制图 / 林春萍

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

文 / 图 羊城晚报记者林清清

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”。广州书店的复合形态，几乎成为一种文化消费潮流。而广州新开设的大中型商厦，也开始将书店的作为一种“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热传，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，场内图书已经尽数撤走，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，三乐文创书店暂停营业。这个2017年4月14日开业，曾以少有的3000㎡独栋人文空间美学书店之名声，而成为城中人们的打卡地。

9月16日，广州的首家24小时不打烊书店，旗下连锁的1200天河店撤场，1200中信店将通宵营业的时间改为10:00-22:00。由此，全广州3间24小时不打烊书店，仅存一家体育东旗舰店。

短时间内扎堆的“书店撤场”“业态调整”，是个别现象还是市场趋势信号？

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囍对羊城晚报记者表示，“但对于广州实体书店的生态，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。比如我们还有两家新店在具体筹划中。”

“三乐文创书店业运营了两年半，我作为运营顾问的合同，是今年6月底到期，这两年我认为它的存在也产生了影响力。”三乐文创书店的运营顾问李伟斌，同时也是个多个跨界创意项目的创始人，今年1月开张的“刱”，是他与公立图书馆合作的实验性阅读空间。李伟斌表示：“三乐书店合同到期后，地产商交给了旗下一个教育机构，整体转型为早教培训类运营。我认为在一个成熟的商业社会里，书店不断开开关关，才是一个正常的市场化结果，是健康的发展模式。”

业内对话 书店的存在价值决定它不会消亡？

徐淑卿：书店应对社会需求文作出回应

方所运营一部总监暨书店力研究所所长

羊城晚报：最近接连三四家书店撤场或改变经营模式，你觉得这是个别的现象还是反映出广州实体书店生态的一些趋势或市场信号？

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，它也是一个复合形态书店。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？

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。

在互联网的时代，实体书店如何生存，它的价值是什么？我认为，实体书店必须要提出一个对社会需求的回应。比如说很多人还是会有求知的需求等，对于一个实体书店来说，你在社会的生存价值，就看你如何去捕捉到顾客或社会的需求，给予一个反应或解答。

方所对自己的定位，除了是一家书店，还是一个公共文化空间，我们带来了非常多的讲座和展览。像最近，方所的关系企业“广州行人文化”拍摄了叶嘉莹先生的《掬水月在手》纪录片，中国古典诗词文化也会是我们未来继续推广的内容。方所获得了2019年伦敦书展的“年度最佳书店”，鼓励我们在阅读文化推广上所做的努力。

对于实体书店来说，它是一个借由选书、陈列，表达出你对现在社会的一个想法。对很多人来说，书店是一个入口，有哪些书、哪些话题是当前被重视的，他可以从这本书里连带到其他思考。所以选书陈列与主题策划，是我们的一个核心竞争力。对顾客来说，他能感受到你在当前资讯如此驳杂的情况下，整理出来的一个建议，知道你在此的一个用心。

刘二囍：未来一定有更多业态尝试

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？

刘二囍：对于广州实体书店的生态，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，很多人在排长队入场。这就是书店的文化影响力。

羊城晚报：24小时不打烊一直是你们书店的核心理念，在目前大力发展“夜晚经济”的背景下，未来会继续24小时理念，还是会有新的业态尝试？

刘二囍：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。那么经过理性化地衡量，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”？

刘二囍：“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。我会这样形容：方所是“中国的”，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。

李伟斌：书店不断开开关关，才是正常的

跨界创意人，三乐文创书点运营顾问，“刱”民艺图书馆创始人

羊城晚报：最近接连三家书店关门，你觉得这是个别状况还是反映出市场趋势？

李伟斌：我认为在一个成熟的商业社会里，书店不断开开关关，才是一个正常的市场化结果，是健康的发展模式。

独立书店，对城市的文化氛围有推动作用。但如果说到持久性，你难以保证任何商业形态一成不变才叫做好。因为城市也在变化，可能曾经是商业旺区，几年后整个商圈性质也会转变。关店或搬家的原因，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：你现在主理的“刱”，是海珠区图书馆分馆的模式，这是否你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、咖啡店、展览是现在最容易入手的方式之一。尽管有人认为，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。因为主观上，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

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菜式。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？

鸡汤炖蟹粉狮子头

蟹粉小笼包

顺德焗蟹斗

生拆蟹粉烩官燕

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，突出那鲜煞人的滋味。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。

行家透露，制作蟹粉必须是鲜拆蟹，大约500克的蟹才能拆出150克的蟹粉，且这蟹粉需得现拆现炒，如隔上两三个小时，便鲜味尽失。此外，全程要用小火慢慢来推，混入姜米、花雕，让蟹的寒气尽数被逼出，使酒香充分渗透，把鲜味吊出来。同时颜色要保持鲜艳，这样才叫好蟹粉。拆蟹粉时，更要手脚轻快，别把蟹壳碎也混进去，这样吃起来才叫滑溜，因此最考师傅功夫。

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。

据师傅介绍，蟹油有两种，一种用蟹壳熬的，另一种是从蟹黄里“提炼”出来，只一点点便能让蟹菜蟹香四溢。后者其实就是蟹黄旁边那一点点油。据说100斤大闸蟹大概能拆出300克左右的蟹黄，有几分像法国菜里的黑松露，量少，金贵。

A 蟹粉小笼包 小心烫嘴

爱蟹之人可以用一千种烹饪方式来表达蟹，但只有蟹粉小笼包，才有一年一度的仪式感，当餐厅们都在小笼包的肉馅里点上了蟹粉，才意味着大闸蟹季已华丽丽地到来。这款包子是在上海汤包的基础之上加入蟹肉与蟹黄，汤汁与肉馅的饱满鲜甜不减，而其中更多了来自蟹粉的时令滋味。

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。新拆下来的蟹黄、蟹肉加上姜、绍酒炒熟，再与肉冻一起裹进薄皮里。面对新鲜蒸出的小笼包，要有不怕烫的精神，咬开一股热汤汁滚进口腔，鲜之极；如果放凉后才享用，则鲜味大打折扣。配上姜丝醋，细品肉馅的香软，一点都不油腻。

蟹肉大包为大闸蟹提供了另一个完美的呈现方式。和别人不一样，这里的包子从选蟹开始，只有2两8到3两重的当季大闸蟹，才有资格蒸熟以后拆肉使用。大包出炉，这时候绝不能怕烫，双手端起来，趁热撕开一角，大包里肉汁、蟹汁、肉脂、蟹油，瞬时盈口，热力把所有浓香大力推给味蕾。等回过神来，指尖早有蟹油滴落。

每天现烤的“蟹肉小酥饼”也是这里的独家小吃，咬一口满口酥香。店家借鉴了传统酥饼的做法，添加蟹黄、蟹肉入馅，饼面遍撒芝麻，煞是诱人。

以上种种蟹食，其实可算文吃，如果真要快意，自然是原只大蟹蒸上徒手剥之为爽，是之为武吃。此时配上一壶绍兴老酒，胸腹间惬意非常。

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师们，又带来了哪些惊喜之作呢？让我们一一来看。

在今年的蟹季菜单上，主打菜品走起了懒人富贵路线。手工新鲜拆制的蟹粉、蟹肉会配以不同食材与烹饪方法，其滋味更是丰腴鲜美。

懒人啖蟹若要吃得干手净脚，不妨点“顺德焗蟹斗”，蟹肉和蟹粉分别炒制，与松脆的油条融合，掩埋于一片粉丝之下。用焗制的烹饪手法，使得粉丝之下的肥蟹鲜甜入味。整只入口，酥脆浓香，油条发出咔嗞的响脆声，使整道菜充满趣味。

蟹粉与香橙的结合由来已久。而这一季的寻蟹季，大厨还让深海鳕鱼加入其中，颇有创意地制作成一个个“蟹粉香橙鳕鱼金福袋”。蟹粉的香，鳕鱼的滑，又融入一丝丝香橙的甜，让这道菜的咸、鲜、香、甜混合得恰到好处。

一道“蟹粉明虾球配翠玉包”，可谓是将中式烹饪的精髓与西式料理的摆盘，融为一体。虾肉里裹上了蟹粉，让虾球的口感浓郁饱满。菠菜做成的翠玉包，也是别有一番滋味。牛奶的加入，让蟹粉褪去了傲气，变得柔软。咬上一口，蟹粉在口腔飞撞，鲜甜四溢。

C 最清新的蟹粉组合

依旧选用太湖最新鲜肥美的大闸蟹，广州南丰朗豪酒店的明阁中餐厅今年继续推出大闸蟹特选菜单。中餐行政总厨周师傅推陈出新，结合往年受欢迎的蟹粉菜肴，融合时令鲜蔬，打造了各式新奇的创意蟹粉中式料理。

原只清蒸的大闸蟹肉嫩汁多，手工拆出的新鲜蟹粉菜吃的便是一份精细和讲究。尤其推荐一道“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，没有任何腥味，区别于去以往浓油赤酱的狮子头，这里的蟹粉狮子头满是清爽鲜香。

蟹粉除了蒸、炒，现在还有了扒的做法。师傅教路，将花胶放入龙虾汤慢煮勾芡，再放入新鲜现拆的蟹肉和蟹粉，一勺下去，温温存存又爽爽滑滑。

北方地区常见的面食——窝窝头，你一定听说过，如果窝窝头碰到热气腾腾的蟹粉，会在唇齿间爆发怎样的愉悦呢？大闸蟹蒸熟后拆肉，将蟹肉和芹菜粒、杏鲍菇粒一起爆炒，加入盐、糖勾芡调味，配以新鲜出炉的窝窝头，会在口中迸发出奇妙滋味。

D 嚼一口江南蟹香

虽然说吃在广州，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。为了保持蟹粉的柔腻鲜香，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”，它其实是从上海名菜芙蓉蟹斗中化出的。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斗，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：把蛋白兑进鸡汤以60℃的嫩油慢慢推熟，然后捞出来晾晾走油。之后下蟹粉加入花雕等佐料一起煸炒，再倒于蛋白之上。这一道菜，蛋白滑溜如丝，呈现半凝固半流动状态，而蟹粉要香浓柔腻才叫大功告成，和顺德名菜炒牛奶有得一拼。

豆腐喜鲜除腥，所以蟹粉与豆腐的搭配有很多很多，可是在主打沪杭菜的这里，豆腐和蟹粉的碰撞又平添一份清爽的口感和回味的绵长，没有任何多余的滑腻，满是鲜香扑鼻。譬如这一道“蟹粉豆腐”，大厨用蟹黄、蟹肉及豆腐烹制而成。这一道菜，材料一精一粗，一浓一淡，正体现“有味使之出，无味使之入”的精粹。

值得一提的是，拆蟹粉费工费时，真材实料的出品价钱会比较高。有的餐厅为节约成本，在蟹粉中勾兑了大量芡汁，如此一来蟹粉的浓鲜就会被稀释，无法对淡味的豆腐进行有效渗透，这样做出来的蟹粉豆腐就会淡寡乏味。

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，角逐出了本次比赛的冠军。

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：出门饺子回家面，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，同时选料也要精良，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