

城市味道

“树”说椰城

乔文汇

因椰树遍布，海口得名椰城。初识海口，印象最深的就是那一排排椰树：蓝天白云下，街巷海滩上，椰树高大挺拔，枝叶舒展如羽，叶子下常结着圆滚滚的椰子。

笔直向上生长，默默积累养分，高处结满果实——不疾不徐、不慌不忙的临风椰树，标注着城市坐标，也诠释着海口的气质：找准自身节奏，从容蓄积力量，在松弛感中成长。

从容

无论是岩石的缝隙，还是盐碱滩涂，椰树总能扎根生长。它从不抱怨环境，即使强台风来袭，仍能从容面对；只要根系还扎在土里，就不肯轻易倒下，且顽强地长出和托起一片新绿。

从容，是椰城松弛感的底色。它写在椰树上，也落在日子里。在早晚交通高峰，城市主干道上电动车流滚滚，虽拥挤却少闻鸣笛声、少见抢道加塞，看似嘈杂实则有序流动；海南大学南门市热闹熙攘，但摊位井然有序，招牌朴素，也很难听见高声吆喝。

海滨城市常与台风相伴，“狂风骤雨”模式下甚至要提前停水断电，加固门窗，储备食品，但海口人总能从容应对。2024年9月，超强台风“摩羯”登陆，当地提前启动停课、停工、停运、停航、停园、停业“六停”应对措施，窗外疾风呼啸、暴雨狂泻，室内的人们却从容不迫，晒厨艺、晒家务、晒健身……日子依然热气腾腾，海口人在台风中的从容与松弛感，冲上了热搜。

“大家长期与台风共处，就算台风再猛烈，也吹不走海口人的从容。该吃吃，该喝喝，台风过后，老爸茶店肯定又会热闹起来。”海口市民符俊峰说，“台风是生活的一部分，我们尊重大自然，也尊重生活，做好应对就好喽。”

海口是一座离不开老爸茶的城市，一壶滚烫的鹧鸪茶，几碟点心、三两好友，一下午的时光就在悠闲中度过。在老爸茶店，听阿公阿婆闲聊，无论是聊世界形势、家乡往事，还是侃邻里琐事，最后总以开怀大笑收场。“来，喝茶！都没什么大不了的！”“心小了，事儿就大了；心大了，事儿就小了。”阿公阿婆们总这样说。这弥漫的烟火气，悠闲的生活节奏，轻松乐观的心态，展现着海口人的从容。

松弛是一种自信，从容是一种定力，一种守住内心节奏的力量。这份定力，也体现在城市发展 中；这份从容，在海南自由贸易港核心引领区的蓝图里，有了更广阔的意义。

立足海南自贸港政策优势、自身资源禀赋和产业基础，海口在产业布局上不跟风、不贪大、不求全，稳稳把握项目建设节奏。

时尚消费活力之城是海口的发展方位之一，在这片椰风拂拂的热土，各类免税店名品荟萃，骑楼老街招牌林立，滨海大道霓虹闪烁，各类体育赛事激动人心，演唱会上荧光棒挥舞成海……在文体旅商展深度融合中，激发出消费新活力。

对许多游客来说，海口最吸引人的，正是“椰

城松弛感”和“令人向往的生活方式”。今年9月，“广东万人游海南”活动在海口启动，许多游客以“微度假”方式跨海过周末，就是奔着松弛感而来。去年举行的“周末游飞海口”主题活动，聚焦年轻群体周末出行需求，吸引了北上广深等地超14.7万人次周末飞海口。

混搭

海口的松弛感，有一部分来自跨界、混搭的体验，就像穿衣打扮，松弛感的混搭并不随意，而是松而不垮、舒服却有轮廓，看起来随性，其实有分寸。这背后其实是创新、差异化、更加注重个性的消费场景，以及突出特色和优势的产业图景。

在海口，椰树堪称跨界混搭的典范。椰汁搭配新鲜鸡肉，成了椰子鸡；椰肉椰汁跳入杯碗，与绿豆、红枣、西米及果粒等组合，就变身成海南特色甜品清补凉；还有取材于椰树的椰子糖、椰子粉、椰子油，椰杯、椰碗、椰壶、椰勺与椰笛等。总之，椰树有多种打开方式。

海口日常生活中，混搭场景也比比皆是。走进早餐店，你会看到咖啡与米粉、油条、包子成为搭档；在一些水果店和咖啡店，辣椒盐会成为不可或缺 的佐料；在骑楼老街，百年建筑和时尚店铺相得益彰；在龙华区滨海新村社区，文艺范儿与烟火气交织，咖啡店与米粉店、鸡饭店毗邻，云上、洄游、破笠、小鸟一山等咖啡店的招牌，与猪脚饭店、陵水酸粉、河南面馆并肩。

“饿了，就找一间特色小店，饱餐一顿；吃饱了，就到咖啡店或者甜品店，点一杯饮品，发会儿呆。”海口市民徐湘宁常与朋友周末到滨海新村“寻找松弛感”，“这里有真实的生活，有想吃的想喝的，特别适合慢慢逛、慢慢品。”徐湘宁说。

滨海新村的混搭，源于当地将环境综合整治、盘活闲置商铺与业态提质升级结合，在保留了原有生活气息、特色传统店铺的同时，引入咖啡店、花艺店、甜品店、文创店等，形成了“古早味+新业态”的混搭，让滨海新村成为海口热门City Walk打卡地。

混搭的背后隐藏着消费密码，它不是多种业态的简单相加，而是业态共融、场景叠加、相互支撑、彼此推流，消费者可在一地完成多种体验。如今在海口，有的老爸茶店，可以观看琼剧，还能乘坐“老爸茶巴士”，边品味美食，边乘车欣赏椰城风光；去喝杯老盐季鲜果茶，能顺便欣赏迷你艺术市集；甚至有商家还探索将中医特色诊疗、养生产品与免税购物融合，打造“购物+养生”消费场景。

一店多体验，一地多业态，混搭激发了椰城消费热度。在产业发展上，混搭的差异度，则转化为产业向新的厚度。海口高新区跳出单一产业发展思路，依托生物医药产业根基，走出了一条“生物医药+芯片”跨界融合之路，这就是混搭效应的体现。

“芯片设计—制造—封测”是许多地区发展芯片产业的基本模式，海口高新区立足生物医药产业优势，锚定生物芯片、医疗影像芯片、AI健康医

疗，以芯片技术赋能生物医药产业升级，构建“医健+芯片”双向融合的全新产业生态。这一思路，叠加了海南自贸港零关税、低税率、简税制政策红利，成功在全国半导体赛道中实现错位突围。

求新

化繁为简，求新求鲜，是海口人保持松弛感的关键密码。体现在日常生活中，就是饮食上追求简单的烹饪方式，以锁住食材的原味。当地人对鲜异常执着：不时不食、不鲜不食。他们认为，够鲜，才够味。取材要天然新鲜，烹饪方式要简单，辅料能减则减。这样挑选食材、烹饪食材的方式，颇有无招胜有招的意味。

一根主干笔直向上，没有如伞的巨冠，叶片不算多，却片片硕大厚实，撑起满树绿意。椰树的生长，恰是化繁为简的注脚。走在椰林间，深呼吸，缓呼气，带着椰香的空气漫过鼻腔、涌进胸膛，人便不自觉地松弛下来。

椰味美食同样至简至鲜。以新鲜椰汁为汤底，将鲜嫩的鸡肉入锅，只需等待数分钟，汤鲜肉嫩、鲜甜可口的椰子鸡便可出锅，简单的做法，没有繁杂的调料，成就了这道名菜。

“天赐好食材，拾味海南菜”，约20年前，琼菜名店拾味馆在海口创立，以“重拾骨子里的味道”为理念，坚持以海南本地食材为主，追求鲜美、健康，渐渐成为琼菜餐饮品牌代表。海南拾味餐饮集团有限公司负责人龚季龙说，“鲜”是海南菜最本真的底色，追求更接近食材本味的直接呈现，从产地到餐桌的短链新鲜：“我们要做海南风味守护者，海南饮食文化的传播者。”

眼下，海口作为海南省会，正把对鲜的追求，转化为城市发展的动力。从供给端下功夫，深入挖掘琼菜文化，培育名菜、名厨、名店，讲好海口美食故事。将本土优质食材与现代餐饮消费趋势紧密结合，引导琼菜技艺向标准化、品牌化、市场化发展，探索从“本土食材”到“特色名菜”、从“技艺传承”到“品牌输出”的转化路径，助力消费新业态新模式新场景试点城市建设和海南自由贸易港核心引领区建设。

一日三餐与产业发展，道理相通。吃饭，先求“吃得饱”，再求“吃得好”“吃得健康”；做产业，先解决“从无到有”，再谋划“从有到优”“从优到强”。海口人在饭桌上认一个“鲜”字，做产业也是同样的道理：立足自身禀赋，把长板做长。

眼下，海口正瞄准消费新趋势，在数字、绿色、免税等领域打造新的增长点，培育一批首发经济领军企业和平台载体，引进国内外知名品牌首店、旗舰店、体验店，举办首发、首秀、首展活动；与此同时，向创新要动力，建设人才荟萃的技术创新高地、产城融合的创新之城。四季常青的椰城，“产业之树”正在拔节生长。

“树”说椰城，椰城如树。闲了，累了，闲了，不妨走进海口，以椰树为师，品味椰影婆娑的椰城，感受那一方独有的松弛。



校馆弦歌

从藏书楼到文化场

张苇杭 王雨婷

走进中央民族大学丰台校区图书馆，穿过前厅，图书馆联合学校民族博物馆共同举办的“先生还在身边——民大名师纪念馆”映入眼帘。费孝通、吴文藻、翦伯赞等多位中央民族大学名师的学术成果、治学理念和育人事迹逐一呈现在年轻学子面前。

费孝通是我国社会学、人类学、民族学的奠基人之一，曾任中央民族学院副院长，中央民族大学图书馆馆长就是由他题写的。

驻足费孝通先生的展板前，图书馆副馆长杨蔚宇说：“费孝通先生曾把自己的借书证交给学生使用，全力托举后辈成长。这张小小的借书证，传递的是治学的火种。我们把这些大师的事迹搬进图书馆大厅，就是希望大家在借书、学习、路过时能驻足观看，把大师精神、治学传统和家国情怀浸润到日常阅读里，实现‘推门见榜样、处处是课堂’。”

中央民族大学图书馆始建于1951年，有海淀校区和丰台校区两个馆舍。图书馆馆藏丰富、特色鲜明，共拥有纸质文献224万余册/件，包括蒙古文、藏文、维吾尔文、哈萨克文、朝鲜文、傣文、彝文等20多个文种的民族文字图书。

围绕丰富的馆藏资源和大师的学术成果，中央民族大学推出了一系列活动激发同学们的阅读兴趣，推动图书馆从借阅图书的场所转变为可感可触的文化空间。

走进图书馆知行文库，中央民族大学马克思主义学院党委书记、院长孔新峰教授正带领各族同学共读《中华民族共同体概论》。“知行文库的名字取自中央民族大学的校训‘美美与共，知行合一’，这里珍藏的都是民大教师的学术成果和捐赠给图书馆的私人藏书，各族同学会定期来这里共读一本书，除了有教师领读环节外，同学们还可以就同一本书深度探讨、自由交流心得。”古籍特藏部馆员郭跃说。

围绕民大教师的私人藏书，图书馆会定期举办特殊的阅读活动，把名师藏书以盲盒形式提供给同学们阅读。活动期间，同学们通过抽盲盒的方式选取一本图书，用2个小时专注阅读，并一字一句地在留言卡片上写下自己的阅读心得。中央民族大学法学院学生韩婷阅读了《共筑同心圆：中华民族的家国故事》后写下：“在实现中华民族伟大复兴的道路上，各族儿女从不置身事外，如石

榴籽紧紧相拥。”

来自中国少数民族语言文学专业的吉日歌同学，是图书馆专项服务队的队员，她对民族文化和图书馆中的多民族语言馆藏有着浓厚的兴趣。打开一本蒙古文版本的《聊斋志异》，她熟练地用蒙古语朗读了起来。“我平常参加服务读者、整理图书、文献传递、协助闭馆等图书馆志愿活动。最近，我还成了古籍文献展的志愿讲解员。我觉得，在读书学习之余，能在图书馆担任志愿者，不仅给我带来了能力的锻炼，更帮助我实现了内心的成长。”吉日歌说。

领略大师治学风范，阅读多民族文献珍藏；从“知行文库”里的共读时光，到盲盒阅读中的思想碰撞。当大师的治学精神成为日常风景，当中华民族的文化得到充分展现，当每一本书都成为连接心灵的桥梁，图书馆便完成了从“藏书楼”到“文化场”的蜕变。



更多报道请扫二维码



来稿邮箱:fukan@jjrbs.cn

尝鲜露米甜

秋天的内蒙古兴安盟天高云淡。科尔沁右翼前旗德伯斯镇查干嘎查的小院里，玉莲大娘正猫着腰，麻利地掰着玉米棒子。

“你瞅这棒子，个个籽粒饱满。”她直起身，捶捶后腰，脸上的皱纹笑成了花。院墙外，一辆小货车敞着后厢，等着这些刚从秆上掰下的鲜食玉米。一棒8角钱，9亩地的庭院，今年能给玉莲大娘家带来2万多元的收入。就在两年前，这个院子种的还是茄子、辣椒等，自己吃不完，也换不来几个钱。

改变，源自一个返乡的姑娘——科尔沁右翼前旗昌隆玉朱种畜专业合作社负责人郭丽丽。

2012年，在北京打拼的郭丽丽因家人健康问题回到家乡德伯斯镇。她在当地牵头成立了昌隆玉朱种畜专业合作社搞起养殖，却赔了300多万元。这个“80后”姑娘没认输，她发现家乡种出的玉米口感格外好，就在2016年转战电商，将目光锁定在鲜食玉米上。

创业初期没有设备，她用自家蒸锅加工，玉米保质期短，一不小心就坏了。转机来自扶贫资金、京蒙协作资金的赋能。几笔帮扶资金的落地，让合作社建起鲜食玉米一期工厂，添置了鲜食玉米扒皮机等设备，也大大提升了产能。

除了设备升级，京蒙协作还带来了技术、人才和市场。依托北京市海淀区“师带徒”项目，海淀区专家为合作社引进新品种、输送新技术。“没有这些扶持，就没有今天的昌隆玉朱。”郭丽丽说。

政策给力，人更要努力。郭丽丽把工厂建在田间地头，玉米采摘到加工的平均时间从3小时缩短到1小时以内。她引入20多个新品种试种，

推广绿色种质，选育出“金棒子”等成牛羊的优质饲料。如今，昌隆玉朱种畜专业合作社发展势头强劲，还带动周边15个嘎查村发展起庭院经济。

合作社的加工车间里机器轰鸣。工长杨秋宝正忙着巡检设备。他2020年进厂，月薪9000元，一年干六七个月。杨秋宝家里还有70亩地，其中30亩种上了鲜食玉米。“光鲜食玉米和上班收入，一年就有十几万元，日子越过越好。”杨秋宝笑着说。

“农民一开始不相信，不愿种。”郭丽丽回忆道，“我们挨家挨户做工作，免费发种子化肥，承诺回收。”现在，村民春天主动来问订单，生产期前就联系来干活。合作社长期工有50多人，月工资平均5000元；用工高峰期时用工超百人，每人年均增收数千元。

德伯斯镇副镇长白文英算了笔账：过去玉米按吨收购，单价很低；如今鲜食玉米项目把收购价提到每棒8角，农户亩产收益提升到3000多元，每年还给所在地村集体带来12万元收入，成了名副其实的“金棒子”。

郭丽丽的目光也投向更远处。2025年8月，她的玉米主题酒店和产品体验中心开业。一楼展厅，玉米清香环绕；楼上16间客房，入住率也不错。不远处，近期启用的鲜食玉米研学活动室里，孩子们的欢笑声此起彼伏。

“我们想让更多人看到玉米从地里到餐桌的全过程，尝到带着露珠的甜。”郭丽丽说。暮色中，一批参加研学的孩子正围在体验中心门口，等着品尝刚出锅的热气腾腾的“金棒子”。

余健