

人类对于未知世界的探索与发问，从古至今从未停止。距今2300多年前的诗人屈原曾发出“天问”：遂古之初，谁传道之？上下未形，何由考之？冥昭瞢暗，谁能极之？冯翼惟象，何以识之？而德国哲学家康德也曾说过，世界上有两样东西能震撼人们的心灵，其中一个就是我们“头顶浩瀚灿烂的星空”。

《奇观》： 用轻松有趣的文字讲述宇宙的奥秘

聚焦八大 天体物理学奇观

关于宇宙起源以及生命的起点等天体物理学上的重大问题，或许我们难以完全弄明白，但是好在有科学家愿意从科普的角度，为大众讲述自己的理解，帮助大众明白这些原理，也让大家对天体物理和宇宙世界有了更多探究的好奇心。

1946年出生于英国的约翰·格里宾，1971年获得剑桥大学天体物理学博士学位。他不仅是天体物理学家，还是杰出的科普作家，是英国科学作家协会“终身成就奖”得主。他善于用简洁的语言传递复杂的思想，他撰写科学作品近百部，其中包括《寻找薛定谔的猫》《深奥的简洁》等畅销书。

这本《奇观：月球之谜、宇宙之始及生命的起点》是他写的科普书之一。在书中，格里宾聚焦八大令人不可

思议的天体物理学奇观：月亮的奥秘、宇宙起点、宇宙发展趋向、地球上复杂生命的共同祖先……他用通俗易懂的语言，将精深的科学知识，浓缩到简短的篇幅中，读起来轻松有趣，却蕴含了惊人的信息量，严谨又不乏活泼。

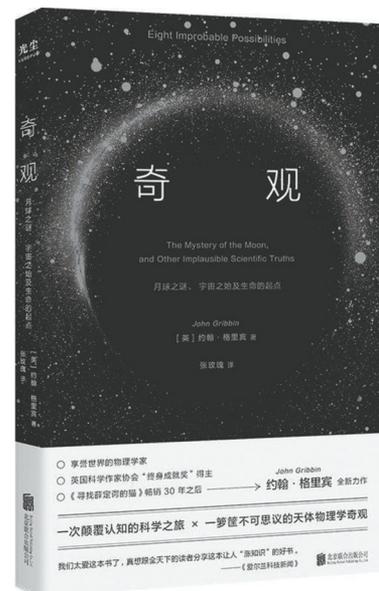
带读者看懂 令人惊叹的物理现象

在这本科普书中，约翰·格里宾带领我们去注意一些看似不可能，却令人惊叹的天体物理学奇观，比如：“只有当天空中的太阳与月亮看上去一样大，地球上的生灵才能看到日全食的奇观，而这美妙的巧合不早不晚，就发生在人类文明出现的那一刻。”“水在桶中旋转，沿桶壁上升，形成凹状液面，是因为它‘感受’到了遥远星系宇宙万物的引力。”等等。

科学是一门探索未知的学问。当

某个科学理论被推翻的消息，赫然成为各大报纸头条、在大众眼中变成科学界的又一次“滑铁卢”时，那些非科学家出身的朋友偶尔会向约翰·格里宾投来同情的目光。在序文《知识的尽头》中，约翰·格里宾透露，科学家发现宇宙其实正在加速膨胀，现有的宇宙大爆炸模型过于简单，需要修改。当听到这个消息，朋友曾替他惋惜：“那么漂亮的理论居然是错的，你一定很伤心吧？”约翰·格里宾的回答是，“完全不会！当有新的证据涌现，暗示我们可能需要用新的理论来解释这个世界时，优秀的科学家高兴都来不及，怎么会伤心呢？正是那些源源不断的新想法，构成了科学的命脉。如果所有理论都完美无缺，并且准确无误地阐释了这个世界（我指的是整个宇宙，不光地球），那么科学家早就没事可干，可以退休了。”

封面新闻记者 张杰



《奇观：月球之谜、宇宙之始及生命的起点》

《伊莱莎小姐的厨房手札》： 一个关于友谊和美食的故事

1837年，英国维多利亚女王刚刚登基。女诗人伊莱莎·阿克顿满腹才华却投稿无门。她在遭遇父亲破产后，为了生计，只能屈从于出版商的要求，去“写一本像诗作一样简洁典雅的烹饪书”。

写出风靡世界的 烹饪书

对烹饪并不擅长的伊莱莎从零做起，广泛搜集食谱并亲自动手实践，为写作积累素材。她还雇佣了贫困但心怀梦想的17岁女孩安·柯比来帮助她，她们一起撰写出了后来轰动一时的烹饪书。在伊莱莎的厨房里，安了解了诗歌、爱和抱负。在两人的努力下，旅店中充满着农家庭院的甜香、风干的各种香草、碰破了皮的苹果，还有醋栗、羊油、肉豆蔻、白兰地和奶油在锅中翻滚出的幸福味道。在逼仄的厨房里，两人开辟出一个广阔的精神宇宙，她们谈论诗歌与爱情，畅想远方与梦想。最终伊莱莎写出了风靡世界的畅销烹饪书《当代烹饪术》。

一百多年后，当代作家安娜贝尔·阿布兹将这段真实的故事改编成小说《伊莱莎小姐的厨房手札》，还原了伊莱莎和安如何探索烹饪制作，最重要的是，她们如何探索友谊的美好。这是一本关于食物的书，“色香味俱全”，更是一本关于友谊的书，讲述了跨越年龄和阶层的友情，充满温暖的细节和动人的故事，再现了维多利亚时代的英式美食带给人们的超然乐趣与慰藉。

一个生于富贵人家的小姐，却因家族破产而沦为厨房女厨；一个是农户之家出生的普通女孩，为了赚钱养家成为厨房女仆。两个人在洒满阳光的厨房



《伊莱莎小姐的厨房手札》

里，在一道道精致的美食里，彼此依靠，互相救赎。在遭遇人生的巨变后，伊莱莎以诗歌为宣泄口，意外地发现了自己的诗人才华，但那个时代的主流思想却认为“淑女是不应该写诗的，更不该出版”。在这样的观念下，许多女性甘愿退居家庭放弃写作，还有一部分不甘心的女性选择以男性笔名出版自己的作品。

让人们热爱 烹饪和美食

在《伊莱莎小姐的厨房手札》一书中，讲述了伊莱莎因女性身份原因作品遭到拒绝的事，出版商劝她回去写菜谱，认为那才是女人该做的事。不仅如此，最打击伊莱莎的还有来自家人的不理解。

无法出版诗集的伊莱莎逐渐在撰写食谱中找到了自己新的使命——她意识到英国的主妇们正在远离厨房，英国的食物也越来越糟糕，烹饪越来越沦为“下等”。于是，她决定通过自己的菜谱，让英国的主妇们重新热爱起烹饪和美食。她一头扎进厨房，全力以赴地投入了食谱的撰写。

故事中的另一主角：厨房女佣安，她从小就梦想成为一名厨师，但在那个时代，一位女厨师也是不可想象的。作为伊莱莎的得力“助手”，安看似每次都处于配合角色，但当伊莱莎需要安独自完成一道菜时，安不仅能独当一面，而且总能依靠过人的烹饪才华用各种独特的料理方式和香料，赋予食物以灵魂。就这样，在这个小小的厨房里，伊莱莎撰写食谱，走在实现写作梦的路上；安烹调着美食，走在实现女厨梦的路上。

封面新闻记者 张杰 实习生 吴雨珂

东京“八平方米”蜗居生活啥样？

孤独的城市里，人如何找到存在的意义和属于自己的空间？日籍华语作家吉井忍曾在成都留学、在法国南部务农，辗转亚洲各地任新闻编辑。在海外二十年后，吉井忍如今已回到东京生活，租住日本东京中心地带的八平方米房间，“重建”在当地的生活，并写出《东京八平米》一书。

八平方米在日本被称为“四畳半”，即只有四个半榻榻米大小的房间，租金便宜。八平方米房间里没有厨房和冰箱，也没有洗澡间和洗衣机，吉井忍充分利用大城市的多功能性，把自己的个人生活延伸到城市的街头和公共空间。比如去洗衣店洗衣服，去钱汤（公共浴池）泡澡，去咖啡馆写作等等。不过，由于租房成本较低，她也就有足够的经济能力每周到电影院观影、听落语（日本传统曲艺）、学三线（日本传统弦乐器）、看展览等。八平方米作为她生活的原点，东京整个城市则是生活的延长线。物质与精神的断舍离，带来经济空间和身心自由。以至于吉井忍活

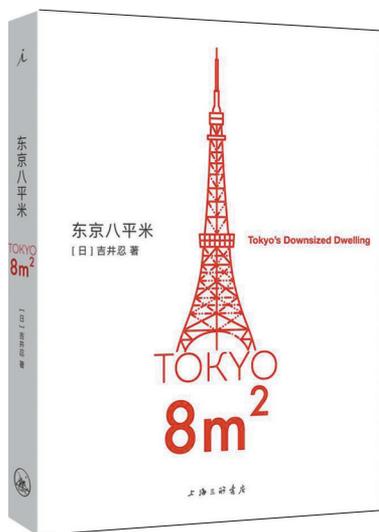
出了“身居八平方米，坐拥全世界”的感觉。

在记录自己如何在八平方米空间生活的同时，吉井忍还趁机深入城市拜访“附近”，讲述她所接触到的东京平民故事。人来人往的都市中，偶尔的相遇带来宝石一般的回忆：被称为“活字典”的金星堂咖啡馆主人大泽先生、快九十岁的犀利幽默的Mako咖啡老铺女主人、热情善良勤劳的荞麦面店女店主……“我相信，每个人都有属于自己的八平方米，以及对它的定义，它不指实际面积，而是指心中的某一块地方。也许八平方米在别人眼里是畸形状态，但它能让你活在自己的世界里。它也许是某个地方或某个人，在那里你不用伪装，可以好好地面对自我，尽可能地享受当下。”

吉井忍的“八平方米”经济学让人看到一种充满新鲜活力的生活的可能：省下昂贵房租，物质诉求简单，在都市中享受丰富的精神文化生活，用自己的方式找到舒适感和归属感。城市也可以是一个流动的家，一个人也可以快乐自足。她在书中写道，“在现代社会里，不少人对乡下生活有种向往，甚至对东京这种大城市有些看法，如人太冷漠、城市风景太杂乱或空气不好。我也认同乡下生活的好处，也爱大自然，在法国农场工作时还曾考虑过定居在那里。但大城市的好处也很多，那就是它的多功能性和宽容性，它能够容纳不同的人 and 生活方式、人生观以及精神上的自由度。”

吉井忍的“八平方米”经济学，为每一个身心俱疲的现代人提供了生活的另一种可能：珍惜此时此刻，用自己的方式，找到你所需要的舒适感和归属感，赋予明天继续生活的活力。

封面新闻记者 张杰



《东京八平米》