**新 书 推 荐**

**中文书名：《卷心菜与泡菜：发酵食品的世界》**

**英文书名：OF CABBAGES AND KIMCHI: A Practical Guide to the World of Fermented Food**

**作 者：James Read**

**出 版 社：Penguin/Particular Books**

**代理公司：ANA/Jessica**

**页 数：240页**

**出版时间：2023年3月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：餐饮图书**

**Shortlisted For the Andre Simon Food Book Award**

**Shortlisted For the Fortnum and Mason Food Book Award**

**Shortlisted For the Guild of Food Writers Food Book Award**

**亚马逊畅销书排名：**

**#190 in Food Science (Books)**

**#204 in Canning & Preserving (Books)**

**#245 in Natural Food Cooking**

**内容简介：**

**轻松有趣的家庭发酵指南**

发酵无疑是当下的一大美食潮流——无论是从口味还是健康养生角度来看皆是如此：詹姆斯·里德（James Read）致力于帮助细菌“潜入”我们的厨房。《卷心菜与泡菜》精选了十种顶级“活性”发酵食品——这些食品未经烹煮或巴氏杀菌，并对其进行了显微镜下的详细分析，随后展示了如何利用它们的丰富美味进行烹饪。

从泡菜的火辣风味到酸奶的丝滑口感，詹姆斯详细介绍了微生物发酵的过程，并分享了他在家中厨房无需专业设备就能重现这些美味的食谱。本书包含五十余道食谱，包括蘑菇酸菜饺子、凉拌萝卜面汤和绿辣椒发酵莎莎酱，让好奇的家庭厨师轻松掌握发酵的奥秘。此外，詹姆斯还深入探讨了发酵食品丰富的文化底蕴和历史传承，揭示了赋予它们生命的微生物是如何与我们的烹饪文化一同演进的。



市面上虽有许多关于发酵和发酵食品的书籍，但《卷心菜与泡菜》独树一帜：它聚焦科学、历史和文化视角，再加上玛丽亚·蒂乌里娜极具超现实主义风格的美食插画，为全书增添了独特的活力与趣味，能帮助你创造、理解并领略发酵的神奇魅力。

这本轻松、实用且通俗易懂的发酵美食指南备受瞩目，赢得了众多美食作家的高度赞誉，其中包括《川菜》（*The Food of Sichuan*）的作者扶霞·邓洛普（Fuchsia Dunlop）、《诺玛餐厅发酵指南》（*The Noma Guide to Fermentation*）的作者大卫·齐尔伯（David Zilber），以及奈杰尔·劳森（Nigella Lawson）等。

**作者简介：**

**詹姆斯·里德（James Read）**是泡菜品牌Kim Kong Kimchi的创始人。该公司已在欧洲的数百个门店中销售了数万罐泡菜。Kim Kong Kimchi为他提供了建造一个远程监控的发酵室、制作一系列与气泡相关的电子表格，并在伦敦唐人街到哥本哈根的多个场合向听众介绍发酵食品的奇妙之处的机会。他对研究充满热情，阅读关于微生物群的学术论文，探寻成分的起源故事，并在发酵菠萝芯上进行对比实验。

**玛丽亚·蒂乌里娜（Marija Tiurina）**是在荷兰的立陶宛艺术家、网络人气新星（Instagram粉丝数246k），以其独特的“超现实主义美食”水彩风格为詹姆斯的书籍绘制插图。

**媒体评价：**

“这是一本全面介绍发酵神秘世界的入门指南。詹姆斯·里德通过自己泡菜的探索之旅，以及随后对各种事物的亲身实践，捕捉到了发现的无限喜悦，并通过数十道有趣、实用的食谱将这份喜悦传递给了读者。玛丽亚·蒂乌里娜的插图将这个神奇的微生物世界生动地呈现在我们面前，其想象力令人联想到刘易斯·卡罗尔，令人赞叹不已。我为《卷心菜与泡菜》打下了满分五颗星。”

——大卫·齐尔伯（David Zilber），《诺玛餐厅发酵指南》（*The Noma Guide to Fermentation*）的合著者

“这是一场充满魔幻与神秘的发酵之旅，从泡菜到酸奶，从酱油到kombucha。书中融入了丰富的文化、历史和科学知识，詹姆斯·里德的处女作不仅是一本引人入胜的读物，更是一本实用的厨房指南。看来我得开始自己动手做酱油了！”

——扶霞·邓洛普（Fuchsia Dunlop），《川菜》（*The Food of Sichuan*）的作者

“从开篇第一段中发酵泡菜的咕噜声，我就预感到这将是一场扣人心弦、引人入胜的阅读之旅。《卷心菜与泡菜》是一本引人入胜的邀请，引领我们踏入一个满足感源于发酵过程中气泡的世界。这本书内容丰富，既有发酵背后的故事和历史，又有清晰的技术指导，还有一系列美味食谱——是送给所有渴望探索发酵奥秘的人的完美礼物”

—— 拉拉·李（Lara Lee），《椰子与沙姆巴尔》（*Coconut & Sambal*）的作者

“关于发酵已有几本优秀的书籍（桑德罗·卡茨的《发酵的艺术》堪称经典），但里德为这个话题注入了新意，让我跃跃欲试。一本食谱书的真正价值不在于它传授了什么，而在于它如何改变你在厨房的生活。看我在冰箱里堆满的玻璃罐子，就知道这本书深受欢迎。”

——比·威尔逊（Bee Wilson），《金融时报》（*Financial Times*）

**全书目录：**

它始于一声嘶嘶...

德国泡菜

韩式泡菜

酱油

辣椒酱

醋

克非尔牛奶酒

克瓦斯淡啤酒

丹板奇酒和姜汁啤酒

红茶菌

酸奶

索引&阅读列表

**感谢您的阅读！**

**请将反馈信息发至：版权负责人**

**Email**：**Rights@nurnberg.com.cn**

安德鲁·纳伯格联合国际有限公司北京代表处

北京市海淀区中关村大街甲59号中国人民大学文化大厦1705室, 邮编：100872

电话：010-82504106, 传真：010-82504200

公司网址：[http://www.nurnberg.com.cn](http://www.nurnberg.com.cn/)

书目下载：<http://www.nurnberg.com.cn/booklist_zh/list.aspx>

书讯浏览：<http://www.nurnberg.com.cn/book/book.aspx>

视频推荐：<http://www.nurnberg.com.cn/video/video.aspx>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

新浪微博：[安德鲁纳伯格公司的微博\_微博 (weibo.com)](https://weibo.com/1877653117/profile?topnav=1&wvr=6)

微信订阅号：ANABJ2002

