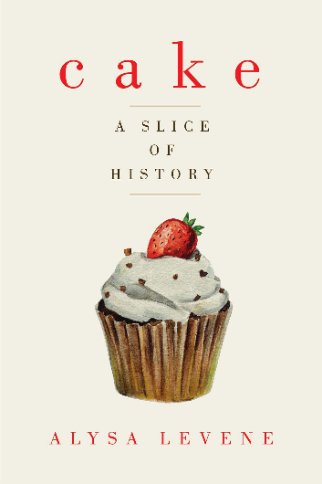
**图 书 推 荐**

**中文书名：《蛋糕:历史的滋味》**

**英文书名：CAKE: A SLICE OF HISTORY**

**作 者：Alysa Levene**

**出 版 社：Pegasus Books**

**代理公司：FBA/ANA/Lauren Li**

**出版时间：2016年4月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**页 数：336页**

**审读资料：电子稿**

**类 型：大众文化**

**版权已授：2018年授权四川人民出版社，版权已回归**

****

**中简本出版记录**

**书 名：《蛋糕：历史的滋味》**

**作 者：（美）阿丽萨·列文**

**出版社：四川人民出版社**

**译 者：周劲松**

**出版年：2018年6月**

**页 数：364页**

**定 价: 48元**

**装 帧：平装**

**内容简介：**

**蛋糕可以唤起人们对家的思念，可以抚慰悲伤的心灵，可以庆祝婴儿出生，也可以恭祝爱情。蛋糕唤醒过往追思、引起身份认同，也是“美味”的代名词！**

那是公元878年，英格兰南部的一个小村庄，一名男子来到当地农户家中寻求庇护。令村民惊讶的是，这个男子不是什么过路的流浪汉，而是盎格鲁-撒克逊人的领主，威塞克斯国王阿尔弗雷德。彼时，丹麦海盗在英格兰土地上四处劫掠，一名村妇很乐意把国王藏在家中，不让那些丹麦人发现。但她请国王帮忙照看烤箱，里面正烤着的蛋糕。阿尔弗雷德全神贯注于思考如何重夺王国，以至于蛋糕烤到燃烧起来。这件轶事在英格兰民间流传至今。

故事开场看似不怎么光彩，不过世界历史上，阿尔弗雷德成功夺回了自己在的地位，世界文化中，不名一文的村民蛋糕也跃上舞台。阿丽萨·列文**（**Alysa Levene）对蛋糕的研究贯彻古今，从水果蛋糕到磅蛋糕，从生日蛋糕到天使蛋糕，再到竞赛类烘焙电视节目，以及现代人对杏仁饼和杯形蛋糕的痴迷。

作者不仅向我们展示了蛋糕这一美味的甜食，还思考了庆蛋糕是如何以及为何会成为庆祝场合的首选。蛋糕反映了文化差异，包括女性家庭角色的变化、全球贸易的扩大，甚至是工业技术的进步。《蛋糕：历史的滋味》读来轻松有趣，有望成为一场历史文化遗产的诙谐盛宴。

**作者简介：**

**阿丽萨·列文（Alysa Levene）**，在剑桥大学取得博士学位，职业历史学家，并在牛津布鲁克斯大学任教。她之前的主要研究方向为18、19世纪儿童健康和福利的历史，后来进一步扩展针对食物史的兴趣。

**《蛋糕：历史的滋味》**

**目录**

前言/001

印度藏茴香 Ajowan　/001

多香果 Allspice　/ 004

生杧果粉Amchur　/01□

白芷Angelica　/015

茴芹Anise　/018

胭脂树红 Annatto　/0□0

阿魏 Asafoetida　/ 0□5

水杨梅 Avens　/ 030

黑胡椒 Black Pepper　/ 03□

蓝胡卢巴 Blue Fenugreek　/ 044

菖蒲 Calamus　/ 047

葛缕子 Caraway　/ 049

小豆蔻 Cardamom　/ 056

角豆树 Carob　/ 06□

桂皮 Cassia　/ 065

芹菜籽 Celery Seed　/ 067

辣椒 Chilli Pepper　/ 071

肉桂 Cinnamon　/ 083

丁香 Cloves　/ 094

芫荽 Coriander　/ 105

荜澄茄 Cubeb　/ 109

孜然芹 Cumin　/ 111

咖喱叶 Curry Leaf　/ 115

莳萝 Dill　/ 118

茴香 Fennel　/ 1□0

胡卢巴 Fenugreek　/ 1□6

高良姜 Galangal　/ 131

姜 Ginger　/ 137

摩洛哥豆蔻 Grains of Paradise　/ 148

非洲胡椒 Grains of Selim　/ 154

辣根 Horseradish　/ 158

杜松 Juniper　/ 160

洋甘草 Liquorice　/ 165

荜拨 Long Pepper　/ 170

肉豆蔻干皮 Mace　/ 17□

马哈利 Mahlab　/ 174

乳香树脂 Mastic　/ 177

木乃伊粉 Mummia　/ 181

芥末 Mustard　/ 189

没药 Myrrh　/ 197

黑种草 Nigella　/ □04

肉豆蔻 Nutmeg　/ □09

鸢尾 Orris　/ □□4

辣椒粉 Paprika　/ □□6

粉红胡椒 Pink Peppercorns　/ □□9

罂粟籽 Poppy Seed　/ □31

苦木 Quassia　/ □37

藏红花 Saffron　/ □39

山椒 Sansho　/ □50

芝麻籽 Sesame Seed　/ □5□

罗盘草 Silphium　/ □59

匙叶甘松 Spikenard　/ □67

八角茴香 Star Anise　/ □69

漆树 Sumac　/ □73

四川花椒 Szechuan Pepper　/ □77

罗望子 Tamarind　/ □79

姜黄 Turmeric　/ □84

香草 Vanilla　/ □87

苦艾Wormwood　/ □95

片姜黄 Zedoary　/ 30□

混合香料索引　/ 307

参考文献　/ 333

致 谢　/ 338

**谢谢您的阅读！**

**请将反馈信息发至：李文浩（Lauren Li）**

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：010-82449901

传真：010-82504200

Email：[Lauren@nurnberg.com.cn](mailto:Lauren@nurnberg.com.cn)

网址：[http://www.nurnberg.com.cn](http://www.nurnberg.com.cn/)微博：<http://weibo.com/nurnberg>

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

