大功告成了。客人来了，从沸腾的锅里给你捞出一颗Q弹饱满的大鱼丸，让你一饱口福。如果你口味偏重，建议你加点香醋，放点胡椒，那就更是完美中的完美了。

小贴士

主料：新鲜鱼肉 猪肉（肥瘦兼具） 淀粉

价格：一碗6元，每碗5颗

吃法：加醋或者胡椒

其他：在福州的仙塔街、贤南商厦也有永和鱼丸的分店。在西湖边上的西洪路上有家叫得胜的鱼丸店，他家的鱼丸和永和的鱼丸的味道不一样。如果有时间，也可以去品尝下哦！

🚗 南后街40号

☎ 0591-87502905

🕒 7:00-22:00



百年老字号
同利肉燕老舖

南后街
108

巧手飞槌打就传统闽都美饌

献艺捧出民间太平佳音

福建省非物质文化遗产
中国老字号品牌

打出来的美味



南后街店



即使你对肉燕不感兴趣，也不妨到南后街同利肉燕铺坐坐看看，老板陈君凡的两撇胡子，喜庆的脸，都让你觉得这里是悠闲的，欢喜的。

小贴士

 南后街23号

⌚ 7:00-22:00





甜的肉 甜的心



南后街店



小贴士



8:00-22:00



鼎边糊

福州市民的“方便面”

南后街店



用大米加清水磨成浓浆，摊在热锅（古时称鼎）边上，半熟卷翘后铲入正在沸煮的蚬子汤中，片刻起锅，一碗热腾鲜美的鼎边糊便盛放在你面前。问问在福州生活过的人，没有人不知道鼎边糊这道福州早餐界的太祖级小吃。一碗鼎边糊，一块海蛎饼，一根油条，是许多福州人幸福的记忆。如今的鼎边糊变化出很多花样，在汤料中加上各种不同的海鲜，为的是满足大家对鲜味更进一步的追求。当然如果你只是想品一品最纯粹的鼎边糊，那你就点一碗汤料里只有几个海蛎，一点虾皮，一点芹菜，还有那么点虾油味的鼎边糊吧。

小贴士

主料：大米磨浆 芹菜 虾皮 海鲜汤 咸鱼干

价格：一碗5元（南后街偏贵）在很多小巷中也可以吃到

吃法：煮前叫老板不要加虾油，不然外地的朋友是不习惯虾油那个味道。

其他：如果你喜欢海鲜也可以叫老板加，但我觉得先品一碗最纯粹的鼎边糊，至于海鲜鼎边糊可以吃完再点。



南后街55号



9:00-13:30 15:30-22:30