

理想生活③

café Jen.

从古董家居中寻找幸福



释放逃离之心

lagom

Autumn 2018

ISBN

978-7-5086-9291-3

¥ 68.00

白天是电脑维修店，晚上是鸡尾酒吧 Mixing Work&Play。探店纽约人气书店 Stockist Spotlight McNally Jackson。古董家居设计店 20.gadsimts。有历史的木屋餐厅 Pagalms。不像酒店的酒店 Hotel Not Hotel

lagom

中信出版集团 · 北京

主编 & 创意指导 Elliot Jay Stocks
主编 & 编辑主任 Samantha Stocks

中文版主编 李静媛
策 划 编 辑 李静媛 陈小芬
责 任 编 辑 陈小芬
营 销 编 辑 罗文悦

译 者 苏 西
装 帧 设 计 马仕睿 / 黄 莹 [Typo_d]

图书在版编目 (CIP) 数据

理想生活.3, 从古董家居中寻找幸福 / 英国Lagom
编辑部著 ; 苏西译 .-- 北京 : 中信出版社, 2018.8
书名原文: Lagom5
ISBN 978-7-5086-9291-3

I . ①理… II . ①英… ②苏… III . ①随笔—作品集
—英国—现代 IV . ①I561.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第 169410 号

Lagom, Volume 5
Copyright © Margin Media Ltd. and the respective contributors
All rights reserved.
Simplified translation rights © [2018 of Chinese publication] CITIC Press Corporation
Simplified translation rights are arranged with Lagom through Amo Agency Korea.
本书仅限中国大陆地区发行销售

理想生活.3 从古董家居中寻找幸福
著 者 : 英国Lagom编辑部
译 者 : 苏 西
出版发行 : 中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)
承 印 者 : 北京盛通印刷股份有限公司

开 本 : 787mm×1092mm 1/16 印 张 : 9.25 字 数 : 230 千字
版 次 : 2018 年 8 月第 1 版 印 次 : 2018 年 8 月第 1 次印刷
广告经营许可证号 : 京朝工商广字第 8087 号
书 号 : ISBN 978-7-5086-9291-3
定 价 : 68.00 元
版权所有·侵权必究
如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。
服务热线 : 400-600-8099
投稿邮箱 : author@citicpub.com

目录

CONTENTS

空间 & 地点

11	传统的滋味
16	工作玩乐两不误
24	纽约城中的联合展示空间
32	酒店里的小旅行 不像酒店的酒店
39	探店 纽约人气书店 McNally Jackson
44	Standart 指南 布拉格精品咖啡地图

75

80

87

95

102

113

126

132

137

140

手作 & 创作

p11
p113
p32
p16
p44
p87
p102
p95

75

80

87

95

102

113

126

132

137

140

回归起点

艺与人 从平面设计师到插画家

纯净自然，身心皆美

历久弥新的丝网印刷

竹子自行车俱乐部

里加制造

焦虑不再

咖啡品鉴指南

蕨菜野菇佐乳清奶酪与烤吐司

甜蜜永流传

抽离 & 休整

113

126

132

137

140

Lagoon

中信出版集团 · 北京

主编 & 创意指导 Elliot Jay Stocks
主编 & 编辑主任 Samantha Stocks

中文版主编 李静媛
策 划 编 辑 李静媛 陈小芬
责 任 编 辑 陈小芬
营 销 编 辑 罗文悦

译 者 苏 西
装 帧 设 计 马仕睿 / 黄 莹 [Typo_d]

图书在版编目 (CIP) 数据

理想生活.3, 从古董家居中寻找幸福 / 英国Lagom
编辑部著 ; 苏西译 .-- 北京 : 中信出版社, 2018.8
书名原文: Lagom5
ISBN 978-7-5086-9291-3

I . ①理… II . ①英… ②苏… III . ①随笔—作品集
—英国—现代 IV . ①I561.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第 169410 号

Lagom, Volume 5
Copyright © Margin Media Ltd. and the respective contributors
All rights reserved.
Simplified translation rights © [2018 of Chinese publication] CITIC Press Corporation
Simplified translation rights are arranged with Lagom through Amo Agency Korea.
本书仅限中国大陆地区发行销售

理想生活.3 从古董家居中寻找幸福
著 者：英国Lagom编辑部
译 者：苏 西
出版发行：中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)
承印者：北京盛通印刷股份有限公司

开 本：787mm×1092mm 1/16 印 张：9.25 字 数：230千字
版 次：2018年8月第1版 印 次：2018年8月第1次印刷
广告经营许可证号：京朝工商广字第8087号
书 号：ISBN 978-7-5086-9291-3
定 价：68.00元
版权所有·侵权必究
如有印刷、装订问题，本公司负责调换。
服务热线：400-600-8099
投稿邮箱：author@citicpub.com

EDITORS' LETTER

编者的话

欢迎你翻开第三期 *Lagom* (《理想生活》)。不知道大家注意到没有，这一期最显眼的变化是，我们改掉了封面的版式。尽管我们一向认为，两幅图片很好地反映出我们崇尚工作与生活平衡的精髓，但我们还是决定改成单幅图片，把它应得的舒展空间还给它。

你可能也注意到，城市指南的篇幅变多了。总的来说，我们现在会把更多内容放在旅行和发现上，因为我们深信，灵感来自对未知的探索，来自独特氛围的浸润——那些独立的酒吧、餐厅、咖啡店，它们都来自世界各地我们心爱的城市，不过，读者朋友们可能会发现这些地方有些出乎意料。

一家鸡尾酒吧开在苹果电脑维修店的后面，而且这两家店的老板还是个演员，你还能找到比这更令人惊讶的地方吗 (P16)？吃过 sapas 料理没有？你可一定要到赫尔辛基的 Juuri 餐厅 (P11) 去尝一尝这种鲜美的创意料理。在 Benji Knewman 的编辑阿格尼丝·克莱纳撰写的文章中，我们得以看见里加正在兴起的创意社区、独立品牌，以及成为一个新兴美食之城的可能性 (P113)。在另一位做独立杂志的朋友、Standart 的编辑迈克尔·莫尔坎撰写的文章中 (P44)，我们目睹了布拉格精品咖啡蓬

勃发展的图景。说到咖啡，我们的“御用”咖啡专家杰森·冈萨雷斯为读者带来了品饮咖啡的终极指南 (P132)。

当然，这些只是本期杂志的一小部分。就像往常一样，我们会继续赞颂世界各地的独立创意人、新颖的想法，以及工作与生活的平衡。希望你喜欢这一期！



Sam



Elliot





目录

CONTENTS

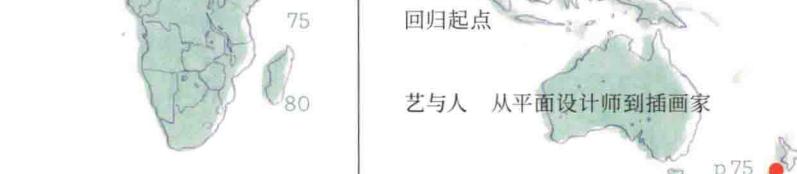
空间 & 地点

- | | |
|----|---------------------------|
| 11 | 传统的滋味 |
| 16 | 工作玩乐两不误 |
| 24 | 纽约城中的联合展示空间 |
| 32 | 酒店里的小旅行 不像酒店的酒店 |
| 39 | 探店 纽约人气书店 McNally Jackson |
| 44 | Standart 指南 布拉格精品咖啡地图 |

抽离 & 休整

- | | |
|-----|---------------|
| 113 | 里加制造 |
| 126 | 焦虑不再 |
| 132 | 咖啡品鉴指南 |
| 137 | 蕨菜野菇佐乳清奶酪与烤吐司 |
| 140 | 甜蜜永流传 |

手作 & 创作



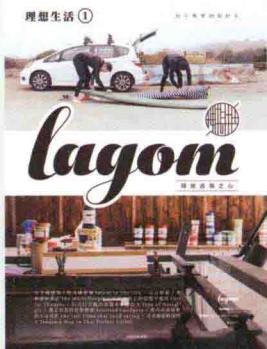
回归起点

艺与人 从平面设计师到插画家

纯净自然，身心皆美

历久弥新的丝网印刷

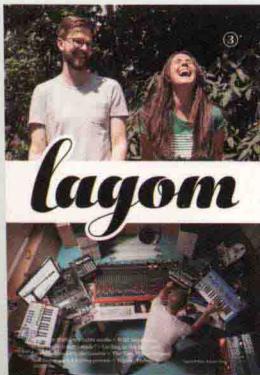
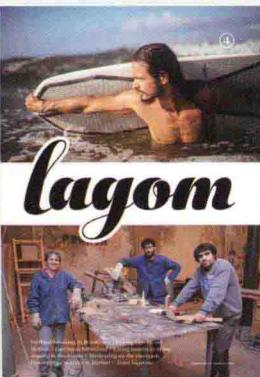
竹子自行车俱乐部



lagom

逃离、创作、休整，
不多不少，刚刚好，
工作与生活完美平衡。

Lagom, 一本颂扬独立精神与丰富多样的
创造性的读物，中文名为《理想生活》，
每 2 ~ 3 个月推出一期。
它通过讲述那些为热情而活，
始终按照自己的理想去生活的人的故事，
来诠释“lagom”的生活哲学与美学——
不多不少，刚刚好，
工作与生活完美平衡。



TEAM LAGOM



编辑



Samantha Stocks

萨曼莎·斯托克斯—编辑 & 编辑主任



Elliot Jay Stocks

埃利奥特·杰伊·斯托克斯—编辑 & 创意指导

创作人员



Agnese Kleina

阿格尼丝·克莱纳—撰稿人



Aino Huovio

艾诺·霍维欧—摄影师



Bianca Jafari

比安卡·贾法里—校对



Caitlin Lawless

凯特琳·劳利斯—校对



Dan Rubin

丹·鲁宾—摄影师



Ed J Brown

埃德.J.布朗—插画师



Erik Spiekermann

埃里克·斯皮克曼—特邀印刷专家



Jan Bartelsman

简·巴特尔斯曼—摄影师



Jason Gonzalez

杰森·冈萨雷斯—撰稿人



Jayde Perkin

杰德·珀金—插画师



Jonny Akers

乔尼·埃克斯—撰稿人



Julie-Anne Cassidy

朱莉-安妮·卡西迪—撰稿人, 摄影师



Kasia Fiszer

卡西亚·菲兹尔—摄影师



Louisa Canham

路易莎·坎汉—撰稿人



Maryse St-Amand

玛蕊斯·圣阿曼德—撰稿人, 摄影师



Michael Cooper

迈克尔·库珀—摄影师



Michal Molčan

迈克尔·莫尔坎—撰稿人



Rachael Gurney

蕾切尔·格尼—撰稿人



Reinis Hofmanis

瑞尼斯·霍夫曼尼斯—摄影师



Talia Carlisle

塔莉娅·卡莱尔—撰稿人



Tamara Bentzur

塔玛拉·本泽尔—转录员



Teodorik Mensl

泰奥多里克·曼索—摄影师



Thomas Seear-Budd

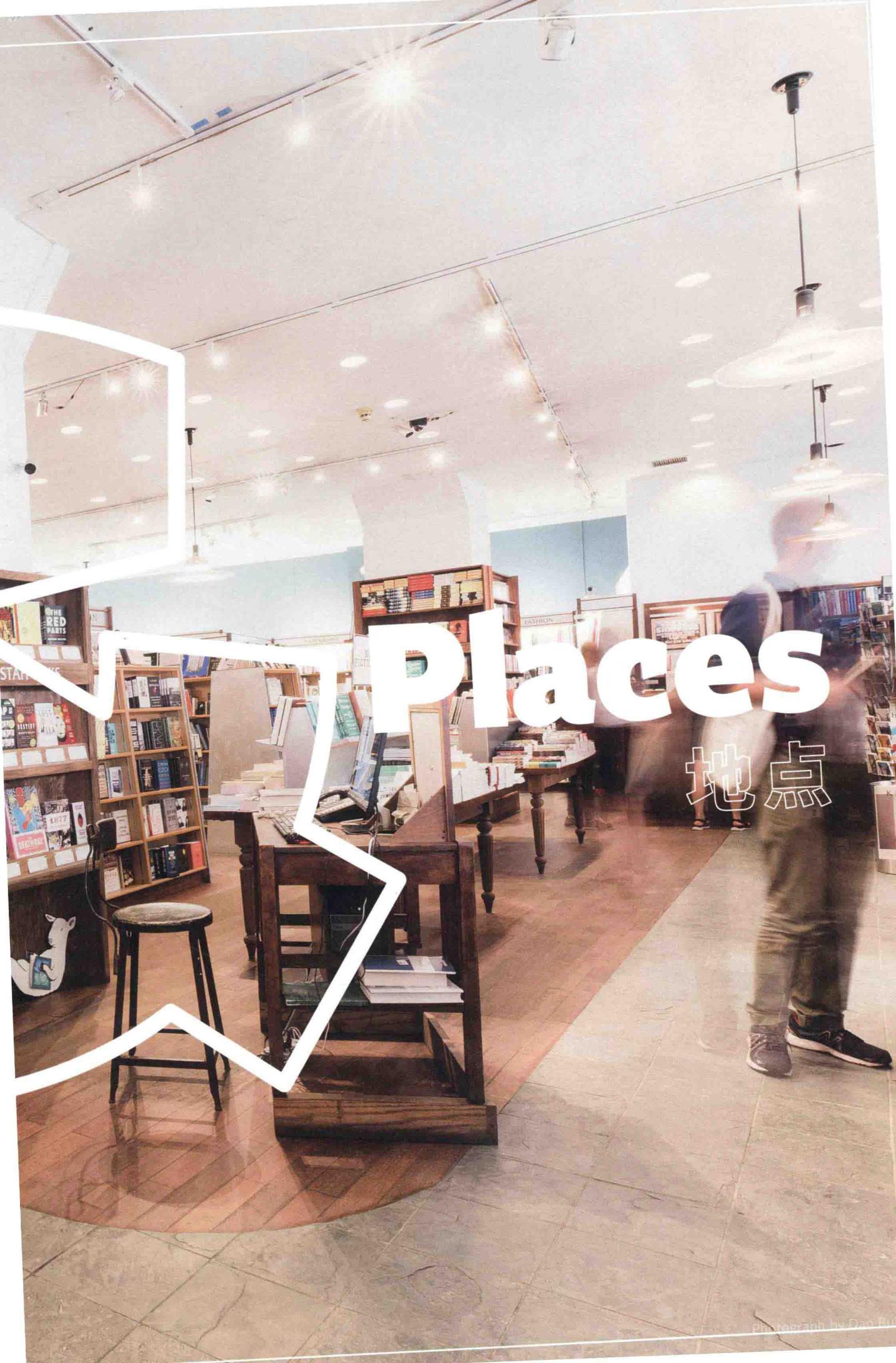
托马斯·希尔—摄影师



AFRICAN, ASIAN & MIDDLE EASTERN LITERATURE

spaces

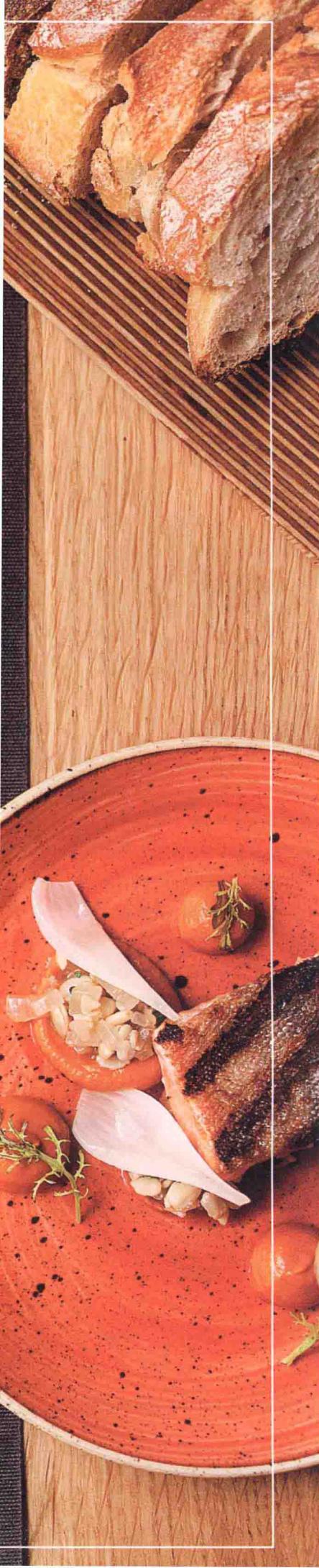


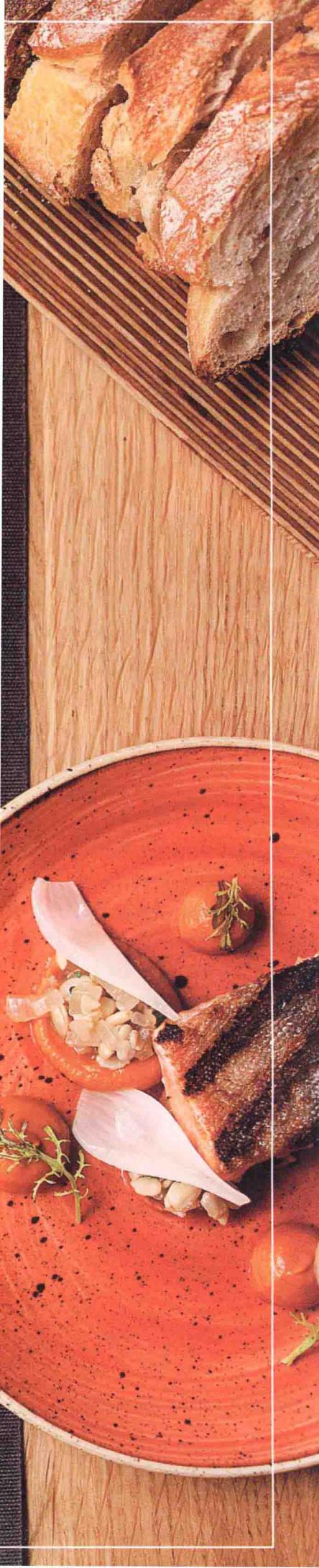


places

地点




 传统的滋味


 传统的滋味

A Taste for Tradition

赫尔辛基的餐厅 Juuri¹ 凭借新鲜又质朴的料理 sapas 成为现代芬兰美食的典范。我们与餐厅的联合创始人贾可·迈拉玛奇谈起了他们的高人气。

采访 Samantha Stocks

图片提供 Aino Houvio

我连听都没听说过 sapas，更别提吃了。可是，看到对这种斯堪的纳维亚新美食的描述之后，我迫切地想去 Juuri 看一看。这个面积不大、风格低调的餐厅坐落在高山街 (Korkeavuorenkatu Street) 上，离赫尔辛基最繁华的商业中心仅有一箭之遥。

Juuri—sapas 的诞生地，这家餐厅的名字反映出它的理念：在芬兰语中，juuri 的意思是“根”。这一方面是说，根茎类蔬菜是这家餐厅的招牌菜，另一方面是在向芬兰的文化遗产致敬——在颂扬传统饮食文化的同时，把它带入 21 世纪。“从本质上说，这个名字的含义是，我们深深扎根于芬兰的土地。”餐厅的联合创始人贾可·迈拉玛奇对我说。这个“根”字，既有字面上的意思，也是一种比喻。

餐厅里使用的都是本地产的有机食材，贾可

左图

花椰菜与山羊奶
(左侧)，梭鲈、烟熏梭鲈薄饼与菠菜
(右侧)

¹ juuri.fi



与联合创始人伊利亚·比约斯（正是他发明了令 Juuri 声名远扬的 sapas）认识供应商中的绝大多数人，渐渐地，有些供应商还成了他俩的朋友。“我们有‘御用’的菜农，专门给我们餐厅种菜。”贾可告诉我。

聊了没有多久，我就发现，贾可和伊利亚非常重视对芬兰饮食文化与传统的保护，而这间餐厅把他们的愿望变成了现实。“十几岁时我就有这个梦想了，”贾可解释道，“无论是在工作中，还是在家里，我们一向都会使用大量新鲜的、完全产自芬兰的食材，所以说，芬兰的饮食文化传统一直都在我们身边。芬兰是个非常干净的国家，有许多自然的、原生态的地区，我们想用菜品风味表现出这一点。”

Juuri 最让我感到震撼的就是食材的新鲜程度。虽然有许多餐厅都鼓吹说自己的食材和味道有多么新鲜，但在品尝 Juuri 的菜肴时，刚吃第一口，那种风味和质感就能让你的精神为之一振。一道菜中的食材种类不多，调味也很清淡，因此食物的原味成了主角，其魅力甚至超越了那生机盎然、优美如画的摆盘。

你可以把 sapas 理解为芬兰版的西班牙小食 tapas，或是 mezze¹ 也行。不过 sapas 里面可没有地中海风味，只有新鲜水灵的北欧滋味，而这都来自本地小型农户出产的有机食材。虽然它的发音听起来跟 tapas 惊人地相似，但这个名字其实来自于芬兰语 suomalaiset alkupalaset，意思是“芬兰的小碟开胃菜”。

来这里点上几碟 sapas，你会吃到柳松鸡配桦木、新鲜现捕的北极红点鲑、接骨木花配白鲑鱼，或是加了茴香的牛奶（产自当地农场 Saloniemi）。菜式根据季节变化，所以这家餐厅值得在每个季节都来一次，这样才能尝到所有的 sapas。如果你觉得只吃这些小份菜没有正餐的感觉，店里还有分量更

¹ 近东、巴尔干半岛和中亚部分地区的下酒小吃或正餐前的开胃菜。——译者注



前页图 & 上图

北极红点鲑佐向日葵与
洋葱

右图

野松鸡、桦木与苹果

足的主菜可以选择。

既然这种现代版的芬兰传统美食如此受欢迎，或许过不了多久我们就能在伦敦和纽约街头看到它了。不过，虽然它的高人气有一部分要归功于创新，但这道芬兰菜式很可能会继续留在本地。

“Juuri 是最先专注于新芬兰美食的餐厅之

