

识“食物”者为俊杰

白佩玉 著

# 假食物

教 我 的

# 50堂健康课

台湾第一位养殖无毒虾成功者白佩玉教您吃对“真食物”，健康一辈子

假食物正充斥我们的生活，我们还敢吃什么

现场直击！黑心贡丸的制造术

冷冻肉、温体肉，谁才是新鲜王者

小孩发育过早，都是食物的错

你吃了多少清洁剂

你吃的是放养鸡，还是药物鸡

灌水的干贝、牛肉，你被骗了吗

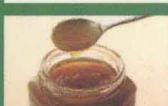
我家禁吃的十大食物

蔬菜该怎么洗才干净

好坏面包差在哪里

检验报告等于无毒安心食品吗

北方联合出版传媒(集团)股份有限公司  
春风文艺出版社



# 假食物 教我的 50堂健康课

白佩玉 著



北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

春风文艺出版社

© 白佩玉 2011

版权合同登记号:06-2010 年第 286 号

台湾柠檬树国际书版有限公司授权出版

### 图书在版编目 (CIP) 数据

假食物教我的 50 堂健康课 / 白佩玉著. —沈阳：  
春风文艺出版社，2011.7

ISBN 978-7-5313-3787-4

I . ①假… II . ①白… III . ①食品营养—基本知识  
IV . ①R151.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 205788 号

### 假食物教我的 50 堂健康课

---

责任编辑 寿天舒 郝庆春

责任校对 范丽颖

装帧设计 马寄萍

幅面尺寸 170mm × 230mm

字 数 180 千字

印 张 10.5

版 次 2011 年 7 月第 1 版

印 次 2011 年 7 月第 1 次

---

出版发行 北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

春风文艺出版社

地 址 沈阳市和平区十一纬路 25 号

邮 编 110003

网 址 [www.chinachunfeng.net](http://www.chinachunfeng.net)

购书热线 024-23284402

印 刷 沈阳市北陵印刷厂有限公司

---

ISBN 978-7-5313-3787-4

定价：30.00 元

常年法律顾问：陈光 版权专有 侵权必究 举报电话：024-23284029

如有质量问题，请与印刷厂联系调换。联系电话：024-86526528



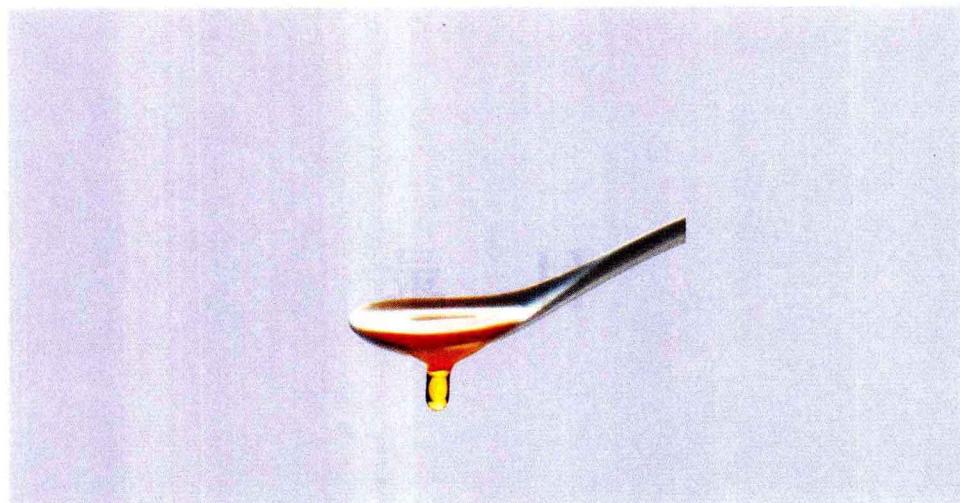
# 目 录

## Part 1 哪里有“不用药”的虾子？如果没有就自己养吧

过敏儿，让我的人生急转弯 .....	2
我敢保证，我养的是天然无毒虾 .....	5
用“找好食物给孩子吃的心情”寻觅良心厂商 .....	9
推广“生产履历”，就是双赢 .....	13

## Part 2 食物还有分“真假”？从今天开始只吃真食物

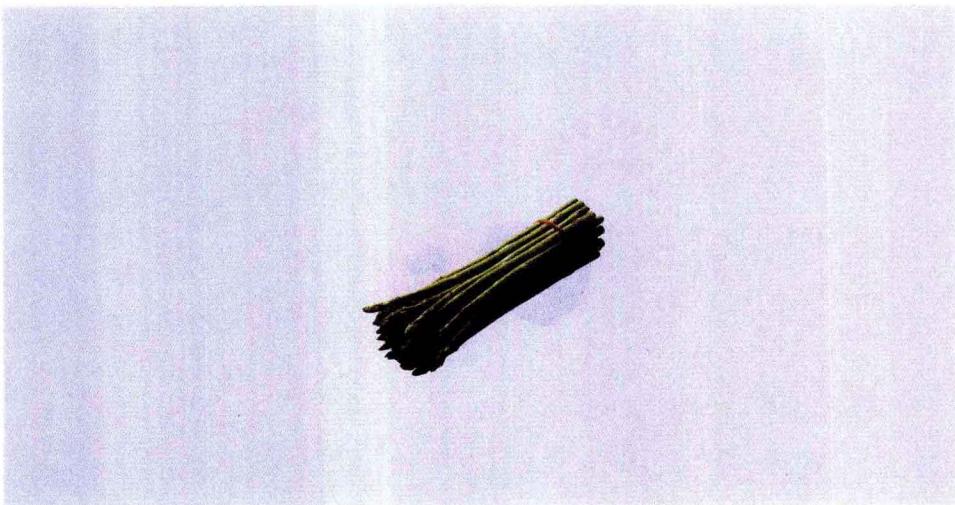
真食物，富含大自然的营养能量 .....	17
有机是过程，无毒才是结果 .....	19
小孩发育过早，都是食物的错 .....	21
你吃的是放养鸡，还是药物鸡 .....	23
海捕鱼、养殖鱼，哪种鱼较健康 .....	26



我家的加工食品，没有添加有害物 .....	29
你知道什么是“基因改造食物”吗 .....	33
漂亮的食物背后，隐藏着什么 .....	36
你吃了多少清洁剂 .....	39
揭开“食品添加剂”的世纪谎言 .....	41
添加“阿摩尼亚”的虾子，你敢吃吗 .....	47

### Part 3 你还敢吃吗？那些“假食物”教我的事

有毒的石斑鱼，大家学到教训了吗 .....	52
一块姜，藏了多少秘密 .....	54
给我真正纯净的好茶 .....	56
现场直击！黑心贡丸的制造术 .....	58
香肠不加“亚硝酸盐”不行吗 .....	61
冷冻肉、温体肉，谁才是新鲜王者 .....	64
漂白过的吻仔鱼，你还敢吃吗 .....	67



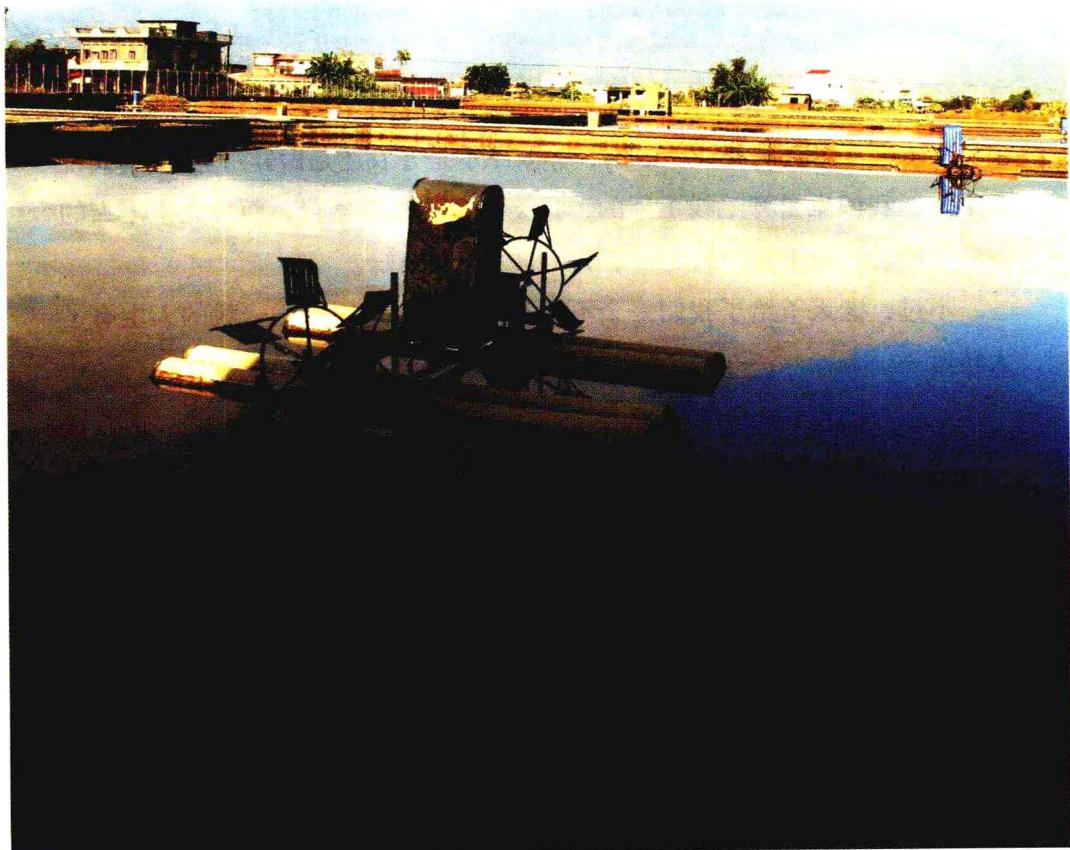
蕈菇类的酸味不是天生的 .....	70
超神奇！一个月都不会坏的蚵仔 .....	73
人造精油，让儿子过敏肿成猪头 .....	76
小朋友也能吃的天然麻辣锅 .....	79
用10%米制成的米粉，叫做米粉吗 .....	81
我种的豆芽菜，怎么不白又不胖 .....	83
灌水的干贝、牛肉，你被骗了吗 .....	86
喝牛奶无法改善骨质疏松症 .....	88
鸭稻共作，好鸭好稻一次收成 .....	90
寻找一个营养均衡的水饺 .....	93
手工XO酱带来的幸福感 .....	96
好酱油，是用时间酝酿出来的 .....	98
好坏面包差在哪里 .....	101
不怕烧焦的纯正好蜂蜜 .....	104
循古法制作的乌鱼子 .....	107



## Part 4 吃安全的食物很难吗？为家人准备安全无毒的健康食物

不同的油，要用不同的烹调方式	111
改变吃饭顺序，我家的独特养生法	113
蔬菜该怎么洗才干净	115
我家禁吃的十大食物	117
干燥机，实践我自制蜜饯的愿望	121
亲身体验“亚麻仁”的神奇功效	125
妈妈，我好想吃冰淇淋	128
自己在家做手工面，健康又安心	130
自己做健康的月亮虾饼	134
水果料理，新鲜多变吃法	137
我家的养生私房料理大公开	143
检验报告等于无毒安心食品吗	152
好食物，不是有钱人的专利	158

# Part 1 哪里有“不用药”的虾子? 如果没有就自己养吧



# 过敏儿，让我的人生急转弯

对孩子满满的爱，转化成开启事业的力量

很多朋友都会问我：“Kelly，你家原本是务农还是做养殖业的？”我说都不是，我娘家是开毛线工厂的，我婆家开的是电器行，而我先生个人的专业是信息，至于我，只是一个平凡的太太和妈妈。

不过，老天爷给了我们一个不平凡的小女儿。因为她，我的人生有了大转弯……

## 女儿肿胀的脸，让我开始思考“食物链”

我有一个好老公和三个可爱的小孩，我对自己的人生感到满足。当孩子慢慢长大，我的空闲时间越来越多，不是和好朋友相约喝下午茶，就是逛百货公司血拼，我勉励自己做个享受生活的快乐女人，同时把这份快乐传递给先生和孩子，我以为那样的生活模式会一辈子持续下去。

然而六年前出现一个变量。原本活泼健康的小女儿才刚学会走路，竟



然连续出现严重的过敏症状。异位性皮肤炎发作时，看着女儿肿胀的脸，我快乐而满足的世界也瞬间崩塌了。不知从何时开始，我关心的不再是今年春天流行什么颜色或设计，而是这个季节里盛产哪些蔬菜？农药残留多不多？我要去哪里买“干净”的食物给孩子吃？

### 找不到干净的虾子，那就自己养吧

五年前，到马来西亚旅游时，吃到美味新鲜的虾子，和以往在台湾吃到的很不一样。询问之

下才知道，养殖虾子有“三高”——难度高、利润高、风险高。还记得那位养殖业者很自豪地告诉我，他养的虾完全不用药，是天然干净的好虾子。我当时心想：“这很难吗？只要有良心，应该就做得到吧！”

我女儿爱吃虾，但有时候吃了会过敏，有时候却不会。我请教学者后才了解，有的人天生对甲壳类过敏，有的人是对“饲养过程喂饲的药物”过敏，以虾子来说，“保鲜剂”尤其



是导致过敏的主因。我满心期盼，或许有一种虾子能安全地让女儿吃个过瘾。

我在台湾积极寻觅，却找不到让自己满意的厂商，也曾委托养殖户帮我养一整池，但后来我想圆一个比较大的梦，我跟 Alan 说，我想自己养虾子。Alan 是个创意蓬勃、胆子够大的男人，他没有被老婆的奇想吓到。反而笑着跟我说：“好啊！”没想到这一段人生奇妙的缘分就这样展开，我傻乎乎地找了好朋友刘沛玉夫妻，一起到宜兰壮围租下 20 亩的虾池，展开我的养虾生涯，从科技贵妇变成养虾女，正是我的写照。



# 我敢保证，我养的是天然无毒虾

从“养虾”到“包装”层层把关，我养的是自己与家人也敢吃的健康虾

我想要养出我心目中满分的干净好虾，“用良心，不用药”是我的坚持，在我的想法里，生物都是天生天养，我想要的“无毒虾”，是可以让女儿大快朵颐的虾，又能吃又能赚钱，当时我心想这真是个“好事业”。

只不过经历这五年来的风风雨雨，才知道养虾不像小孩子养金鱼那样简单，而且要养什么都不放的“无毒虾”，难度真的是一开始没有想到的。

## 人工拔草，打造天然无毒虾池

选择在宜兰养虾，是听说这里有亲潮和黑潮交汇，这样的水域养出来的海鲜特别受欢迎。不过在雪山隧道开通之前，交通是个大考验，我、Alan、沛玉和她的老公墨玺，每隔一个星期，两对夫妻得轮流开车走北宜公路，绕着九弯十八拐去宜兰看虾池。

当我们在宜兰壮围找好地点，紧接而来面临一连串的挑战。基于对环

境的保护，我坚持不用除草剂，鱼池周围的杂草，决定以人工方式拔除，不仅费时耗工，也增加不少成本。

## 培养生态池，我的虾子有如在大海中成长

接下来更专业的事来了！养虾池底必须翻耕，接受阳光的暴晒和消毒，虽然麻烦，但还是要有耐心地慢慢做。而且，我要我们的池子晒得到阳光，因为我不想把虾子养在不见天日的室内或桶子里，感觉实在太不自然了。

再来，我们的无毒虾，要以天然的海水养殖。一般虾子用淡水养，只要 90 天就可以成熟；用海水养则需要历经 4 个半月到 5 个月的成长，虽然养殖时间越长，风险和成本就越高，但虾子的肉质较 Q、较甜。

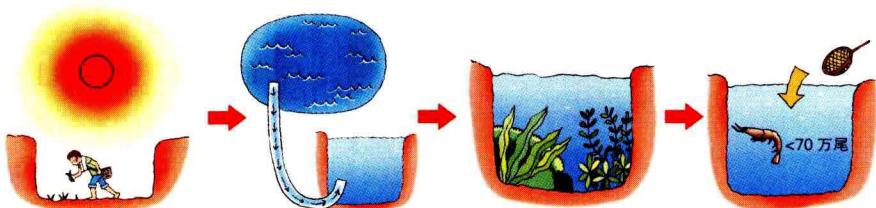
养虾池的水源必须稳定而干净。宜兰以往也是个养虾十分密集的区域，但大多以抽取地下水的方式养殖，但因临近海边，所以地下水的盐度很高，而且超限抽地下水会造成地层下陷，水源质量也容易不稳定。请教专家后，我们决定付出七位数以上的代价牵海水管。海水引进后还不能直接使用，得先培养生态池。我们要模拟大海的天然环境饲养鱼类，等养出丰富的藻类之后，才把养好的水拿来养虾，这需要时间，当然代价是花更多钱。

一个池子可以投放多少虾苗，是需要计算的。有位热心的养虾阿伯告诉我，1 亩地要放入 150 万 ~ 200 万尾的虾苗。之所以要放这么多，是因为在收虾之前，得历经三道关卡：（1）从苗场到放入池中，大约会报废二成；（2）从适应水质到第一次春夏之交，水温会上升，很多虾子熬不过；（3）虾子长大必须换壳，每 15 天就换一次，每次要 1 ~ 2 天，这时所有的虾子聚在池中央，万一不小心被其他同伴刺到，虾子就会生病，甚至死掉。唯有熬过这三关，健康的虾才能被收成。

但几经思考后，我决定改变做法，把虾苗数大量减少到 70 万尾，给虾子更理想的生长环境。尽管收虾量大减，虾的存活率和质量却大大提升。

这个乍看简单的决定，却是我摸索好多年，才找到的心得。

除此之外，还要研究水质稳定的监控、收虾步骤和速度、冷冻和包装、如何建立消费平台等，这些我从来没想过的环节，竟一一浮现，变成我这五年来日思夜想的事。



### 养虾没有标准流程，必须勇于接受大自然的挑战

养虾过程的连环失败，是我们成长的养分。我们写下一套标准作业流程（SOP），希望错误不要重复再发生。然而生命是奥秘的，以往的成功经验，不保证下一次还会成功。我们知道，有些事情是不变的，例如我们坚持养虾的饲料一定得是国际认可的饲料商所制造，所以选择通过 HACCP 检验的厂牌（通过的厂商才能销到欧盟）。

但也有些事情是瞬息万变的，好比虾池每天的进水量和出水量无法一成不变，随着气温、日晒时间的变迁，必须随时做调整，若拘泥于某一个标准值，简直是死路一条。

历经无数次的失败，我从养虾过程体会到“计划永远赶不上变化，有变化也绝不能情绪化”，把不对的方法修正，其他的事只能说“强求也没有用”。现在大家已经有了默契，懂得敬畏天，维持天生天养的态度，接受上天的结果。

## 我的无毒虾，坚持不用药、不放保鲜剂

我和伙伴们花了很多代价去尝试错误，资金一再投入，这个梦想，远



比我开始想象得要困难。如今说来轻描淡写的过程，但实际上我经历几乎“倾家荡产”的边缘！感谢上天疼惜我这个憨人，让我重新思索人生的机会，更让我遇到很多好人，这群贵人伸出援手陪我达成梦想。终于，无毒虾出现在大家眼前，我由谷底出发，开始了人生的新页。

大家问我，饲养无毒虾究竟有何秘诀，我的回答是：“无毒虾就是秉持‘不用药’、‘纯海水饲养’、‘冷冻过程不放保鲜剂’的干净虾子。”把这些都做到了，就是无毒虾。



# 用“找好食物给孩子吃的心情” 寻觅良心厂商

建立一个安心享用的天然食材平台

在自然界里，只有人类是靠赚钱营生！其他动物，有的靠父母在大自然里觅食，有的靠自己找东西吃，因为天性，不管是熊妈妈还是大象妈妈，都晓得该给孩子吃什么。

虽然我是个妈妈，但以前，我们经常处在“不知该给孩子吃什么”的彷徨之中。因为，我家有个严重过敏的小孩，只要一吃错东西，身体马上会用“过敏发作”来警告我。

## 食用无毒真食物，过敏不再发作

这样的痛苦也发生在我的好友刘沛玉身上。她家老二亮亮也是个过敏儿，有了这两个孩子后，我们俩聚在一起，话题总围绕在“什么东西给孩子吃很不错”、“什么千万不能吃”……

后来，通过筛选只吃无毒、健康的“真食物”，我的小女儿和亮亮已经

很少过敏发作了。我常想，如果不是这两个孩子，用过敏的痛苦来启发我们，现在我和沛玉大概三天两头还坐在五星级饭店里喝下午茶吧！

有人告诉我，小女儿是我的小菩萨，因为对她的爱，激发出我对寻找真食物的热情，也开始去养无毒虾、创立吉品美味合作社。托她的福，我和几千个会员才能享受到吉品平台上的好东西。

### 体验耕作，让孩子学会惜福

如今，小女儿已经上小学，她和哥哥、姐姐同样健康活泼，只要是假日，孩子们都喜欢跟着我上山下海，找寻理念相同的农渔民，一起生产纯净无毒的真食物。我们全家都抱持着“挖宝”的心态，要把每一种好东西找出来，然后介绍给很多家庭。在这个过程里，特别感谢我的先生 Alan，他一直是无怨无悔的“司机”。

2009年春天，我带孩子去苗栗看农民插秧，也让他们体验一下插秧的过程。处女座的两个女娃原本有点洁癖，看她们刚下田时“僵化”的肢体

