

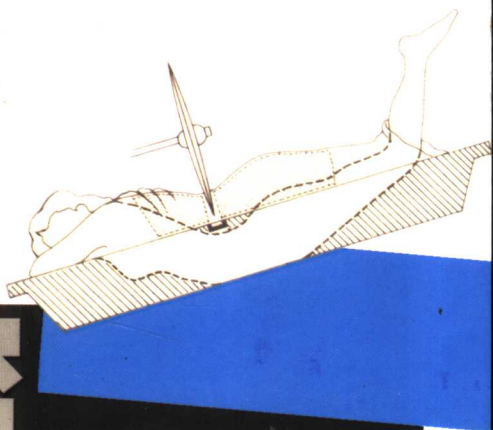


科学咖啡馆系列

大

秘密

Big Secrets



威廉·庞德斯通 著 伍轶 译

上 海 科 技 教 育 出 版 社



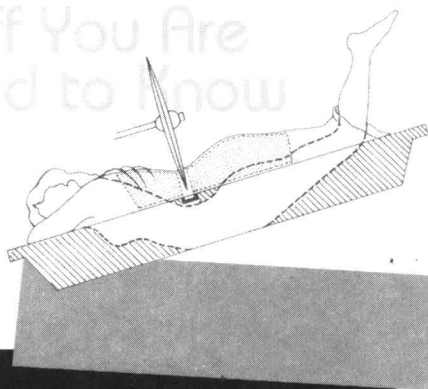
科学咖啡馆系列

Big Secrets:

The Uncensored Truth About
All Sorts of Stuff You Are
Never Supposed to Know

大

秘密



揭开那些鲜为人知的真相

威廉·庞德斯通 著 伍轶 译

上 海 科 技 教 育 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

大秘密：揭开那些鲜为人知的真相/(美)庞德斯通
(Poundstone, W.)著;伍轶译. —上海:上海科技教育出
版社,2006.9

(科学咖啡馆系列)

书名原文:Big Secrets: The Uncensored Truth About
All Sorts of Stuff You Are Never Supposed to Know
ISBN 7-5428-4100-9

I. 大... II. ①庞... ②伍... III. 科学知识—普
及读物 IV. Z228

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 087637 号

**Big Secrets: The Uncensored Truth About All Sorts
of Stuff You Are Never Supposed to Know**

By William Poundstone

Copyright © 1983 by William Poundstone

Chinese (Simplified Characters) Trade Paperback copyright © 2006

by Shanghai Scientific & Technological Education Publishing House

Published by arrangement with International Creative Management, Inc.

ALL RIGHTS RESERVED

上海科技教育出版社经 International Creative Management, Inc.

取得本书中文简体字版版权

责任编辑 傅 勇

封面设计

桑吉芳

版式设计

科学咖啡馆系列

大秘密

——揭开那些鲜为人知的真相

威廉·庞德斯通 著

伍 轶 译

上海世纪出版股份有限公司

出版发行

上海科技教育出版社

(上海市冠生园路393号 邮政编码200235)

网址: www.ewen.cc www.sste.com

各地新华书店经销 上海华成印刷有限公司印刷

ISBN 7-5428-4100-9/N·693

图字09-2004-712号

开本850×1168 1/32 印张9 插页1 字数195 000

2006年9月第1版 2006年9月第1次印刷

印数1-5 000 定价: 19.00元



科学咖啡馆系列

听基因讲祖先的故事	11.00 元
生命的要素	8.00 元
轮回	18.00 元
重返天文咖啡馆	24.50 元
谁想成为科学家?	15.00 元
大秘密	19.00 元
更大秘密	20.00 元
最大秘密	20.00 元

内 容 提 要

可口可乐是怎样调配出来的?烹制肯德基炸鸡用了哪些香料?怎样对付测谎器?罗尔沙赫测试的墨迹图竟能倾听你的心声?钞票怎样防伪?电锯活人的魔术是怎么回事?沃尔特·迪斯尼真被冷冻起来了吗?摇滚乐唱片还会反向录上一些别的声音?……本书作者是美国有名的揭秘大师,在本书中,他以一种追根究底的精神,揭示了平常人在生活中都会遇到的一些谜团的真相。

作者简介

威廉·庞德斯通(William Poundstone),美国作家、怀疑论者。曾在美国麻省理工学院学习物理学,现居洛杉矶。长期为《纽约时报》、《经济学家》等知名报刊以及美国一些电视台撰稿。迄今已出版著作十余部,其中《循环的宇宙》、《推理的迷宫》获普利策奖提名。其主要著作还有《卡尔·萨根——宇宙生涯》、《囚徒的困境》、《如何移动富士山》以及《大秘密》、《更大秘密》、《最大秘密》系列。

献给施内克 (Judith Schnerk)

序 言

本书谈论的话题其实不应该存在。它们是一些公共的而非私人的秘密——大秘密,是与普通百姓的生活多少有些关系的秘密。你也许很难相信社团成员间的握手或者一种特许经营的炸鸡的做法竟会是一个秘密。想来应该有很多的圈内人士知道这些秘密的真相(并且也许还会把真相泄露出来),同样也会有很多的圈外人士思考过这些秘密的真相(并且也许还会把真相猜测出来)。可是总的来看,这些秘密似乎仍是藏在深闺人未识。

大多数这样的秘密并没有招谁惹谁。人们对它们只是感到好奇罢了。毕竟,藏之深,思之切。如果不是因为可口可乐公司那么不情愿地谈论可口可乐中有哪些成分,除化学家以外的其他人又怎么会那么关心可口可乐的配方呢?如果不是因为用普通的播放设备无法听到反录在弗洛伊德的专辑《墙》中的话语,那些话语又怎么会那么激起人们的兴趣呢?如果不是因为亨宁得意洋洋地夸口道你别想弄清他那魔术是如何变的,你又怎么会真的去苦思冥想呢?读者诸君,本书要告诉你的全是别人不想让你知道的事情!

目 录

序言	I
该死的菜篮子	
1. 肯德基炸鸡	3
2. 食品趣闻	14
3. 可口可乐	22
4. 非可乐类的饮料	48
5. 利口酒与苦味液	53
你所拥有的一切都是错误的	
6. 钞票上的秘密防伪图案	67
7. 印钞纸	73
8. 信用卡	76
9. 对付非法复印的秘密武器	85
10. 通用产品码	89
孩子们,不要在家里捣乱	
11. 香水	97
12. 扑克牌	110
13. 信件、邮票和信封	119
14. 各行各业的秘密大展览	123

爱丽丝,我们作弊吧

15. | 视力测试 135

16. | 罗尔沙赫测试 136

17. | 测谎试验 148

18. | 勇闯共济会 154

观众看不到幕后还有一位助手在帮忙

19. | 大卫·科波菲尔:瓶中跳舞的手帕 169

20. | 小布莱克斯通:辣手锯美人 177

21. | 盖勒:蒙面飞车 187

22. | 亨宁:突然消失的马与骑手 193

23. | 奇人克里斯金:超感知觉 198

总是最后一个才知道

24. | 阿姆斯特朗说漏嘴了吗? 219

25. | 秘密的无线电频率 222

26. | 唱片上藏着的秘密话语 239

27. | 电影中的潜意识镜头 259

28. | 沃尔特·迪斯尼被冷冻起来了么? 266

致谢 275

该死的菜篮子

这确实是你父母的过错。但是他们怎么就应该知道吉威电击如厕训练器并非最新的科学发明？现在你住在镇上最干净的公寓里，已经养成了每天付 5 美元请人来打扫的习惯。你与大肠杆菌关系密切。你也知道外面是怎样一个龌龊不堪的世界，触目即见马马虎虎的个人生活习惯以及忘了抽去静脉的小虾。想到头发丝有喜欢钻到玉米热狗里的癖好，你很可能在吃东西之前想先去搞清楚那东西里面到底有些什么。唉，这倒不大容易。食品加工业毕竟不像饭馆，别人吃的是什​​么，你吃的也是什​​么。可是单有吃的还不够，很多人还有猜谜的热望。秘密的食谱啦，秘密的酱汁啦，秘密的调料啦，都是他们想猜的谜。无数的美食家尤其喜欢摆出后工业时代“我什么都不知道”的谦虚姿态，每有新资料出现，总乐意掏钱购买。如果在胡椒博士的身后还有什么传奇，那它就会像冬天里的一盆火、夏天里的一块冰一样备受欢迎。妈妈说得对：别拿你吃的东西不当回事，它走过的路你岂能想得到。

不过，大公司又怎能做到把它们秘密瞒过准备原料的那许多员工？正如后面几页所描述的，从公司里来的小道消息可多了。

1 肯德基炸鸡

世 人皆知，哈兰·桑德斯上校只向两位大活人透露过肯德基炸鸡的烹饪秘方。一位是他的妻子克劳迪娅，另一位是马西——此人掌管着一个三人财团，该财团于 1964 年从桑德斯手中买下了肯德基公司。

很显然，肯德基的那 5000 家连锁店没有一家知晓炸鸡秘方的所有底细。新加盟的成员要到“肯德基大学”——位于路易斯维尔的公司自己的一个销售点——去学习。那里会教给他们肯德基的那种特别的烹饪方法，但是他们不会被告知用到的调料里面有些什么成分。连锁店必须从公司购买已配好的调料：或者是 10 盎司装的小包，可以与 25 磅的面粉掺和在一起，或者是已与调料掺和好的面粉，用于裹在鸡肉的外面。

那里面没有白金

在 20 世纪 60 年代中期，肯德基的连锁店如雨后春笋般地发展起来，自那以后，它的烹饪秘方就成了人们猜测的中心。仔细观察鸡肉，会发现紧贴它的表面裹着一层薄而湿的东西（这是按最初的烹饪秘方得到的产品，另有一种“香脆型”的产品）。肯德基的鸡肉格外嫩，据称是由于采

用了一种特别的压力烹饪方法。至于在所谓的“含 11 种香草和香料的秘密调料”中到底有哪些成分,仍是众说纷纭。肯德基炸鸡的味道的确很好,但并非主要是香草或香料的功劳。《纽约时报》引用桑德斯的话说,那些香草和香料“在每户人家的架子上都摆着呢”。

肯德基炸鸡的烹饪要用到的调料是否真是极其普通,这一点很久以来就是肯德基的特许经销商和肯德基公司管理层争论的核心。经销商声称他们必须为调料支付高昂的费用,超过他们能想象出来的香草和香料的任何一种配方所抵得上的。在 1976 年出版的一本关于麦当劳的书(《巨无霸:麦当劳不为人所知的故事》,作者是博厄斯和钱恩)中,麦当劳的创始人克罗克评论道:“肯德基的特许经销商抱怨说他们必须为同样的调料和同样的鸡肉花上 3 倍、4 倍乃至 5 倍的价钱,而那些东西他们在德吉、克拉夫特或美国的任何一家大公司都买得到。肯德基公司则反驳说不可能,因为配方是保密的。唉,怎么那么多废话。任何一个实验室都能给你分析出那里面有些什么。那里面既没有白金,也没有黄金。”

桑德斯有时会即兴而匆忙地配制调料,这也意味着在调料里并没有什么奇珍异宝。桑德斯在他的自传《我的生活如吮指美味》一书中,讲述了头一次将肯德基的特许经销权卖给哈门一事,而相应的调料就是桑德斯在哈门的盐湖城饭店里的食品储藏室配好的。

桑德斯用到的所有调料即便在任何一家货源充足的 A&P 公司都能买到,要把它们一一鉴别出来也还是一件难事。在美国的超市和美食店里能找到约 40 种香草、香料和其他的调味品,其中又有二三十种很是寻常,形象地说,即是“在每户人家的架子上都摆着呢”,它们在桑德斯的路边



咖啡店里也看得到。其实把 11 种不同的调料配在一起用并没有什么了不起。食品业的标准禽肉调料里就含有 10 种香草和香料,它们是胡椒、姜、肉豆蔻干皮、多香果、丁香、墨角兰、肉豆蔻、百里香、香薄荷以及鼠尾草。

1974 年,《绅士》杂志请 4 位美食专栏作家品尝炸鸡,然后发表意见,结果莫衷一是。

比尔德觉得鸡肉咸淡适中,又不很肯定地认为调料中有味精、红辣椒和桂皮。德·格罗特则确信一定有微量的迷迭香、香薄荷、龙蒿、百里香、胡椒、姜黄以及桂皮。他还提到了盐、味精、几小滴也许是蜂蜜或红糖的东西以及微乎其微的杏仁和薄荷。鲁特的结论是鸡肉在加了牛奶或许还有鸡蛋的稀面糊里蘸过。他只能肯定调料中有盐和胡椒,还猜测有芹菜盐、葛缕子、辣椒粉以及(或者)辣根。维拉斯则怀疑面糊里面是否有牛奶和鸡蛋,他还怀疑是否用到了 11 种香草和香料。他说他只能分辨出桂皮和丁香。维拉斯还认为肯德基炸鸡的秘密在于糖,“真正的炸鸡没有甜味,而肯德基却有。”他猜测在低脂、安全、健康的烹调油中添加了糖。

来自密歇根州圣克莱尔的皮策另有说法。皮策是一位家庭主妇,还是一份业务通讯刊物的出版人。她编写的《秘方报告》专门向普通的家庭介绍怎样仿制时尚的成品食物。在 20 世纪 70 年代末,皮策推出了仿肯德基炸鸡的 3 种做法。

这些做法都要求先将鸡块放在平底锅或深底的油锅里炸成金黄色,然后再移到烤箱里烤上 30 到 35 分钟。为了让鸡肉保持湿润,烤箱的烘焙盘里还盛有 1/4 到 1/2 英寸深的水。在皮策的第一种做法里,鸡肉是用一种混合调味汁来调味,这种汁又是用意大利沙拉调料、面粉、盐、柠檬汁

和油调配成的。

皮策的第二种和第三种做法都要用到 11 种香草和香料。第二种做法据称是模仿香脆型的肯德基炸鸡,用到了蒜盐、洋葱粉、辣椒粉、黑胡椒、多香果、甜罗勒、牛至、鼠尾草、夏香薄荷(也可换成荷兰芹片)、姜以及迷迭香。所有这些东西都要与面粉和盐混在一起。鸡块则要先在啤酒或苏打水里浸湿,然后沾上面粉和调料的混合物,再拿去烹炸。

第三种做法用到的香草和香料又有所不同:迷迭香、牛至、鼠尾草、姜、墨角兰、百里香、荷兰芹、胡椒、辣椒粉、蒜盐以及洋葱盐。另外还用了 3 样东西:红糖、鸡精和立顿番茄速食汤料。皮策的做法是基于她自己的试验,她否认自己知道任何有关肯德基烹饪秘方的专门知识。

乔治知道上校的秘方吗?

迟至 1967 年 6 月,《商业周刊》杂志还说“只有桑德斯、马西[时任公司董事长]和公司的食品工程师知道肯德基的烹饪秘方”。严格说来这并不正确。桑德斯的妻子克劳迪娅肯定也知道。此外还可以猜测其他人的配偶、子女以

肯德基炸鸡烹饪秘方的传承表

