

我的書店情結

綠茶

終於，有了一間自己的書店。

十年前，六根同人在《北京青年報》刊登整版文章，擲地有聲地喊出——《六根指天發誓開書店》，這份藏在心底多年的期盼，終於夢想成真了。

「綠茶書情書店」在濟南章丘「清照泉城·明水古城」悄然開張，趁着春暖花開，六根韓浩月、潘采夫、武雲濤與我，一同參與「作家駐城計劃」，並在「綠茶書情書店」靜靜享受幾日「書中日月」的美妙體驗，愜意而安然。

我的書店情結，源於三十年前。那時我還是一名大學生，兼職在風入松書店做一名小店員，天天泡在書店裏碼書、搬書、理書、找書……書店小店員的日子，雖然辛苦而單調，卻深深種下了我的「書店夢」。畢業後的「牛馬」生涯，基本上也和書有關，從網站讀書編輯，到報紙書評編輯，再到出版社編輯，每一份職業都與書相連。在我出版的第一本《在書中小站片刻》封面上，悄悄印着一行英文：「All with Books, Always Books」。

痴迷於逛書店，大抵是書店情結最直白的流露。無論走到哪裏，當地的書店都是我最主要的目的地。辦完公事，總要擠出一點時間，逛逛當地的書店。十多年來，逛過的書店不計其數，隨手寫下的「書店遊記」也零星星攢了不少，二〇二一年，結集為《如果沒有書店》，總算與書店扯上一絲關係。再逛書店時，偶然瞥見自己的書靜靜插在書架之中，心底油然而生一股小小的虛榮與歡喜。

與書店的緣分越發綿長。二〇二三年，應深圳讀書月之邀，我策劃了「書店人大會」，邀請了全國五十位書店人齊聚鵬城，分享做書店的熱忱與堅守、歡喜與憂愁。夜間，在酒店

大堂，幾十位書店人圍坐一堂，講述自己與書店的書緣與情緣，我們不約而同認為，「書店是我們的大學」，那些逃學泡在書店瘋狂啃書的日日夜夜，是青年時期主要的成長營養，長成了今天的樣子。

二〇二四年，主編出版了《書店日曆》，為一家又一家書店定格美好，收錄了一個又一個關於閱讀與熱愛的小故事，每一張手繪，都是我眼中書店最動人的模樣。連續兩年，《書店日曆》收錄了全國一百多家書店的風貌，既有第一代學術書店地標萬聖書園，沉澱着人文的厚度；也有歷經百年滄桑的東方書店，這裏曾是西南聯大學子們避風港；還有扎根敦煌的石室書軒，承載着敦煌學的悠遠文脈；以及濟南城市書店地標陌陌書店和明水古城的歸來書院。

二〇二五年，我與陌陌書店攜手，在「清照泉城·明水古城」的歸來書院，發起了「書店人之夜」。這座建在古城牆上的書店，兼具古韻與雅緻，堪稱獨一無二的「水陸兩棲」書店。我們邀請了全國各地幾十位書店人，相聚古城，探討「書店，歸來」的各種可能性，歸來，歸來……那是我們心中永不熄滅的光。

一千多年前，李清照、趙明誠夫婦整日流連於汴梁大相國寺書肆，淘書、尋拓、覓畫，「每獲一書，即同共勘校，整集籤題。得書、畫、彝、鼎，亦摩玩舒卷，指摘疵病，夜盡一燭為率。故能紙札精緻，字畫完整，冠諸收書家。」

明水是李清照故鄉，但這座泉城未能留住她多少倩影，她小時候跟着為官的父親李格非四處為家，後久居京都汴梁。大觀元年（公元一一〇七年），趙明誠罷官，夫婦二人回青州隱居，度過十年與書相伴的歲月靜好。在《金

石錄後序》中，李清照寫道：

「屏居鄉里十年，仰取俯拾，衣食有餘。連守兩郡，竭其俸入，以事鉛槧……余性偶強記，每飯罷，坐歸來堂烹茶，指堆積書史，言某事在某書、某卷、第幾葉、第幾行，以中否角勝負，為飲茶先後。中即舉杯大笑，至茶傾覆懷中，反不得飲而起。甘心老是鄉矣。故雖處憂患困窮，而志不屈。收書既成，歸來堂起書庫，大櫥簿甲乙，置書冊。如要講讀，即請鑰上簿，開出卷帙。或少損污，必懲責指完塗改，不復向時之坦夷也……遇書史百家，字不刊缺，本不訛謬者，輒市之，儲作副本。自來家傳周易、左氏傳，故兩者者流，文字最備。於是几案羅列，枕席藉藉，意會心謀，目往神授，樂在聲色狗馬之上。」

從「歸來堂」到「歸來書院」，這股流動千年的書香，在清照泉城緩緩流淌、芳香四溢。越來越多的作家、詩人、藝術家、歌手、手藝人來到清照泉城，懷揣着好奇與遐思，駐足古城牆上的歸來書院，舉目四望，青瓦老屋，古橋橫臥，流水潺潺，像極了一幅江南山水畫。在墨泉、百脈泉、梅花泉間緩緩流連，看泉水汨汨湧出，心底的文字與思緒便隨之湧動，千言萬語，也難以言說這滿心的讚嘆。

如今的清照泉城，已悄然落地兩家書店——歸來書院與綠茶書情。歸來書院經過幾年運營，已呈現成熟的生態，活動、展覽、手工、文創等穩步生長，已是古城

遊客的書香打卡地標；綠茶書情還在試運營，選書和服務有待進一步優化。我給書店精選了幾百種人文好書，既有《史記》《古文觀止》等傳統經典，也有吳真的《暗門》，王笛的《茶館》等品質好書，還有一些老朋友的書，如韋力的《聖聖記》，解璽璋的《梁啟超傳》，徐泓的《燕東園左鄰右舍》，羅新的《漫長的餘生》等，當然，還得有「駐城作家」韓浩月新書《推開那扇門》，潘采夫新書《少年讀金庸》，武雲濤的舊書《生如逆旅》等。當然，李清照的各種詞選和傳記也不能少，《李清照詞選》《漱玉詞 漱玉集》《塵埃與靈光——李清照傳》等等。

未來，清照泉城陸續會有多家書店品牌入駐，將「狐仙街」打造成一條滿溢書香的書店街，讓往來的書生在此駐足流連、煮茶論書，也更多生動離奇、溫潤動人的「書生狐仙」故事，在泉水與墨香間，緩緩上演。



▲「綠茶書情書店」在「清照泉城·明水古城」悄然開張。作者供圖

油燜筍



飲食男女
丁潔雲

我也是離家以後才發現，自己是如此喜愛吃筍。筍在南方家鄉是平常之物，無論鐘鳴鼎食之家，還是尋常百姓小院，吃筍都算不上什麼稀罕事。印象中，家鄉的四季，都少不了筍的鮮氣。春天有雷筍、毛筍、鰻筍，夏秋有鞭筍，冬天還有冬筍。筍質地單純，包容性又極強，既能獨挑大樑成一味佳餚，又能和肉類、蔬菜、海鮮等各色食材相融，激發出獨有的鮮美。李漁在《閒情偶寄》中就曾說，「菜中之筍與藥中之甘草，同是必需之物，有此則諸味皆鮮」。當然，盛大的吃筍時節還是在春季，而油燜筍，則是家鄉常見又百吃不厭的一種做法。

食過春筍，方知春之味。隆隆春雷過後，蟄伏一冬的竹筍被喚醒，勢不可擋地破土拔節。「且食勿踟躕，南風吹作竹」，鄉人最懂白居易《食筍》中的勸告。大約清明前後，家家戶戶便開始忙於「筍事」。此時正是採挖雷筍的黃金時期，而雷筍，也是製作油燜筍極地道的原料。雷筍是很嬌氣的，一旦離開泥土，鮮嫩便開始流失，要留住這份鮮靈，就得與時間賽跑，誰也不敢輕易怠慢，剝殼、切筍、下鍋燜製，需一氣呵成。我想起爺爺是清明前去世的。他走後不久的一個早晨，奶奶神神叨叨地拉着我說：「你爺爺昨晚回來了，我聽到聲音了。」後來才知道，那是鄰居為趕鮮處理白天採來的雷筍，通宵燜筍發出的聲響，讓老太太誤以為老頭來「看」她了。

再說回那雷筍，身形通直圓滿，有「素肌擘新玉」之美，自帶山野清氣，水嫩得彷彿都能聽見筍子喝下的山泉水聲。「燜」是甬幫菜常見又獨特的烹飪技法——先用旺火燒開，後轉文火慢燜收汁，讓食材充分吸飽湯汁，直至香透入味。大批量油燜筍往往要燜上七八個小時，且講究火候，因此還保留柴火灶、大鐵鍋的鄉間，成了燜製油燜筍的絕佳之地。筍忙時節走進山村，整個村子都浸潤在濃郁的醬香與鮮甜之中。

不少人即便已搬去城裏多年，每到春天仍按捺不住，要用最「土」的方式親手燜上一大鍋油燜筍。我們小區牆外的人行道，一到筍季便成了鄰里們的「燜筍大本營」。即便沒有大鐵鍋和火土灶，他們也能想方設法搬出積灰的煤球爐子，在牆邊一字排開，然後開始熱火朝天的燜筍工程。那些日子，每每走過那條路都香四溢。我母親不燜筍，一來嫌麻煩，二來沒自信能做好。但她對油燜筍的喜愛是藏不住的，每次走過那條路，母親總要停下來看這家的成色、聞聞那家的香氣，再誇上幾句。樂開花的鄰居就會熱情地拉上她品嘗。於是雖然我們家不燜筍，每年卻總不缺這一口春味——親友送來的油燜筍罐頭，已足夠填滿四季。

燜筍調料極簡。油燜筍原教旨主義者只用醬油和油，有人還會加少許糖提鮮，至多再放一點辣椒。再多一味，定要被逐出正宗油燜筍之列。油燜筍成品油潤紅亮，即便經過長時間的燜製，依然不失清骨，風味挺拔，入口脆嫩爽利，不軟塌、不帶渣，輕輕一咬便斷，不禁讓人感嘆「肥羊嫩豕，何足比肩」。

無奈春光易逝，不過只要看到家裏玻璃瓶裝的油燜筍，就會慶幸好留住了幾分春意，少了許多傷春的悵然。而且油燜筍的美味無需等待，罐頭開蓋即食。哪天懶得下廚，開一罐油燜筍，就能吃得心滿意足，「壓壓榔頭（味美下飯的美食）」非浪得虛名。記憶中最尋常也最治癒的吃法，莫過於油燜筍配泡飯。煮一鍋清清爽爽的泡飯，只消配上幾塊油燜筍，就落胃極了。

離開家來到北方以後，尋常的筍變得不再尋常。菜場裏難覓蹤影，偶爾遇上，也和記憶中那股「清鮮蓋世」的本味相去甚遠。婆婆身子硬朗時，總會親手燜好油燜筍寄來。後來體力不支，便託付親戚代為製作。每年，她的油燜筍快遞猶如迎春花，在北方仍春寒料峭的時候，帶來家鄉已然到來的春意。再往後，還有親友們接連不斷的惦念。於是每個筍香氤氳的時節，雖離家千里，但那一口鮮，也能如期收到，然後精打細算地吃，彷彿把整個春天拆成更長的日子，延續在餐桌之間。我也常把油燜筍分給北方朋友，不少從未嘗過這口鮮的人一吃便愛上。我心裏就暗自讚許，這人，是會吃的。



維港看雲
郭一鳴

「汕頭的海上風電有得天獨厚的風能資源，海上年平均風速高達九米至十米每秒，海上風電年有效平均利用小時數近四千小時，簡單說就是風力大、風季長」，汕頭市政府副秘書長王偉平說。在剛過去的星期天（四月十九日），香港潮州商會會長、香港汕頭社團總會主席高佩璇陪同特區政府機電工程署官員等一行到汕頭考察海上風電製氫，筆者有幸作為團員隨行，第一站是汕頭國際風電創新港。

高佩璇和香港中文大學亞太研究所副所長鄭宏泰是建立「港深汕氫能經濟走廊」的倡議者和推手，這是兩個多月來同一項目團隊第二次到汕頭考察調研。不同的是，這一次增加了相關企業高層，還有一位立法會議員，考察團隊的組合擴大了，人數是上一次的三倍。明顯地，汕頭風電製氫對業界有吸引力，特別是該項目涉及香港。

汕頭海岸線長達三百九十六公里。早在一九八七年，中國空氣動力研究與發展中心就向汕頭南澳贈送兩台微型風力發電機，正式發電。汕頭發展海上風電起步於二〇一八年，二〇二二年首台海上風電併網測試機組通過國家認證。作為全國五大海上風電基地之一，汕頭是全國首個風電臨海試驗基地，在大型風機檢測和科研領域處於國際領先地

考察汕頭海上風電製氫

位。全球最大的40MW傳動系統六自由度地面測試實驗室，一年多前列入工信部國家重點研發計劃「高性能製造技術與重大裝備」重點專項。汕頭國際風電創新港還建立了全球首個集開發、製造、科研、應用「四個一體化」的海上風電裝備製造產業園。王偉平是市政府協調海上風電產業項目的負責人，對這些數據倒背如流。

第二站金風科技園，這裏是海上風電裝備製造產業園，擁有「超大型風電機組動力學與電氣特性研究測試實驗室」，配備全球最大40MW級傳動試驗平台。實現了從風機研發、工藝流程、生產製造到檢測認證的完整配套，達到「出園即組裝」的高效模式。走進上海電氣生產巨型風車的「心臟」發動機的車間，樓頂高達幾十米，人顯得很渺小。工作人員介紹，作為上海電氣風電廣東海上智能製造項目，其定位是20MW+級海上風機，年產量三百套，產值六十至一百億人民幣。除了裝備製造，該企業還有創新項目，包括風電耦合海水直接製氫示範平台。更值得一提的是，該企業是全國第二座、廣東首座零碳工廠。

考察團部分成員當天中午從西九龍搭高鐵抵達汕頭，本想大家下車後去吃一碗牛肉丸粿條湯，但因為要抓緊時間考察，匆匆吃一個麵包當午飯，到第二站覺得肚子有點餓。繼續趕路到第三站，位於潮陽區的「綠色新材料產業園」，這裏距離高鐵汕頭南站

僅兩公里，靠近海上風電登陸點，是海上製氫液化基地的最佳選址。從這裏用海運液氫到香港，距離大約只有三百公里。考察團中有專門從事液化氫的企業，十天前已先行派人到此處調研，這次董事長親自帶隊參加考察，重視程度不言而喻。

考察結束，已近黃昏。我們乘坐的中巴經過汕頭海灣大橋，夕陽染紅一片海面，遠處是壘石大橋。身為汕頭人，我第一次從這個角度看家鄉，被眼前這一幅詩一般的畫面感動。晚宴時汕頭市委溫書記介紹放在每位客人桌面上的特製「僑批」，講述在艱難歲月海外華僑對家人的親情，特別介紹僑批題材的電影《給阿嬤的情書》，我想起今天考察看到的汕頭，有一種滄桑桑田的感覺。

翌日，考察團全體成員和汕頭市委常委、副市長許宏華，以及多個政府部門的主管官員開會討論，北京鑒衡認證中心代表汕頭風能協會分析了「港深汕氫能走廊」合作的可行性，包括成本結構、盈利模式、市場規模和競爭優勢等。

會上對方案展開熱烈討論，大家一致認為，汕頭發展氫能產業，打造港深汕氫能走廊，符合國家能源發展方向。如果能夠憑藉綠色零碳加低成本的優勢，將海上風電製氫產品供應香港，不僅有助香港減排，早日實現雙碳目標，同時香港的應用場景亦可產生國際示範效應，可助力汕頭氫能產品出海。

青磚黛瓦承古韻，英歌煙火入鄉愁(下)

——榕江潮韻裏的千年文脈與豪邁風骨



繽紛華夏
陳文洲

舌尖普寧：煙火人間的治癒溫情

賞罷英歌壯闊，便沉溺於普寧美食的舌尖溫柔。人間煙火氣，最撫凡人心，舌尖滋味，是這座城市極親切的生活告白。潮汕美食精髓，在普寧被演繹得淋漓盡致，每一道小吃，都藏着匠心與鄉愁。

首嘗普寧炸豆腐，金黃酥脆外皮包裹嫩滑凝脂內裏，輕咬一口，豆香四溢。蘸以特製韭菜鹽水，鹹香解膩，外酥裏嫩，簡單食材盡顯極致美味。普寧豆醬，堪稱美食靈魂，色澤金黃、滋味醇厚，蘸食海鮮、搭配菜餚，瞬間提鮮增味。一碗熱氣騰騰的洪陽菜汁，薄滑糯條浸於鮮骨濃湯，搭配鮮嫩肉片、脆爽生菜，撒上蔥花，簡單卻鮮香撲鼻。

還有豬腸脹糯米，軟糯糯米裹挾香菇、蝦米、豬肉，塞入豬腸蒸熟後切片，淋上甜醬，鹹甜交織，口感豐富。蠔烙一絕，新鮮

蠔仔配番薯粉煎至兩面金黃，外酥裏嫩，蘸以魚露，鮮掉眉毛。漫步普寧街巷，綠豆餅酥香掉渣，腸粉細膩滑嫩，牛肉粿鮮香濃郁，從街頭到巷尾，味蕾被層層滿足，每一口都是潮汕人對生活的熱愛，是歲月沉澱的家常滋味，溫暖治愈。

漫遊記終章：潮汕大地的深情回響
從揭陽古城的靜水流深，到普寧英歌的熱血澎湃，再到舌尖美食的人間溫情，這場潮汕漫遊，是穿越時空的文化之旅，更是身

心皆安的美好邂逅。青磚黛瓦鐫刻千年文脈，英歌鼓點激盪豪邁風骨，鮮香美食繞煙火溫情，這些記憶碎片早已深深烙印心底。

潮汕之美，從來多元而立體。它有靜水深流的文化底蘊，有熱血澎湃的民俗風骨，更有煙火繚繞的人間溫情。不必趕行程，不必追風景，只需放慢腳步，用心感受，便能在一磚一瓦、一舞一味間，讀懂嶺南大地的深情厚誼，記住這場溫柔又熱烈的揭陽普寧漫遊記。

一草一木皆鄉愁，一食一味總關情。此行從揭陽到普寧，覽山水靈秀、品家鄉煙火，更見揭陽古城新貌、文脈綿延，初心不忘，鄉情愈濃。無論身在何方，故土始終是心靈歸處。作為在外的游子，願以赤子之心，促榕江文脈與香江風采交相輝映。



◀普寧英歌熱血澎湃。作者供圖