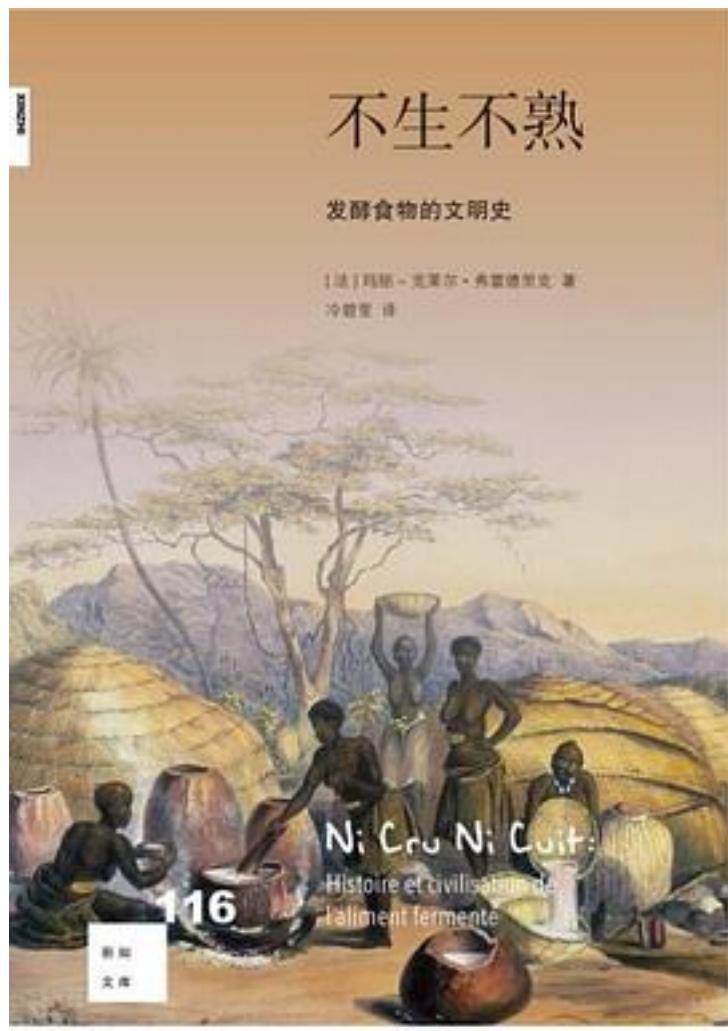


不生不熟



[不生不熟 下载链接1](#)

著者:[法]玛丽-克莱尔·弗雷德里克

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2020-3

装帧:平装

isbn:9787108064943

有一种食物既被一部分人所深深迷恋，同时又让另一些人厌恶到无法入口；既出现在最为庄重神圣的宗教场合，也在最为贫穷人家被享用；在古代被称为包治百病的长寿食物，在近代却被认为是不洁的根源；既出现在我们日常饮食的各个角落，却从来不被我们所认真看待——这种食物就是发酵食物。

它有一种魔力，能让草原民族将四千年前偶然发现的一株菌落传承至今，能让阿拉斯加的淘金者每天怀抱着酵母进入梦乡，能让朝鲜半岛上的邻里变得更加友爱团结，能让因纽特人在冰天雪地中也能健康生活，也能将太平洋中红鳍东方鲀体内的剧毒化于无形。

作者介绍：

玛丽-克莱尔·弗雷德里克 (Marie-Claire Frédéric) 是一位烹饪和美食记者，她的作品包括《闪闪发光的美食》 (cuisine bling bling) 等。

目录: 引言：甲之蜜糖，乙之砒霜
传承仪式 从身份象征到爱国主义
第一部分：发酵和人类文明
第一章 野蛮和文明
第二章 神祇、英雄和祖先
第三章 走下神坛成为民俗
第四章 好客和共餐
第二部分：到处都有人类
第五章 肉食品、贮存品和腌制品
第六章 海的味道
第七章 发酵饮料的世界
第八章 从爆米花到面包
第九章 奶酪，或奶制品的辉煌
第十章 不可思议的蔬菜水果之永生
第二部分：消亡和重生
第十一章 驱除细菌，它们又飞奔回来
第十二章 祝您健康！
第十三章 不屈不挠的巴氏灭菌法
第十四章 发酵物无法回避的对手
结语 不生不熟
参考书目
· · · · · (收起)

[不生不熟 下载链接1](#)

标签

饮食

社会史

科普

文化

新知文库

三联@北京

物质文化

@译本

评论

引人入胜的啤酒、面包、酸菜、咸鱼、奶酪的文化史，不为人知的人类与微生物相爱相杀的文明进程。

[不生不熟 下载链接1](#)

书评

[不生不熟 下载链接1](#)