大公報
2025年5月31日 星期六

七日談

（北京篇）

一個人的古籍書店

綠 茶

深圳是一座充滿機遇與挑戰的城市，土生土長於上圍老村的何君茹，懷揣着對世界的好奇與嚮往，成為了一名出境導遊。彼時的她未曾想到，這個職業不僅帶她領略了世界各地的風土人情，更在不經意間，為她的人生埋下了一顆特殊的種子。

每次帶團出境，何君茹總會提前做好攻略，規劃一趟屬於自己的「書店之旅」。在日本神保町古書街，她沉浸於琳琅滿目的古籍與舊書之中，被那裏濃厚的文化氛圍深深吸引，她常常一逛就是一整天，精心挑選着自己心儀的書籍。在台北，她穿梭於溫州街的書店和茉莉二手書店，感受着台灣獨特的書店文化。

在十多年的導遊生涯中，何君茹的足跡遍布二十多個國家和地區。每到一個新的地方，她都會迫不及待地去探尋當地的書店。從歐洲古老的珍本書店，到東南亞充滿異域風情的書廊，她收集了上千本古舊書籍。這些書籍跨越了地域與時空的界限，成為了她最珍貴的收藏。她背着這些沉甸甸的書籍輾轉於各個機場，儘管旅途疲憊，但內心卻充滿了喜悅。

然而，一場突如其來的疫情，徹底改變了何君茹的生活軌跡。二〇二〇年初，隨着疫情在全球蔓延，國際航班紛紛停飛，出境遊業務陷入停滯。何君茹失業了，望着窗外空蕩蕩的街道，她的內心充滿了迷茫與焦慮。曾經的詩和遠方彷彿一夜之間變得遙不可及，她開始反覆翻看過去的朋友圈和照片，回憶着那些在世界各地旅行的美好時光。

在整理舊物時，何君茹的目光落在了書架上那上千本古舊書籍上。這些承載着她無數回憶的書籍，此刻在昏暗的房間裏散發着柔和的光芒，彷彿在向她召喚。她的手指輕輕劃過書脊，那些在書店淘書的瞬間，那些與書籍相伴的美好時光，如潮水般湧上心頭。那一刻，一個大膽的想法在她腦海中萌生：開一家古籍書店。

當何君茹把這個想法告訴家人時，得到的卻是質疑和反對。在家人看來，開書店是一件吃力不討好的事情，尤其是在當下互聯網視頻時代，實體書店怎麼可能是一門好的生意，更何況是更小眾的古籍書店。

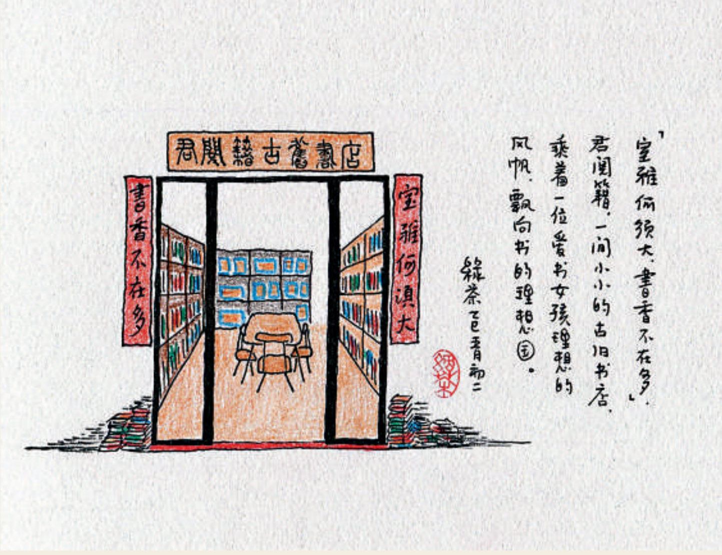
「開書店怎麼能當飯吃呢？」家人的話如同一盆冷水澆在何君茹的心上。但她並沒有因此而動搖，她堅定地對家人說「開書店是一種『自救』，它能讓我重新振作起來。」在何君茹的堅持下，家人最終選擇了支持她，騰出了原來開早餐店的店面給她。

有了家人的支持，何君茹開始為開書店作準備。她深知自己在書店經營方面經驗不足，於是先在孔夫子舊書網開一家網店，通過線上銷售古籍，積累運營經驗。在網店經營的過程中，她學習如何與客戶溝通，如何處理訂單，如何包裝和郵寄書籍。同時，她還密切關注着古籍市場的動態，了解不同書籍的價值和市場需求。

為了深入了解古籍書店的經營模式，何君茹專程去了一趟西安。西安，這座歷史悠久的古城，有着濃厚的文化底蘊，也藏着許多頗具特色的古舊書店。她穿梭於西安的大街小巷，探訪了一家又一家古舊書店。在那裏，她與書店店主們交流，聆聽他們的經營故事和經驗分享；她還研究了不同書店的營銷策略，思考如何吸引更多的讀者。

回到深圳後，何君茹開始全身心地投入到書店的籌備中。從店面裝修到書架選購，從店招設計到書籍陳列，每一個環節她都親力親為。她希望將自己對書籍的熱愛和理解融入到書店的每一個細節中。店面裝修時，她選擇了古樸典雅的風格，以木質元素為主，營造出一種寧靜、溫馨的氛圍。

她根據書籍的類別、年代和價值，將兩千多冊舊書、六百多冊古籍與一千多張文獻紙品精心擺放。明清線裝古籍、日本和刻本、民國書籍及二手絕版書錯落有致地陳列在書架上，糧票、通行證、營業執照、學生證、工作證等文獻紙品則被裝裱起來，掛在牆上，成為了書店獨特的裝飾。


君閱籍古舊書店
室雅何須大
書香不在多
「室雅何須大，書香不在多」
君閱籍，一間小小的古旧书店，
乘着一位爱书女孩理想的
风帆，飘向书的理想国。
綠茶

◀君閱籍古舊書店。 作者繪

二〇二二年七月，經過數月的籌備，「君閱籍古舊書店」終於在深圳龍崗區上圍老村開張了。上圍老村是一個充滿煙火氣的城中村，餐飲店、五金店、早點攤林立，外賣騎手在狹窄的巷道裏飛馳而過。何君茹的書店就藏身於這樣的市井街巷中，若不是那獨特的小篆體店招和「室雅何須大　書香不在多」的楹聯，很容易就會被人忽略。

開業初期，何君茹寫了一篇自述《失業兩年，我開了一家古籍書店》，講述了自己從失業到開書店的經歷。這篇文章在網絡上迅速傳播，引起了眾多媒體和新媒體的關注。一時間，這家藏在城中村的古籍書店成為了「網紅打卡地」，許多人慕名而來，想要一睹這家獨特書店的風采。

然而，熱鬧過後，書店很快就回歸了平靜。由於古籍的受眾相對較小，且書店位置較為隱蔽，客流量逐漸減少，書店的營收狀況並不理想。面對困境，何君茹並沒有氣餒。她積極尋找解決辦法，努力拓寬書店的經營渠道。

此外，何君茹還充分利用社交媒體平台，宣傳書店的特色藏書和文化活動。她每天都會在社交平台上更新書店的藏本照片和介紹，分享自己與書籍的故事。她的真誠和熱情感染了許多網友，吸引了越來越多的人關注她的書店。通過網絡，她的書店逐漸有了一批忠實的粉絲。

為了增加書店的收入，何君茹還帶着精選的藏書參加各種市集。在市集上，她支起一個小小的攤位，擺放着精心挑選的古籍和舊書。她熱情地向過往的行人介紹每一本書的特色和價值，吸引了不少人駐足。雖然在市集上的銷售情況時好時壞，但何君茹始終保持着積極的心態。她相信，只要堅持下去，就一定能夠找到適合書店發展的道路。

慢慢地，何君茹找回了正常的工作和生活節奏。在與古籍同好的交流中，她結識了許多志同道合的朋友，大家一起探討古籍文化，分享書店經營經驗。何君茹用自己的熱情和執著，為城市裏的人們保留了一盞讀書的燈，為古籍文化的傳承貢獻着自己的力量。

鹹甜糭子 簡單易製
與家人共度滋味端午節

端午節來臨，又到了一年一度吃糭子賽龍舟的時候。糭子餡料口味大致分為兩派：南方的糭子一般是金字塔狀或枕頭狀，餡料口味以鹹為主，可選擇鹹蛋黃、豬肉、冬菇、瑤柱、臘腸等。北方的糭子像圓錐形，餡料以紅棗等甜食為主。製作方法則大同小異，先將糯米等材料用竹葉包裹，食用前再蒸或煮至熟透，而甜糭比鹹糭的製作方法要更加簡單。

掃一掃有片睇

大公報記者　顏琨（文、圖）

在這個端午節，不妨跟着大文集團廚師劉志清的教學，用一小時的時間為家人製作不同口味的糭子共度佳節。在香港，「廣東糭」是最常見的糭子口味之一，其餡料豐富，包括鮮香入味的五花腩或鴨肉、冬菇、瑤柱和鹹蛋黃，每口皆齒頰留香，為舌尖帶來極致滋味。而「潮州糭」的口味源自「廣東糭」，糯米糰裏不僅灌入滷水五花腩、冬菇和蝦米，還有甜絲絲的紅豆和栗子，鹹甜交織卻又不失平衡，賦予味蕾雙重享受。

用料豐富 製作易學

鹹糭在製作前，要將糭葉、糭繩、糯米、綠豆、花生、冬菇、小乾貝提前洗淨，泡發約2個小時後，分別瀝乾水分備用。甜糭則還需準備洗好的紅棗數顆。

起鍋燒油，加入紅葱頭碎、蒜蓉以小火炒至金黃，倒入洗淨的蝦米翻炒均勻盛出放涼備用。冬菇一開四切粒下鍋，加入少許冬菇水、乾貝水、鹽、糖，煨熟盛出放涼備用。之後再將五花肉切片，加入五香粉、生抽、老抽、鹽、糖、胡椒粉、少許料酒醃製備用。糯米裏加入少許鹽、糖和炒製好的葱蒜油、蝦米攪拌均勻備用。

取兩張糭葉，糭葉光滑面朝上，兩片糭葉相疊，較小的一張在上面。如果用糭葉的粗糙面包裹糯米，糯米就有可能會黏在葉子上。之後，將糭葉從三分之二處折起來，交叉形成漏斗狀，摺疊處末端要折一個折角，糯米才不會掉出去。

製作甜糭時，加入一匙糯米，接着壓一下讓糯米扎實。取兩粒紅棗，將紅棗的位置放於糯米的中間，再蓋上一層糯米即可。接着，左手按住糭子的兩邊保持外形，右手將糭葉蓋下來，再將糭葉往下包覆兩個邊角。此步驟要特別注意糭子的兩個角落，要往內壓緊，煮的時候才不會漏米出來。之後再將前面多餘的糭葉順着糭子向右或向左摺，用繩子紮緊。

製作肉糭子亦是如此，不過配料會更加豐富。加入一匙糯米後壓實，然後依次加入去皮綠豆、花生、五花肉、鹹蛋黃、冬菇粒、乾貝，再填滿糯米包成三角形捆緊。將包好的糭子放入鍋中，往鍋中倒水，需要注意的是水一定要沒過糭子。水開後，中小火煮1.5至2小時，再燜20分鐘出鍋，放涼即可享用。

▶籌備今次糭子製作的廚師劉志清。

各地糭子特色

北方糭

北方糭的最大特點是用蘆葦葉捲成漏斗狀，因此北方糭的糭身一般較長。口味而言，北方糭一般為甜糭，多以糯米或大黃米灌餡，並加入紅豆沙或小棗，做成甜素糭。相比南方糭一般熱食不同，北方糭因口味甜，既可作熱食，亦可涼食作甜品。

南方糭

南方多以箬葉包糭，與北方糭的外形明顯不同，南方糭的形狀接近三角錐體，口味比北方糭更多樣，有甜鹹葷素各種口味，如肉糭，棗糭，栗子糭等。

廣東糭

香港人愛吃的鹹肉糭屬廣東糭的一種，除此之外，裹蒸糭、鹼水糭、紅豆糭和綠豆糭等也是香港的特色糭食口味，特點是較多豆蓉、體積較大、用料較充實，可直接作正餐。

潮州糭

潮州糭外形成三角錐體，以一條鹹水草捆紮成形。潮州糭的口味獨特，既甜且鹹，餡料包含糯米、以豬油網包着甜紅豆沙製成的豆沙丸、滷水半肥瘦豬肉、冬菇、蝦米及栗子等，鹹甜交融而不失協調。

福建糭

福建糭以閩南糭最有代表性，再可分為肉糭、鹹糭及豆糭。閩南的鹹糭和港人愛吃的鹹肉糭有別，閩南鹹糭的鹹源自加入其糯米餡中烹煮的鹼液，糭身表面有一粒粒砂糖，待鹹糭放涼後更可加上蜂蜜或糖漿，進食時更可口。

細數7種常見糭葉

竹葉：特色：南方常用糭葉。

荷葉：特色：葉面較大，作為糭葉可包起所有食材。

芭蕉葉：特色：葉片寬大，可作大糭糭葉。

槲樹葉：特色：自帶清香，具藥用價值。

蘆葦葉：特色：北方常用糭葉。

柊葉：特色：具香氣，糭葉不易破損。

露兜葉：特色：葉片較長，常用於上海糭葉。

1. ▲鹹糭所需的餡料。

2. ▲製作前可準備一疊糭葉和不同顏色的繩子。

3. ▲製作糭子時，需根據糭葉大小來決定餡料的多少。 廚師劉志清供圖

4. ▲製作好的糭子成品。 廚師劉志清供圖

鹹蛋肉糭配料表（以12個為例）

糯米	500克
去皮綠豆	100克
花生	20克
小乾貝	24粒
冬菇	6朵
鹹蛋黃	6個
五花肉	200克
蝦米	20克
紅葱頭	10克
蒜蓉	10克
糭葉	1包
糭繩	1捆

責任編輯：邵靜怡　李兆桐　美術編輯：邱斌玲