

# 2017书香文化季绚丽“开卷” 上海三联书店 来甬开“筑蹊生活”

▶“筑蹊生活”一角。

记者 周建平 摄



昨天上午,上海三联书店·筑蹊生活在宁波1844和义艺术生活中心绚丽“开卷”,浓浓的书香也拉开了为期一周的宁波2017书香文化季的序幕。每天两场不定时的昆曲《牡丹亭》将在书店内的筑蹊生活小剧场上演,还有著名翻译家林少华谈村上春树作品分享会、蔡骏悬疑小说《宛如昨日》读者见面会、茶语品鉴会……一系列文艺活动将在此举行。

上海三联书店·筑蹊生活是宁波文创产业北京推介会的重点签约项目,它以3000余平方米的大空间打造了一个时尚的艺术空间,为宁波这座历史文化名城再添城市文化新地标。

生活·读书·新知三联书店(简称三联书店)是一家有着悠久历史的著名出版社,被誉为“中国知识分子的精神家园”。2015年,三联书店开始涉足零售业,开办实体书店。宁波的这家“筑蹊生活”是其第6家实体书店。上海三联书店董事长陈启甸表示,选择来到宁波,是因为三联书店和宁波书香城市的气质和人文精神特别契合。

为何取名“筑蹊生活”?据介绍,“筑蹊”二字取自《晏子春秋》“昔者婴之治阿也,筑蹊径”之句。筑蹊生活,意在另辟蹊径,打造文化分享平台,创新生活场景与服务,融合线上与线下,为都市品质家庭筛选和呈现最美好的生活方式、提供最

温暖的文化体验时光。

走进书店,首先被打动的是它的设计和布局,错落有致的空间布局处处充满时尚元素。一进门就可以看到世界级大师意大利Kokai设计的会发光的文化主题玻璃房“星空Box”,诠释着“文化点亮城市、阅读点亮生活”的理念。记者还发现,书店里特设了儿童洗手间与母婴室,最大限度地为每一位读者提供便利,透露出“筑蹊生活”的人文关怀。

除了三联出版的精品人文书籍,这里荟萃了全国人文社科图书精华,同时还建成了华东最大的儿童绘本馆——三联童书馆。据介绍,三联出版社的明星编辑会经常来宁波“筑蹊生活”,为读者“荐读”。

书店里还汇集了朴坊、申活馆、纸语工坊、湾染饰品、雨果、罕莎、尚映书坊、古吉、口袋拼图、江南及食等国内外的时尚创意品牌,还开设有全国首个无线耳机剧场、宁波首个黑科技发布平台、首个电影文化走廊、首个生活美学体验中心。其中,黑胶音乐馆由日本、上海、宁波三地音乐人共同呈现,将是宁波的黑胶发烧友圣地。

这里还汇聚了优质线上专业平台的线下实体店,故宫文创、物道、“龙泉寺”贤二、铜师傅等“网红”来到线下,等待你的发现和体验。筑蹊生活,让书店不再只是一个卖书的地方,还让人们体会到最文艺的生活方式。  
记者 陈晓昱

## “天一书局”昨动工

本报讯(记者 顾嘉懿 陈晓昱) 与三联书店·筑蹊生活相对应的是,坐落于“南国书城”天一阁博物馆西南侧的“天一书局”也于昨日动工。

天一书局建筑面积近2000平方米。据了解,该书局将打造成以弘扬宁波本土文化为主题的

书香平台,主营线装书籍、古籍、文化艺术类书刊,5月26日正式启动建设,将于今年11月投入运营。据悉,书局还将启动上下游产业布局,形成集采编、出版、营销、衍生为一体的完整产业链,发扬“天一阁”品牌效应,为宁波建设书香之城作出积极贡献。

## 《和丰纱厂》剧本研讨会昨举行

本报讯(记者 陈爱红) 昨天下午,话剧《和丰纱厂》的剧本研讨会在和丰创意广场举行,剧作讲述宁波工商界巨子俞佐宸不平凡的一生。

1891年出生于镇海俞范村的俞佐宸曾长期担任宁波银行业、钱庄业和纱厂业三个同业协会的理事长,还担任过宁波总商会会长,54岁兼任和丰纱厂总经理。解放后他曾任宁波市副市长、宁波市人大常委会副主任、

民建中央顾问等职。1985年3月20日因病去世,享年94岁。

剧作《和丰纱厂》力求真实地展示俞佐宸坎坷的一生和他的心路历程。编剧贺玉民从小在和丰纱厂旁长大,对和丰纱厂有很深的感情。他写这一剧作是希望更多人能了解一段可歌可泣的历史。研讨会上,我市知名剧作家杨东标、宁波帮研究专家王耀成等肯定了剧本中的很多宁波元素,同时也提出了一些修改意见。

膳博士  
MEAL BOSS

# 那些年记忆里的土猪肉味道,宁波也有!

对于江南一带的人来说,土猪肉的味道,是深深根植于脑海深处的美味记忆,逢年过节一大碗蹄膀或是红烧肉,都是儿时最香的味道。只是随着时间的推移,人们越发感慨现在的猪肉没有以前的香了,觉得现在的土猪肉越来越难买到了。但是在宁波,只要细心留意,正宗的本土土猪肉其实就在一些市场里。

### 曾经濒临灭绝

张大爷是位很爱吃猪肉的老先生,他每天都会到菜市场买猪肉,而且一买就认准某一个牌子的黑猪肉,他说:“只有这种黑猪肉,才有以前的猪肉香,炖出来糯糯的,家里人都喜欢吃”。

这种黑猪肉,到底是哪种猪肉呢?在江南一带的太湖流域,7000

年前古人就开始在这里养猪了,这里有丰富的谷饲资源、优良的生态环境,所以逐步形成了以产仔多、耐粗饲、肉质鲜美为主要特征的“嘉兴黑猪”这个地方猪优良品种。

但是这样美味的黑猪肉,能重回老百姓的餐桌,却历经一番波折。

“嘉兴黑猪”在上世纪七八十年代的江南农村,家家户户都会养,毛色全黑,稀而短软;头大额宽,嘴筒长且微凹,额部有明显皱褶像个“寿”字,两耳大、软下垂,光看长相就特别土。然而,因为生长缓慢,个头小,经济效益低下,嘉兴黑猪遭到广大养殖户和猪场的无情“抛弃”,品种一度濒临灭绝,纯种仅剩109头。

幸而,在政府的支持下,在浙江青莲食品股份有限公司的保种育种下,由四大院士加盟科研团队,“嘉兴黑猪”终于从濒临灭绝到重回餐桌,努力将本地土猪风味保留了下来,而嘉兴黑猪保种场也成功“升级”为“国家级嘉兴黑猪保种场”。

而今,在膳博士门店,消费者都可以买到以“嘉兴黑猪”血统为基础培育出来的优质猪肉。不仅如此,品牌也获得了市场的认可,先后为世博

会、世乒赛、世界互联网大会提供优质猪肉,连续10年14次为南北极科考队提供美味肉品。

### 记忆中的鲜香糯味道回来了

在膳博士黑猪门店的宣传墙上,有三个数字尤其引人注目。与普通洋猪肉相比,膳博士黑猪的肌内脂肪平均高出33%;游离氨基酸含量平均高出33.8%;肌纤维直径平均比普通猪肉细了18%。肌内脂肪含量决定了猪肉的“纹理”,就像雪花牛肉有纹理一样,决定了口感的“香”。“游离氨基酸”是构成蛋白质的氨基酸之一,也是人体和动物的重要营养物质,作为重要的鲜味剂,对香味具有增强作用。简单来说,炖这个猪肉不用放味精,本身就很鲜。而肌纤维则决定了口感,越细越嫩,非常适合孩子和老人食用。

同时,作为全国首家“人道与可持续农业项目”试点企业,实施接轨国际的高福利,让每头膳博士黑猪快乐健康成长;邀请浙江大学饲料研究所专家团队配置专门食谱,在五谷基础上,添加苜蓿草,生态慢养,肉质更为清香。

## 为了喜迎端午,宁波膳博士门店活动三天!

只要到活动门店就送环保袋一个!  
在活动门店消费满20元送土鸡蛋2个,  
消费满35元就送“大黑牛”李晨爱吃的猪  
老大肉粽2个,多买多送,送完为止。

活动时间:5月28日至5月30日

活动门店:

东裕店:鄞州区贸城东路东裕菜场25号(黑猪有售)  
东柳店:鄞州区桑田路778号东柳菜场(黑猪有售)  
阿拉店:鄞州福明路世纪东方广场阿拉好菜场A1-022(黑猪有售)  
清水桥店:高新区清水桥菜场网—4号店面(黑猪有售)  
小港店:北仑区小港综合市场4号门面  
高塘店:北仑区新碶高塘菜场26号  
凤凰店:北仑区霞浦街道九峰北路凤凰菜场  
威家山店:北仑区振兴西路106弄  
横街店:鄞州区横街南路与横街西路路口横街菜场3号  
咸祥店:鄞州区咸河段咸祥菜场  
华盛店:鄞州区石碶北路142号(华盛菜市场)  
姜山店:鄞州区姜山菜场1号门面  
白云店:海曙区白云路白云市场16号门面  
溪口店:奉化区溪口镇溪口菜市场  
加贝超市镇海店:镇海区南大街(加贝超市镇海卖场)  
咏归店:海曙区苍松路129号咏归菜场  
兴都店:江北区洪都路145号兴都菜场网7号