

盘点北京那些



“有故事”的书店

现如今,书店不光是买书的地方,北京有几家深受文艺青年喜爱,特别有情调的书店,不光买书,还能阅读、喝咖啡、拍好看照片,疫情过后去看看吧。

page one

书店的主要色调非常明朗沉稳:白、棕、黑。楼梯的绿色玻璃仿佛点睛之笔,在一片木质书架中连接上下楼,如同绿色植物一样令书店整体充满生机。一层全部以艺术与设计类书籍为主,纯艺术、时装、建筑、电影、动画等等,都能在这里找到大量的资料;二层以儿童类、外文类、文学类以及礼品区为主,儿童区的书架旁各摆放了消防用品,外文类以文学、烹饪、旅游类书籍为主,港台版文学类书籍,书架里村上春树、亦舒、张小娴的著作最多。page one里售卖各种文具和工艺品,书店相应的营造高端的消费氛围,比如,店里的音乐是定制的,为配合顾客的心情,根据早中晚不同的时间段和周一到周五不同的日子播放,而且绝不是网上下载得到的曲子;陈列桌上的鲜花由设计师设计造型,周一换;木质书架是定制的,配上纯铜的分类标签,书架顶端为了“贴近自然”,装饰有波浪纹路。

正阳书局

正阳书局专门经营北京历史文献,之前店面在大栅栏时,书局在北京的文史圈就很有名气。这家充满了“京味”的书局,售旧书、地图、老照片都与老北京文化有关,如今落座的万松老人塔,西城区政府将古塔脚下的小小寺院打造成为全北京第1个非营利性公共阅读空间——“砖读空间”,“砖”意指读书要专心,也指古塔一砖一瓦的悠久历史,引入正阳书局面向公众免费开放,正阳书局内库存四万册图书,只给人看不出售,让爱书人能够在北京古老的胡同里,古老的砖塔脚下享受阅读北京的乐趣,成为档案馆、图书馆、博物馆三馆一体,免费看书、借书,还邀请嘉宾讲书的故事,聊聊应景的话题,闲暇时候不妨到正阳书局要一杯茶,在塔院角落木凳阅读一下午。

钟书阁

融科中心B2层,眼前是喷泉小桥,一派江南风情。右手,钟书阁黑底金字、隶书体的标志牌匾并不张扬。进入书店,恍惚一个魔法世界:镜面屋顶让书架虚实交错。迎面,是通往二楼的楼梯,宽度差不多仅容一人通过,曲折蜿蜒而上,几

乎每三两级台阶,就要转折一下。两侧都是书架,屋顶也是书架。走到楼梯尽头回望,设计师介绍,书架和楼梯围裹出的平面恰如一个中国结。

一层楼梯间右侧是儿童馆,一座座鳞次栉比的小木屋好像北京四合院的门楼,每一座木屋书架后还设置了一组卡座,孩子们可以在这里阅读自己喜欢的图书。七巧板图案组成的墙面书架、斑斓缤纷的色彩,都让绘本馆充满天真童趣。

二层,屏风书架成为了空间的主角。随着书架的开合、转折将完整的空间切割成和而不同的小空间,休息座椅总能恰到好处地出现在面前。在不经意的角落还可以邂逅京剧脸谱雕塑。二层设有咖啡吧,在

这里点上一杯咖啡或茶饮,翻开心仪的好书,便能享受一段静谧、悠闲的阅读时光。

晓岛

晓岛是由著名音乐人、导演、作家高晓松发起,以文艺精神为导向,致力于倡导阅读、音乐、文化、艺术、思想的生活方式的公共空间。

春风习习杂志图书馆

门外是小桥流水,推开门则是书香四溢。在前门鲜鱼口往西的三里河旁,坐落着一家极富诗情画意的图书馆。单看它的名字——春风习习,就足够有吸引力。书架上非常多的国内外

杂志和独立出版物,范围包含美学、生活方式、音乐电影和潮流艺术,种类达到300余种。除了常规的“谷物 Cereal”、“四季 KINFOLK”这样的杂志,也有丹麦杂志“Plethora”,据说是寺庙僧人手工印刷出来的。80平米的空间对于一座图书馆来说已显得十分局促,但精致的装潢却又让它散发着独特的气息。这里原本是传统三开间的小屋,经过翻修后,朝南的墙壁被打通,安装上木质的格栅折叠窗和落地玻璃窗;朝北的墙面则被保留了下来,成了一个长长的书架。剩余的空间则摆上了木质的桌椅,读者可以一边看书,一边品尝茗茶,下午的阳光照进来,温暖而美好。

(北京旅游网)

疫情期间分餐制可以更好保障用餐安全

□ 王云

面对疫情应高度重视、积极防控,在合理饮食的基础上,疾控单位推出“餐分着吃”,这也就是餐饮业所说的分餐制。与分餐制对应的是会食。会食文化亦是我国博大精深饮食文化的一部分,我国烹饪的发达与繁荣,还要得益于传统的会食文化。面对疫情防控,会食传统再次受到挑战。

其实,在我国恢宏的饮食文化中,会食的传统历史并不长,约一千多年历史,倒是分餐饮食方式历史更加悠久。

《后汉书·逸民传》有故事:东汉隐士梁鸿,受业于太学,后入上林苑牧猪。后还乡娶妻孟光,隐居霸陵山中。后夫妻二人转徙吴郡(今江苏)为人帮工。每当梁鸿回来,孟光都会给其准备好吃的,并将食案举至额前,捧到丈夫面前,以示敬

重,孟光的举案齐眉,成了夫妻相敬如宾的千古佳话。由此可见,小食案不大,一般只限一人使用,弱女子也能举起来。

在陕西、山东、河南、山西、甘肃等地博物馆,特别是甘肃敦煌莫高窟,大量的出土文物和壁画可以佐证历史上古代分餐制进食方式悠久,从留存下的文物遗存中可以看到,人们多为席地而坐,面前摆着一张低矮的小食案,案上摆放轻巧的食具,而重大器具则放在席子外的地上。分餐制的历史甚至可上溯到史前时期,周秦汉晋时期,分餐制与应用小食案有很大关系。而会食制的出现应该是唐代,是随着高桌大椅等家具的使用而改变的,这是我国古代由分食制向会食转变的一个重要契机。

即使是使用高桌大椅的古代会食制,也不完全是现代的这个样子。如著名的南唐画家顾闳中的传世名作《韩熙载夜宴图》就描绘了古代会食。图中韩熙载和其他几

个贵族子弟,分坐床上和靠背大椅上,他们面前摆着几张小桌子,每张桌子上放有完全相同的食物,即八个盘子所放同样水果和佳肴。碗里所放着包括餐匙和筷子等进食具,互不混杂。这还是古老的会食制,这也说明在当时分餐制的传统制约束力还很强的,在会食出现后仍有一定影响力。在唐末五代后,表面上场面热烈的会食方式已成为潮流,但也只是会食氛围中的分餐制。大家虽然围坐在一起,但食物还是一人一份。这不就和我们今天的分餐制一样吗?看来我们只需模拟一套仿唐的进食方式即可,不必要从西方去学习,分餐制不是西方的专利,其实它已长久地存在于我们古老辉煌的饮食文化中。

从另一个角度上说,会食制在客观上确实促进了我国烹调事业的大发展和进步,例如一道菜完整上桌,色香味形俱佳,如果被分割上桌,被肢解的七零八

碎,是不能被让大家特别是烹饪工作者所能接受的。

分餐制与会食二者都是历史的产物,现代分餐制从历史传承和成本角度说,的确存在困境与难度,但是现在,对于防疫确有着非常明确的意义。要相信办法总比困难多,传统的葱烧海参、佛跳墙等珍贵食材的菜品已经实现了“位上”,那么宫保鸡丁、鱼香肉丝、麻婆豆腐等这些传统老菜可不可以实现分餐呢?绝对可以。烹饪工作者完全可以将菜品标准化和量化,以达到菜品的质量要求。至于传统的红烧鱼、干烧鱼、三套鸭等可以用传统方法制作,服务人员将作品向客人展示后,拆分再上。分餐制于家庭,同样有着进步意义。不仅可以控制饭菜制作的投放量和每个人的摄入量,同时可以最大限度地突出卫生用餐,不交叉感染,保证家人健康。