

# 食品添加剂可以让腐食成为美味



[日]安部司 著 李波 译  
天津教育出版社友情推荐

## [内容简介]

你能想到吗?黏糊糊的废肉加上30种添加剂,就制成了好吃的速食“肉丸”;免费的咖啡“奶精”根本不含一滴牛奶,而是水、油与添加剂的混合;颜色鲜艳的健康饮料,是用虫子碾碎后提取出来的色素染成的“色水”;切好的蔬菜在消毒池里被一遍遍消毒后装好袋,就变身为了“健康”的蔬菜沙拉……

好看的颜色、可口的味道居然都是添加剂做出来的。《食品真相大揭秘》告诉你根本想象不到的食品加工背后的真相。作者在书中最大限度地利用了自己的经验,带领普通消费者深入食品加工的“背后”,让你了解根本想象不到的真相,并教你怎样选择真正的好东西!

## 热点关注

### 我要创立全国第一的添加剂公司

这是30年前的事情了。我大学毕业后进了一家食品添加剂公司。工作是向食品加工集团、地方食品加工厂及个体商店等客户推销添加剂。刚进公司的我首先看到的是添加剂的化学名称:亚硝酸钠、山梨酸钾、甘油脂肪酸酯……

我在大学是学化学的,所以对化学名词十分熟悉,但还是感到些许惊讶:那些东西竟被用在我们吃进嘴里的食品里。而初次见到食品加工现场时则更为惊愕,添加剂的效果实在太大了不起了!暗土色的鳕鱼子原料,只要把它放在添加剂里浸泡一个晚上,就会变成像婴儿肌肤一样粉嫩的鳕鱼子。浅褐色干瘪了的萝卜,如果在添加剂里泡一晚的话,就会变成漂亮的黄澄澄的萝卜咸菜。吃起来咯吱咯吱,口感也好,谁都会觉得味道不错。

添加剂了不起,简直是魔法粉末。我觉得遇到了适合自己的职业。好,我要加倍努力,创立全国第一的添加剂公司。年轻的我心里燃烧着激情。

要创立全国第一的添加剂公司,必须了解一线生产,所以我首先要不断积累一线生产的实践经验。这是我最初的想法。

比如,我凌晨四点钟就起床去鱼糕(一种高级的鱼糜制品)工厂帮忙。这样的食品加工厂一般开工时间都很早。我在那些打零工的阿姨中间,一边工作一边学习鱼糕的基本制作方法和制造技术。工作结束之后,我再接着去上班。

这样在生产现场呆熟了,

就能够学到许多知识,如需要在什么食品里加什么样的添加剂等,但更重要的是培养了我的人际关系。

### 我说服了倔强的老爸使用添加剂

首先要说一说我那个顽固的父亲,他开了一家面条加工厂,以前他根本不听我说话。后来我天天去帮忙,父亲才慢慢地对我敞开心扉。有一天,父亲略带忧郁地低声对我说:“这种面,质量很好,但不能长期储存,很让我头疼啊。”其他小作坊或家族式的食品加工厂也有很多类似的苦恼。于是,我告诉他:“如果是这样的话,倒可以用一种叫做丙二醇的添加剂试试看,就会完全不一样了。”“还有,加入pH调整剂就可以长期储存了。”

顽固的父亲那时很信任我,说:“是吗,既然你这样说了,那就试试看吧。”换成其他公司的销售人员,他们会冒冒失失跑过来推销说:“你们的面条试试这种添加剂怎么样?”而我和他们的做法完全不同。

“推销方式比推销次数更重要”——因此我才能顺顺当地推销我的添加剂。

一个关系不错的饺子皮加工厂厂长问我:“饺子皮会粘到机器上,剥饺子皮的时候,每次都必须把机器停了。有没有什么解决办法?”我的脸上闪过一丝不易察觉的微笑,“那么,加乳化剂吧。工作起来会更加轻松,还能防止干燥。再加一点增稠多糖类,皮就会很筋道。各试用两种怎么样?”

跟前面一样,对方很信任

我这个熟面孔的人,就回答我说:“好像不错,试试吧。”我就这样卖掉了四种添加剂。四种添加剂交货后,过了几天我再去工厂,厂长已是满脸笑容。他非常高兴,“啊,加进那个之后,机器一次也没有停过。那种‘药’真厉害啊。”就这样,我的销售业绩不断地增加。

渐渐地,我的销售方法变得更加巧妙,我可以让食品加工業者都非常乐于使用添加剂。

某个面馆。那家店的手擀面颇受好评,客人也络绎不绝,老板的目标是开设多家连锁店。但是,做手擀面的师傅很难培养。即便将擀面技法传授给在厨房工作多年的人,他也根本无法达到老板自己的水平。做手擀面的技能是要经过常年练习才能培养出来的,光是看不会的。此时,该我登场了,我要开始“从旁指点”。

“和面的时候加进面筋粉的话,就很容易做出筋道顺滑的面条。然后,再加进这个和这个,会更加容易。”说完,我又提议使用乳化剂、磷酸盐等数种添加剂。

实际上,用了这些添加剂,手艺就没有用武之地了。随便谁都能轻松做出筋道的面条。只是,和正宗的手擀面比较起来,这种筋道还是有明显的不同。但是,只吃这一种面就不会有感觉,所以还是能糊弄过去的。

我还提出了汤的简便做法。“在店里做会来不及。如果在工厂大量生产桶装汤的话,那样会比较快捷而且便宜。”于是,我开始开发类似那家面馆味道的汤。当然,我用了化学调味料(属于“呈味剂”类,具

有增强鲜味的调味功能)、酸味剂等添加剂,压低了原料的价格,最后将其装入加仑桶以便于运输。“把这种汤稀释十倍,就可以用了。”

老板非常高兴。本来,做手擀面都是用脚踩和面,加上发酵,要花费大量的人力和物力,但由于添加剂的存在,这项工作就变得很轻松,而汤也可以直接从桶里取出兑水稀释就行了。另外,我还劝说他在煮面的锅里加入酸味剂。这样,面的切口处就不会黏糊糊的了,煮出来也会好看很多。

这样制作面条就不用再花费大量的时间和精力,还可以进行批量生产。而后,老板接连开了第二家、第三家店,我也很高兴。

### 魔法粉末让总经理赚了大钱

某个鱼糕店。

那里的老板早上3点就起床,从市场上购回制作鱼糕的原料。他要把买来的鱼剖开、捣碎之后再蒸。因为每天用的鱼都不一样,肉的紧致程度也都各有不同,所以,他必须分清鱼的状态,在熬制和调味的过程中进行细微的调节。这就得靠手艺人常年积累的经验

和感觉了。

老板手艺精湛老练,一直兢兢业业地做着鱼糕。

而有一天,老板对我说:“超市方面说,我们家的鱼糕价格高卖不出去,让我们做些便宜的产品特价销售。”对我来说,机会又来了。那个时候,进口的冷冻碎鱼肉刚刚上市,我劝他以此为原料。这样,就不用天天起大早去采购,也不需

要花工夫把骨头从鱼肉中剔出来。然而,这种冷冻碎鱼肉一点味道也没有,根本做不出鱼糕的那种风味。所以要不断地往里加化学调味料、蛋白水解物以及大豆蛋白等才行。

“使用冷冻碎鱼肉,是手艺人的耻辱。”当初老板也是不肯,我劝他说“这样在超市会很好卖”。听了之后,他开始思考该怎么办。接着我又说了一句至关重要的话:“老板,时代变了。首先,这么辛苦的工作,你儿子是不会继承的。”

这句话起了关键作用,于是那家鱼糕店舍弃了常年的“手艺活”,开始制作“添加剂鱼糕”。

就这样,我对食品加工業者做着使添加剂合理化的工作。不仅如此,我还意气风发地想要通过添加剂来创造新的饮食文化。必须把添加剂的好处告诉那些还不知道它的食品加工業者——我只有这个念头。

工作进行得非常顺利。我是公司里的首席销售员,销售业绩也直线上升。像是在玩倍增游戏一样,我工作得十分愉快。当时,我所在公司的分公司,基本是由我一个人从零开始建起来的,开发和销售的产品不计其数。

添加剂交货的时候,买方有时会问:“我们想制作这种商品,你们能帮我们开发吗?”于是咸菜、零食、汉堡包、饮料、方便面……我们几乎开发了所有种类的商品。而且商品大受欢迎。我们为某个公司制作的汤料成为全国受欢迎的热销商品,那家公司的效益也取得了大飞跃。总经理不仅热泪盈眶地感谢我,竟然还说要为我造一座铜像。

# 老梁这条咸水鱼很合桃花的胃口



灭灯 著  
广西师范大学出版社友情推荐

## [内容简介]

北漂一族老灭因经商失败而穷困潦倒,其女友燕姿与之分道扬镳。为节省开支,老灭只好决定将自己租来的两居室租出一间。几经挑剔后,“貌如桃李,心似蛇蝎”的辣妹桃花从天而降,成为老灭的合租人。随着合租生涯的展开,两个人经常在生活中发生摩擦碰撞,甚至导致某种火花的产生……

## [上期回顾]

为了弥补一向对我的压制,桃花请我去吃饭。我们去了一家湘菜馆,菜的味道不错,我吃得高兴,哪知桃花吃得比我还高兴。为了回报桃花,不久后,我用稿费请她吃饭。酒足饭饱,桃花让我先回家,自己却说有事,彻夜不归。我有点郁闷,把自己喝翻了。

## 都市情感

我去农展馆的招聘会逛了一圈,还是没找到合适的工作。后来,我把求职途径转移到网络上。在网上投过简历后,我陆陆续续收到几家公司和单位的面试邀请。经过筛选,我最后决定去一家杂志社面试责任编辑。那是一家民主党派主办的月刊,薪水待遇很一般化,让我看中的是离住处较近,交通非常便利。

面试异常顺利,没过几天,我就坐在那间窗明几净的编辑部里上班了。编辑部连我一共五个编辑。主编姓马,是一个体态臃肿的老头,他那矢志不渝总是跑出鼻腔的鼻毛给我留下难以磨灭的印象。副主编姓陆,是一个戴着眼镜貌似深沉的中年男人,他的目光总是寒冷如冰,只有凝视他案头上那株盆栽散尾葵的时候,才显得风流多情,仿佛一个江南才子。剩下两个编辑一个是姓李的育龄期妇女,经常带着她那两岁半的女儿来玩,搞得跟探班似的;另一个是姓王的恋爱期女性,令我拍案叫绝的不是她的长相,而是她分布在办公桌上的镜子,大大小小居然有六面之多。

日常工作只是发函定向约稿,以及审阅各地的自由来稿,这些工作半天就能搞定,剩下的半天属于自由活动的时间,完全可以把你闲出鸟来。那两个主编不是端着茶杯出去串门,就是猪一样地伏案大睡,育龄期妇女则跟女儿在楼道里玩耍,只有那个恋爱期的姑娘花一样比较多,一会儿摆弄手机,一会儿对着镜子搔首弄姿,一会儿对着窗外作望穿秋水状。

那天下午两点左右,我百无聊赖地想:桃花现在不知在干吗,是在跟我一样闲得发

慌呢,还是像陀螺那样忙得团团转?她真的是一名警察,在毒枭手下的企业里卧底?根据我对警察的了解,知道他们都是一副拒人于千里之外的派头,与桃花的性格作风根本不符;但我又没跟警察私下相处过,还真不知道在生活中,他们又是什么样的面目,因此我对桃花的职业是七分怀疑,三分相信。

正在胡思乱想,手机响了,居然正是桃花:喂,老灭,灭狗屎,灭哥们,过来,陪我喝一杯。她说话语无伦次的,而且语气缠夹不清,我知道她肯定喝酒了,似乎喝得还不少,因此我就没好气地说:你别逗了,我正上着班呢。

桃花不依不饶地说:灭狗屎,你少给我装蛋了,你又不是在国务院上班,那么规矩干什么;再说了,活人还能给尿憋死吗,你下午请假落下的工作,晚上再去加班赶回来不就得了,切。

唉,我对她,总是有招儿的时候少,没辙儿的时候多。当下胡乱收拾了一下桌面,跟马主编打过招呼,就按照桃花短信发过来的地址扑了过去。我赶到时,桃花脸红发乱地靠在椅子上,手里不停地转着一个空酒杯,手边空空如也的啤酒瓶,居然有五六个。庆幸的是,桌面上的几道佳肴倒是没怎么动筷,受灾面积不是很大。

我把外套挂在椅背上,搓搓手正要跟桃子第二次握手,没想到桃花脖子一歪,哗啦一声吐将起来。我的脑子嗡的一声给憋大了,只见她身上、桌子上、还有我的身上,到处都有秽物,这回受灾面积也太大了些。我扶她出了餐厅,扶她上车、下车,直到上楼。

她醒来时,已是红日西坠,我正在厨房下面条,准备做两碗鸡蛋面,却听她尖声叫道:灭狗屎,我的外套呢?我擦擦手跑到客厅,告诉她衣服是我脱的,人也是我给换回来的,同时也做好了接受她感谢的心理准备,连客套的词我都拟好了,不料她却骂道:臭狗屎,你为什么脱我衣服?难道看我长得漂亮,想非礼我吗?

真是好心没好报,我只得忍气吞声地告诉她,我所做的一切只是围绕着一个醉汉服务,别无他意。桃花眨巴着眼睛说:哦,你倒是没有做贼心虚,那就且饶你这一回。对了,你为什么对我这样好?是不是想学那卖油郎,来占我这花魁?

我嘿嘿笑道:我是助人为乐,跟你本身没有一毛钱关系,想当年,隔壁张大妈经常在外面酗酒,被我看见了我也会扶她过马路的。桃花哼了一声,目光又落在那条薄毯上,又大惊小怪地嚷起来:这毯子是你平时盖的?一股狗屎味,多少天没洗过了?我抬头作苦思状:应该有大半年了吧。话音刚落,只见那毛毯呼的一声朝我迎头砸来。

我虽然是个烟酒都沾的人,但我不喜欢抽烟喝酒的女孩,尤其是醉得像疯子的女孩,我认为那有违传统。当然,我不是那种想开历史倒车的冬烘先生,也从来不去考虑三寸金莲和大脚丫的区别;只是,有些东西还是应该作为传统保留下来的。虽然说男女平等,但男人和女人总是有区别的,比如男人可以站着撒尿,而女人只能蹲着撒尿。男人喝醉可以有很多原因,比如压力、友情、孤独,男人之间甚至会跟驴一样,因赌气拼酒而醉倒;女人喝醉却

只有一个原因,那就是爱情。当一个醉酒的女人反复说“我没喝醉”的时候,其实是在说“我没想他”。

当我坐在沙发上语重心长地向桃花剖析上述理论时,其意在于引蛇出洞,盘问她醉酒的真正原因。桃花以手支颐,用崇拜的眼神盯着我看。在这样的赤裸裸的崇拜之下,我不禁有点手足无措起来,正要谦逊两句,却听她说:老灭,我发现你对女人研究得挺透彻的,当初为何不从事妇女领域的相关工作?

我干咳两声说:咱们中国人讲究实用性,有奶便是娘,像妇女研究中心这样的事业单位还不是很多。桃花甩了甩头发,漫不经心地说:妇产科也行啊。

虽然她的表情看起来是那么的诚恳,但我知道这是讽刺,正要用一个苦笑拨去这根刺,桃花呼地起身说:你这狗屎,你很烦你这死样,脚上没穿鞋就以为自己是赤脚大仙了,就能掐会算了?女人喝醉了也有很多原因,比如我会在就餐时因为酒水免费而喝醉,怎么的,不行吗?以后少跟我提什么狗屁爱情,我只爱自己!

又过了几天,这天,我回到家不久,响起砰砰的敲门声,不,是捶门声。开门一看,是老梁这狗东西。老梁已经很久没来我这狗窝了,这次不告而来,确实让我有点吃惊。当然,老梁本人也很吃惊。他看看我,又看看吮着手指的桃花,很恍然大悟地说:我说我找你几次去吃饭,你小子推三阻四的,原来天天跟杨贵妃共谋一醉,行,行,算你丫狠。

这孙子的嘴还是这么欠抽,我正有点尴尬,桃花却笑呵呵问老梁:哥们,你啥眼神,杨

贵妃无非一胖子,搁现在肯定得做去脂手术,她能有我漂亮?老梁点头哈腰地说:是,是,我这人嘴笨,不会说话,其实如果您生在唐朝,杨贵妃肯定只是您身边一个比较肥胖的丫环,给您提鞋您都不乐意。

我知道老梁很无耻,但不知道他居然无耻到这个地步,这一番听得我毛骨悚然。可是桃花似乎非常受用,连声让老梁落座,并对我说:老灭,你哥们都来了,你怎么着也得破费一下,叫两个菜来吧。

老梁嘿嘿笑道:我已经吃过了,秀色可餐,秀色可餐。我正松了口气,老梁却转身对我说:叫一个红烧鲈鱼,一个重庆辣子鸡,嗯,就这两样吧,你叫多了我跟你拼命。说完又掉头跟桃花欢声笑语起来了。我他妈现在就想跟你拼命,我在心里骂了句老梁,但谁让他是我大学四年的铁哥们呢。

席间,老梁知道我们之间的关系只是合租者后,说话更放肆了,甚至有点淫荡。我很悲愤地发现,老梁疯言疯语的时候,桃花似乎一点儿也不反感,甚至巧笑倩兮,美目盼兮,很如鱼得水的样子。我又想到了淡水鱼和咸水鱼,难道,老梁和桃花都是咸水鱼,而我却是一条淡水鱼。

这顿饭花了很长时间,临近曲终人散的时候,老梁从鳄鱼皮包里摸出一张精致的名片,恭恭敬敬地递给桃花,并且要了她的电话。

进了我的卧室,老梁一头栽在床上,眯起眼睛说:这妞儿挺有个性,奶奶的,我老梁在风月场上摸打滚爬已经好多年了,这样的品种还真没遇到过,新鲜!