

三联韬奋书店入驻亦庄

店内空间可以阅读、举办各种文化沙龙、读书会；店外有咖啡厅、共享阅读空间



在拥挤而奔波的城市间，最能获得心灵宁静与美好的地方，应该就属一处温暖的书屋。

一本书、一杯咖啡，在阅读与深思中消磨时光，才是岁月静好的生活方式。中国景致美好的书店不胜枚举，南京的先锋、上海的钟书阁、成都的言几又、台湾的诚品……已是朋友圈里最洋气的看书圣地。在亦庄也拥有了一处，景致温馨、格调优雅的书店——北京三联韬奋书店。

近日，记者来到位于北京经济技术开发区隆庆街6号北京三联韬奋书店亦庄店。走进书店，简约式的装修风格，精致细腻，柔和的光线让人有种温馨舒适的感觉，整齐的书籍分布在上下两层楼里。

三联韬奋书店亦庄店建筑面积500



共享阅读空间

余平方米，内部别致的空间，不仅可以用于阅读，还可举办各种文化沙龙、读书会之类。

书店目前陈列约2万5千余册来自国内外知名出版社的书籍，按内容分为中外文学、人文社科、艺术设计、生活风格和趋势学习等五大书区，同时拥有书籍展示



三联书店内

区、阅读区、儿童区、文创区等四个区域。

在书店外还拥有咖啡厅、共享阅读空间。今年9月份，北京三联韬奋书店与77文创达成战略合作协议，未来双方将联手打造以书店、阅读为核心的文创产品线，其中首个项目——77三联文化空间。这不仅是以戏剧艺术为主题的77剧场产品

线之外，77文创拓展出的以书店、阅读为主题的又一文化内容产品线，更是知名品牌实体书店首次进驻开发区。

77三联文化空间由共享阅读空间和三联韬奋书店亦庄店两部分构成，共享阅读空间面积达3000余平方米，由22米高挑空阳光中庭和大面积的室外楼顶露台组成，自由开放。

北京三联韬奋书店亦庄店店长告诉记者：“三联韬奋书店书籍涉猎‘独特’，能淘到不少外面书店没有的种类书籍。今后，书店还将与文创大度开发‘77三联文化空间’，将不定期举办新书发布会、讲座、读书会等系列活动，延展阅读。共同打造思想汇聚、交流分享的文化空间，书店预计明年开业。” 文并摄/实习记者 荣华

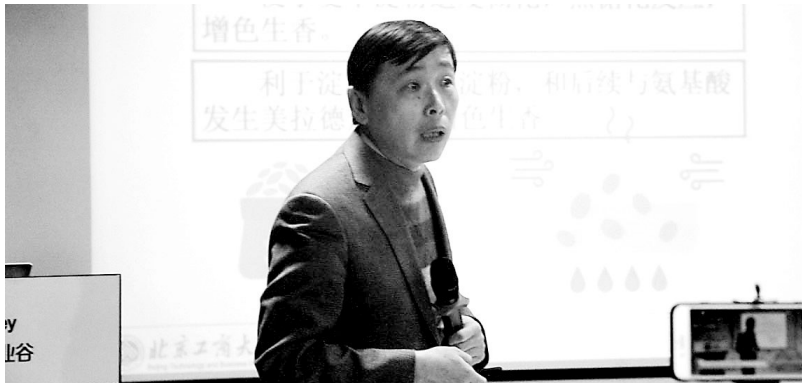
你会打酱油么？

专家与您聊聊关于酱油的那些事

日常生活中，我们做菜都会用到调味品，它们可以增加菜肴的色、香、味，促进食欲，是有益于人体健康的辅助食品。酱油便是最常用的调味品之一，无论是煎炸烹炒，加几滴酱油总能起到“画龙点睛”的作用。然而，吃酱油变黑、酱油是头发丝做的、化学勾兑酱油……这些说法总是让我们担心。

近日，在亦庄安快创业谷路演厅里，中国食品科学技术学会、北京青年报“食今不昧”、北青社区报亦庄分社、亦庄镇科协联合举办以“酱油里的学问”为主题“食品科学进社区”活动，现场活动参与人数50余人。

此次活动主讲人邀请权威专家和食品科学研究者曹雁平博士。曹雁平博士现为北京工商大学食品学院教授，博导，北京市食品药品安全专家委员会委员，北京食品学会常务副理事长，中国食品科学技术学会食品添加剂分会常务理事，荣获2014年度国家科技进步二等奖。主编有《食品调味技术》、《食品调色



技术》等技术专著，发表论文110余篇，授权专利11项。

活动开始，曹雁平博士针对生活中常见的不同品种的酱油，从制作原理、营养成分、膳食搭配等方面，为现场居民进行讲解。对人们关心的食品安全相关问题进行科学解读，让最新的食品科学信息迅速传达到民众，让食品谣言在民众心目中没有了立足之地。

现场不少居民提出了自己在生活中遇到的食品安全问题，“红酱油与白酱油

的区别”“铁酱油能够补铁，那是不是只有缺铁的人才需要吃？普通人能吃吗？”“勾兑酱油对人体有害吗”等问题，曹雁平博士依次为居民进行解答。

整个讲解过程中，曹雁平博士将专业知识与实际生活相结合，深入浅出，通俗易懂，现场居民纷纷表示此次讲座受益良多，希望社区今后可以多多开展此类活动。活动后，烟台欣和企业食品有限公司对本次活动给予了大力支持，为现场居民发放了精美礼品。

“涨姿势”

识别好酱油的三个动作

摇一摇

用手抓牢瓶身，将瓶子摇晃几下。

良品酱油：会出现细而匀的泡沫，且泡沫不容易散开；

劣品酱油：出现的泡沫粗大、且泡沫很容易散开消失。

看一看

将少量的酱油倒在白色的小碟子中，将碟子稍稍倾斜一下。

良品酱油：挂壁均匀、流动速度慢，性状红润、均匀、有光泽、澄清晰度好；

劣品酱油：流速快、看起来浑浊、发乌。

闻一闻

良品酱油：浓郁而醇厚的复合香气，闻起来浓、醇、香；

劣品酱油：味道寡淡，甚至发酸。

文并摄/实习记者 张雪