



文/图 羊城晚报记者林清清

# 三月内三书店撤场 实体书店的春天过去了吗?

## 业内回应:书店的价值仍在,开开关关是市场化的结果



10年前,2009年第一届“广州书墟”上,人们在悲观地讨论一种说法:“九年之后,纸质读物将要从主流消失”。

10年后,2019年7-10月,在这个暑假档与开学季的书店传统旺季中,三家颇有名气的书店接连撤场,又引发众人关注。

这10年间,广州的书店业界发生很大变化,甚至似乎迎来了一个蓬勃的“小春天”。广州书店复合形态,几乎成为一种文化消费潮流。而广州新开设的大中型商厦,也开始将书店作为一种“商场标配”,甚至成为各种“新零售”的尝试。到底广州的实体书店,现状如何?羊城晚报记者采访了相关书店主理人以及业内人士。

### 新闻直击 三月内三书店撤场!是个别情况还是市场信号?

踏入10月,一则消息在广州年轻人中中传,开业三年的联合书店高德置地店,突然结业。10月15日羊城晚报记者现场探访,透过门口已经关闭的铁闸,场内图书已经悉数撤走,书架座椅等也已经拆除得所剩无几。不时有行人走过,拍照留念。而在今年7月-10月这短短的三个月间,在这个暑假档与开学季的书店传统旺季中,这已经是第三家有影响力的书店撤场。7月29日,三乐文创书店

### 背后原因 “生老病死是正常代谢 开开关关才是正常结果”

“1200天河北店,是因为大房东与二房东之间的官司,属于外部不可控原因。而且我们当年签了5年合约,如今运营了4年半,也算是租约到期提前撤场。”不打烊书店创始人刘二龔对羊城晚报记者表示,“但对于广州实体书店生态,我认为总体的趋势还是向上的。因为生老病死是正常代谢,但书店还是开的比关的多。比如我们还有两家新店在具体筹划中。”“三乐文创书店运营了两年半,我作为运营顾问的

### 业内对话 书店的存在价值 决定它不会消亡?



徐淑卿:方所在成都连续举办了四届国际书店论坛,第一年的论题也许就回答了你的问题:书店不只是书店,它也是一个充满文化动能的空间。而去年的论坛,提出了一个非常本质的问题:阅读人口是不是越来越少了?当阅读者越来越少时,无论是出版社、实体书店或是网络书店,都是有生存危机,未来堪虞。

徐淑卿:从整体书店行业运营状况来看,实体书店在这些年的崛起,是让大家觉得有可为之处的。

实际上,回看当年方所在广州太古汇开业之时,恰好有很多重要书店倒闭。很多人认为当时是一个实体书店没落、衰退的时间点。但方所开业了。在那两个月里,全国各地很多人到方所来走访。我那时候的感觉是,书店这个行业至少在我们所看到的有限未来里,人是一直有这个需求的,书店一直会存在的。

方所2011年的11月25日开业,有图书、咖啡、文创和服饰的一个复合业态组合。只过了一个月,12月25日,莺屋代官山也开业了,它也是一个复合书店。也许这给了书店工作者一个灵感,后来很多书店都朝着这个方向去做。毕竟就民营书店来说,租金摆在那里,图书的毛利结构也非常清楚,你要如何存活下来?复合形态也许是一种可能性。但具体到运营上,还牵涉到书店的理念,你与顾客之间的关系设定。

羊城晚报:你如何看待实体书店在都市人生活中的存在价值?

刘二龔:我目前还有两家新店在规划中,但暂时只保留体育东一家24小时店。24小时运营受限于许多现实条件。对我来说,白天的书店是生意,晚上更多的是我想实现24小时的一种温度和人情味。那么经过理性地地衡量,留一家就好。

刘二龔:对于广州实体书店生态,我认为总体的势头还是向上的。因为生老病死是正常代谢,但书店还是开的比关的多。像1200天河北店,现在成为广州文艺青年一个标杆性节目的“奇点文化节”,四年前第一届就是在这家书店举办的。当时两三天内接待了1万多人,很多人在排队入场。这就是书店的文化影响力。

羊城晚报:24小时不打烊一

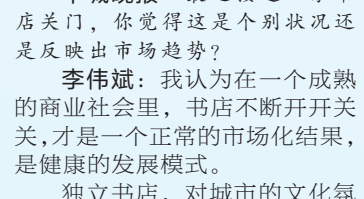


不打烊书店创始人

羊城晚报:9月中1200天河北店撤场,中信店不做通宵营业场次,大家说广州只剩一家不打烊书店。你觉得是个别现象还是反映一定的整体趋势?

刘二龔:对于广州实体书店生态,我认为总体的势头还是向上的。因为生老病死是正常代谢,但书店还是开的比关的多。像1200天河北店,现在成为广州文艺青年一个标杆性节目的“奇点文化节”,四年前第一届就是在这家书店举办的。当时两三天内接待了1万多人,很多人在排队入场。这就是书店的文化影响力。

羊城晚报:24小时不打烊一



跨界创意人,三乐文创书店运营顾问,“潮”民艺图书馆创始人

李伟斌:书店不断开开关关,才是正常的

直是你们书店的经营理念,在目前大力发展“夜经济”的背景下,未来会继续24小时理念,还是会有新的业态尝试?

刘二龔:我目前还有两家新店在规划中,但暂时只保留体育东一家24小时店。24小时运营受限于许多现实条件。对我来说,白天的书店是生意,晚上更多的是我想实现24小时的一种温度和人情味。那么经过理性地地衡量,留一家就好。

未来的两家书店也会有不同的新尝试。在永庆坊荔枝湾的一个结合青旅业态的书店,是与荔湾区政府合作的项目,会更富有广州老房子的气息。在机场附近的嘉禾望岗,则是与社区型商厦的结合。每个项目还是要有自己的特色规划,起码是三到五年以上的租约,才会去做。

羊城晚报:近几年广州书店的生态尚算热闹,不少新开的大中型

商场都会设置书店。你如何看待书店成为新型的“商场标配”?

刘二龔:“商场标配”这件事,书店就像以前的电影院,能够拿到便宜的租金,但是需要带来大量的人流。书店现在变成了商场的新宠,通俗地说,是给商场化个妆。地产商看重的,首先你要给我带来流量,这非常重要。第二带来的是一种文化上的人文色彩和活力。

书店是一个公共文化空间,公共性很重要,但我觉得每个书店都要有自己的差异性。所以,我们不做千人一面的书店,就像我定位1200最独特的3个重要标签:温度、广州本土和嬉皮精神。1200是“广州的”。我们做了一系列挖掘广州本土文化的事情,我们希望“让1200的存在使得广州更值得被爱”。也许别的书店更讲究人文,在我们书店,可能把温度、人情味看得更重要。

或搬家的原因,可能每次都是很具体的。我认为,要分析市场趋势的信号,应该看当下存在的书店和即将出现的书店,而不是看关了几家。

10年前,我们举办了第一届广州书墟,讨论“九年之后”实体阅读是否会消失,当时对实体书店前景是很悲观的。而现在,却出现了更多书店,而且各有不同模式。现在,在浙江陈家铺的一个小山村里,也开了一家“先锋书店”,体量也不小,这些都很有标志性意义。

羊城晚报:你现在的理想,是海珠区图书馆分馆的模式,这是否对阅读空间模式的一个新尝试?

李伟斌:没错。我始终认为,阅读是关键。图书馆与书店的系统和模式很不同,它有更多公共资源需要整合,也要有更多的服

务性。但我也尽量保证自己这个图书馆的特点与性格。

羊城晚报:你是否觉得,书店已成为新型商场的“标配”?

李伟斌:说到“商场标配”,一个商业空间,总是需要填入各种功能区域的。如果懒得策划,书店、咖啡馆、展览是现在最容易入手的方式之一。尽管有人觉得,有些书店过于花哨,但我觉得它仍有鼓励阅读的效果,令人参与进读书阅读的空间里,这仍然是好事。所以我认为,未来会有更多个性化书店出现。

我一点都不担心书店会消亡。因为观点上,开书店、咖啡馆,仍然是所有文艺青年的梦想,人的理想主义热情,永远不会消亡。这样理想化的生意,始终会有人想做。而客观上也存在大量的商场空间,需要填入相应的功能性内容。

# 吃遍这些蟹宴 才是拥抱秋天的最佳方式

文/图 羊城晚报记者 王敏

## A 蟹粉小笼包 小心烫嘴

蟹宴,素来是秋冬季最值得期待的一桌料理。虽说从前菜到主菜无不是膏肥油满的胆固醇大聚会,却总有一份“必须要去吃一次”的冲动。为了迎接大闸蟹的到来,广州的厨师们早早借鉴了各派菜系所长,设计了一系列的新派大闸蟹宴。这个时节,对于一个越来越热衷社交和美食的城市,还有比一顿体面的蟹宴更应景风雅的吗?

蟹粉小笼包的蟹粉都是新鲜现拆,“成隆行”每年在金秋10月、11月这两月,除了忙着搬运、整理每天新鲜运到的大闸蟹,还会另请专人拆蟹、包小笼包。新拆下

### 蟹宴大学堂

#### 推蟹粉好坏定高低?

各种吃蟹的方法,没有比蟹粉更为精细的了。直白地说,蟹粉就是专为懒人而设,将大闸蟹蒸熟后,用工具一一拆出蟹肉、蟹膏和蟹黄,之后通过煸炒、调味,将螃蟹肥美的油膏提炼出来,突出那鲜嫩的滋味。之后用来制作蟹粉小笼包、蟹粉豆腐等菜肴,鲜美异常,十分过瘾。

蟹菜里面,很大一部分都是生拆蟹粉入肴,所以蟹粉推得好不好就决定了一道蟹菜的高低。老饕都知道,蟹粉讲究的是不老、不散、不碎,成粒之余不会板结一块,也不能稀溜溜地像水一舀就流走。

#### 蟹油金贵如黑松露?

蟹粉人人知道,但是很少人知道蟹油的存在。流金岁月餐厅的师傅说,蟹油不仅是用来封存蟹粉的,而且决定了蟹菜的香味,蟹油也是蟹宴里最隐秘的一环。



盐焗大闸蟹

#### B 饕餮蟹宴 蟹艳撩人

作为一年一度的活动,香格里拉酒店集团的“寻蟹季”第三季在今秋如约而至,那么此次香格里拉的中餐大厨们,又带来了哪些惊喜之作呢?让我们一起来看看。

#### C 最清新的蟹粉组合

“鸡汤炖蟹粉狮子头”,这是一道经典淮扬菜。狮子头怎么样才能柔糯糯?一定比例的肥肉丁和蟹粉的完美融合让口感变得入口即化,细腻绵长,没有任何腥膻,区别于以往浓油赤酱的狮子头,这儿的蟹粉狮子头满是清爽鲜美。



#### D 嚼一口江南蟹香

虽然吃在广州,但在蟹粉菜式上,独领风骚的始终是江南一脉,标榜沪杭私房菜的“流金岁月”就精于此道。蟹粉豆腐、芙蓉烩蟹粉、蟹粉龙须鲈鱼……菜名在舌尖一转,已经觉得口水暗涌。

江南蟹粉菜,一看蟹粉,二看手工。这里的蟹粉仍旧按照传统方法炮制,生拆蟹肉、蟹黄,加入姜汁、自家熬的猪板油(为了增香)以及3年以上的花雕酒,用小火慢炒而成。为了保持蟹粉的柔糯鲜美,还会以师傅独门熬制的蟹油封存。这里的蟹油是用蟹肉、蟹盖和蟹膏用小火熬制两小时而成,鲜香足。

最考师傅手艺的是一道“芙蓉烩蟹粉”,它其实是上海名菜芙蓉蟹粉中化出的。话说上世纪30年代,上海人嫌剥蟹麻烦,于是创建于清乾隆九年(1744年)的王宝和酒家创出了芙蓉蟹粉,后来此菜进一步简化,把蟹壳去掉加以变化,就变成了芙蓉蟹粉。这菜名字看着清雅,实际做工麻烦:

### 美食资讯

#### 包饺子比赛 小朋友大展身手!

文/图 羊城晚报记者 王敏

近日,一群活力四射的“小厨神”聚集在高德置地广场,摩拳擦掌地准备挑战中国最具代表性的面食“水饺”。记者了解到,原来他们都是来参加“第二届山东老家儿童水饺大赛广州总决赛”的小选手们。本次比赛通过计时擀皮、计时包水饺等环节检验了小选手们的动手能力,最后,通过山东老家专业水饺大厨的点评和打分,角逐出了本次比赛冠军。

据了解,山东老家举办儿童水饺大赛已有两年。“在山东有一句俗语说:出门饺子回家水饺,是一份带有乡情和归属感的面食。我们希望通过这个比赛,让更多人了解水饺文化,尤其是我们的下一代,感受水饺所传递的家的味道!”谈及本次大赛的举办初衷,主办方相关负责人赵永菁说道。

大厨接受记者采访时表示,好吃的水饺必须手工现点现做,同时馅料也要精良,山东老家的水饺选用胶东白菜和五花肉,只添加葱、姜、蒜、生抽和盐调味,不增加任何添加剂。其实包饺子很容易,幼儿园小朋友都能轻松掌握。比赛现场,山东老家大厨向小选手示范正宗的胶东包饺子手法,饺子皮自然合上压紧,顺着手势自然的弧度,就可以压出一个弯月形状。



比赛通过计时擀皮、计时包水饺等环节检验了小选手们的动手能力