

一碗面,满足味蕾。一本书,滋润内心。面和书,就这么完美“结合”了。

这家位于西安市雁塔区的“砖瓦窑老碗面”面馆,整体风格更像是一间书斋。面馆里嵌在墙上的书架,整整齐齐摆放着各种图书,让这家面馆不仅充满面香,也飘散着书香。4月1日,记者来到这家面馆,对话主理人徐德芳,了解“用书换面”背后的故事。

用面温暖生活 用书照亮梦想 旧书换面 西安有家“书香面馆”

一本旧书换一碗面

“砖瓦窑老碗面”面馆位于长安南路,面积不大。

店门口摆着两尊兵马俑仿制雕像,一张宣纸上用毛笔写着“旧书换面”四个大字。门前的方桌上,摆放着几本小说,不时有路人随手翻阅。

记者看到菜单上写着一碗油泼面12元,“四合一”15元。除了餐桌,面馆大厅的墙上嵌着四个书架,台阶上的“尚书房”区域摆着几张餐

桌,一个书架上已摆满了书,书籍种类丰富,从文学、历史到少儿读物一应俱全,甚至还摆放着文房四宝。“尚书房”区域如果不是桌上放着醋和辣椒等调味品,乍一看,更像是一间小书斋。

面馆主理人徐德芳是江西人,却是陕西“女婿”,定居西安。“刚接手这个店的时候,就想着能不能做出点特色。”徐德芳说,“因为我喜欢看书,之前参观过很多书院,特

别喜欢那种氛围。但开面馆毕竟不是开书店,怎么结合起来,起初也没想清楚。”

一次偶然间,他听到店里的食客在聊文学和哲学,这大大启发了他的思路。“当时我觉得,吃饭不仅仅是果腹的过程,还能成为思想交流的时刻。”于是,他萌生了一个想法——把面馆变成一个“书香+饭香”的地方。

“想法有了,我就开始干了。”



面馆的墙上嵌着书架,上面摆放着各种图书。

徐德芳说,他和合伙人刘建波连夜装上了书架,把家里的藏书摆上去,“随后又想着,如果客人

能带旧书来就可以换一碗面,这样面馆就能一直散发着书香的气息。”

让更多人感受文化氛围

“书换面”的规则很简单:带来一本旧书,就能免费吃一碗面。最初,徐德芳只是想试试看,没想到一个月下来,书架上的书越来越多,目前已经有近50本书。

“更让我感动的是,很多客人即便带了书,还是坚持付面钱。”徐德芳笑着说,“他们讲,这个形式很有创意,可以让更多人来这里吃面、看书,感受文化的氛围。”

“最开始是好奇,现在成了习惯。”食客李先生表示,“这家面馆我

经常来,不只是吃饭,还能品味‘精神食粮’。即便工作再忙再累,进来吃碗面,翻几页书,心也会静下来,感受那一份别样的松弛。”

在顾客王先生看来,这家面馆的特别之处不仅仅是“书换面”这种形式,更在于它营造了一种独特的氛围。“现在大家的生活节奏都很快,但这里有种难得的慢节奏,让人愿意坐下来看看书,哪怕只是随手翻一翻,也是一种享受。”王先生说。

面馆的书架上,除了小说,还有

不少少儿读物。徐德芳说,面馆不仅提供阅读空间,还鼓励孩子们写毛笔字。“有时候我看到孩子们练字,也会给他们找些与书法相关的书看看,或者请懂书法的顾客给他们指导一下。”

随着顾客口碑相传,这家“书香面馆”逐渐火了,很多市民专门从高新区、曲江前来打卡,面馆吸引了越来越多的顾客前来送书、尝面。徐德芳告诉记者,“有些人带着自己最喜欢的书来换面,他们说,希望这

本书能遇到爱读书的人。”

有的顾客会和徐德芳聊历史,有的则会讨论书里的内容。甚至有顾客提出,能不能在这里不定期举办小型的读书交流会。“我觉得这就是‘书换面’的意义。”徐德芳说,“它不仅是一种创意、一种形式,更是一种人与人之间的文化交流和思想碰撞。”

徐德芳告诉记者,除了“书换面”,他还有更长远的打算。“我发现住在附近的不少是退休的老教授和

一些文化学者,他们对传统文化特别感兴趣,我计划邀请这些老教授到我的店里举办国学沙龙,为孩子们讲解古诗词、传统文化。”徐德芳告诉记者,他的想法一提出来,老教授们特别乐意,“还有教授提出把自己的研究作品带来,让更多年轻人了解传统文化。”

此外,面馆还提供借书服务,不需要押金,只需加微信好友即可。“书就是要流动的。”徐德芳说,“希望它们能带给更多人温暖。”

用面温暖生活 用书照亮梦想

为了让面馆更具书香氛围,徐德芳还特意跑去图书馆购书,并安装了书架,总投入超过一万元。但

他并不觉得是一笔额外的支出,相反,他觉得这是一种幸福和心灵上的满足。

“最初我觉得,吃面的饭馆只是吃饭的场所,和读书不搭边。但是真正做起来发现,让这里成为一个

真正的‘书香面馆’,给顾客们提供一个边吃饭边聊书的地方,并不冲突。”徐德芳笑着说,“用一碗面温暖

生活,用一本书照亮梦想,这就是我想做的事。”

文/图 本报记者 朱娜娜

预包装食品不允许使用“零添加”等用语 部分新上市食品已标注保质期到期日



消费者挑选的一款方便面包装上标注“0油炸”。

日前,《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2025)公布,明确预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行强调。同时,新标准要求食品标签上以具体日期的形式标注保质期的到期日。4月1日,记者对市场进行了走访。

许多酸奶调味品标注“零添加”

该标准设置了两年过渡期,将于2027年3月16日正式实施。目前,市场上的情况如何呢?4月1日,记者走访西安市十余家超市、便利店发现,许多生产日期在3月之前的果汁、

酸奶、调味品等商品,以“零添加”为噱头,产品包装上“0”字十分醒目。

在西安中贸广场附近的永辉超市,记者在酸奶区看到,不少酸奶把“0”作为卖点。比如,君乐宝的一款醇酸酸奶瓶身上标注着大大的“0”字,并写着“0添加蔗糖”。但在配料表里,标注含有聚葡萄糖、木糖醇和三氯蔗糖等。至于蔗糖,又标注为“蔗糖含量:未检出(依据GB5009.8第一法)”。一款简爱轻食酸奶的包装上标注“0%蔗糖”,上方写有“生牛乳、乳酸菌”字样,下方写有“其他没了”。伊利一款益生菌风味发酵乳也标注“0添加”字样。随后,记者在金花南路附近的沃尔玛超市也看到,卡士一款风味发酵乳在瓶身上标了一个大大的“0”字,右下角则用小字写着“蔗糖”。

“0”成为卖点 容易误导消费者

采访中记者发现,不少商家似乎特别热衷于“0”。一款方便面的包装上写有“0油炸”字样,甚至一款水的瓶身上也写有“0卡0脂”字样。“我平时买东西比较注重养生,

遇到同类商品时,会首选有‘零添加’字样的。”购物的李女士说。市民赵先生表示,食品“零添加”通常指的是在食品生产过程中不添加任何化学物质或人工添加剂,以保持食品的天然、健康和安全的。近年来,随着人们消费升级和健康意识增强,“零添加”等标签成为食品的关键卖点,这容易误导消费者。不过,他购买时会仔细看产品的配料。

一位商家向记者坦言,新标准刚发布不久,他们销售的这些带有“0添加”字样的商品都是新标准发布之前的存货,而且,新标准实施也设置了过渡期,他们得先把这些商品在规定的时间内销售完。

一些新上市商品标注了保质期到期时间

当然,已经有不少商家根据新标准规定行动起来。记者在长安区一家唐久便利店看到,一些新上市的产品,包装上已经标注有生产日期和保质期到期时间。比如,一款组合寿司和一款番茄香肠意面上面均写有“生产日期 2025.03.31,保质

期(至):请在2025.04.02前食用”,时间具体到“21时”。

在含光路附近的松林生活超市,记者看到一款面包上标注“生产日期 20250327,保质期至 20250403”,时间具体到“24时”。消费者林女士说:“现在好了,保质期一目了然。”

记者在红缨路附近的便利店内看到,新上市的面包等商品均标注了生产日期和保质期到期时间。

建议商家及时改进食品标签

陕西丰瑞律师事务所高级合伙人朱长江律师说,《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2025)公布后,设置了两年过渡期,其实也是让商家有一个调整、改进的过程。如果在2027年3月16日正式实施后还未改进的,就属于违规。

朱长江提醒广大消费者,要及时了解新规相关内容,提高辨别能力。商家要按照新标准及时改进食品标签内容。

文/图 本报记者 姬娜 实习生 王宇