

生活妙用丛书

# 小苏打的妙用

BAKING SODA

小苏打 ——  
神奇绝妙的天然物质！

- 清洁家居 • 美肤美容 • 健康养身 • 美食美味

**180** 多种用途及使用方法

全方位保证健康！

[法] 米歇尔·杜伊勒

(Michel Drouthiole) 著

陈剑译



生活妙用丛书

# 小苏打的妙用

BAKING SODA

[法] 米歇尔·杜伊勒 (Michel Droulhiole) 著  
陈 剑 译

上海科学技术出版社

---

## 图书在版编目( CIP )数据

小苏打的妙用 / ( 法 ) 杜伊勒 ( Droulhiole, M. ) 著 ;  
陈剑译 . — 上海 : 上海科学技术出版社 , 2013.6  
( 生活妙用丛书 )  
ISBN 978-7-5478-1761-2

I . ① 小 … II . ① 杜 … ② 陈 … III . ① 碳酸氢钠 -  
基本知识 IV . ① TQ114.17

中国版本图书馆 CIP 数据核字 ( 2013 ) 第 094109 号

---

Le bicarbonate malin: copyright: 2010 LEDUC. S Éditions  
Current Chinese translation rights arranged through Divas International,  
Paris 迪法国际版权代理

图片由 123rf.com 提供

上海世纪出版股份有限公司  
上海 科 学 技 术 出 版 社 出版、发行  
( 上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235 )

新华书店上海发行所经销

上海书刊印刷有限公司印刷

开本 787 × 1092 1/32 印张 4

字数： 80 千字

2013 年 6 月第 1 版 2013 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-1761-2 / TS · 115

定价： 18.00 元

---

此书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题，  
请向承印厂联系调换

## 奇妙的小苏打

大家都知道小苏打，但是，小苏打究竟是什么？恐怕就没有那么多人知道了。

小苏打从哪里来？它可以做什么？小苏打多种多样的用途和功效，实在不胜枚举！

不过，简而言之：小苏打是一种既能清洁身体，又能清洁周围环境的神奇粉末。

小苏打完全可被生物降解，无毒性，无论对人体还是对环境而言，都没有任何危害。

即使对小苏打不甚了解，人们每天都有可能接触到它。它的种种好处自然不会被各类产品的制造商们放过，比如用它来制作饼干、清洁剂、水溶性药片、猫沙……

家里有了小苏打，差不多就可以扔掉家中一半的清洁用品了。有一些最贵的清洁用品，却是众所周知的有害产品。用小苏打清洁家居，不仅可以省下一大笔钱，还可以保护更珍贵的东西——健康。

说小苏打是一种奇妙的物质，一点都不为过！

小苏打具有很多的益处，但它有一个唯一的缺点：小苏打不同于醋，一旦完成除臭、去污、消毒的任务，它就不能被再度利用，哪怕外观看起来仍旧完好如初。这个过程不可逆转，不用顾忌，扔掉它，它完全可以被生物降解。

# 目 录

序 ..... 3

## 1 天然与工业性

小苏打的发现 ..... 8  
天然的工业化产物 ..... 12

## 2 使用保存和购买

使用保存诀窍 ..... 18  
小苏打的用量 ..... 22

## 3 小苏打与家居

清洁家居 ..... 26  
去除异味 ..... 60  
去除污迹 ..... 70  
特殊用途 ..... 84

## 4 小苏打与美容

面部护理 .....	98
身体护理 .....	100
头发护理 .....	103
牙齿护理 .....	104

## 5 小苏打与健康

日常保健妙用 .....	108
小苏打与瘦身 .....	115

## 6 小苏打与家庭

餐桌和厨房中的小苏打 .....	118
小苏打饮品 .....	124
译后记 .....	127



# 天然与工业性

从古代起人们就开始使用碱，但不是使用小苏打。尽管小苏打如今已被视为典型的“祖母级用品”，但它其实仍然是生产发明时间相对比较近的工业产物。

那些所谓“天然”的东西，事实上也并不是那么无害，甚至相反。我们周围到处都生长着各种有毒植物，有的还被人们吃进肚里。相反，成千上万的工业产物却极为实用，并且毫无危害，从肥皂到白醋，还有小苏打……



## 小苏打的发现

碳酸钠俗称苏打( Soda ), 这种叫法虽不准确, 但非常普及。有些人甚至更随意地直接称其为碱, 这样问题就大了。因为, 它与那种用来疏通管道等东西的腐蚀性碱液并不是一回事。不过, 苏打与碱液还是有一个共同点, 那就是在配制时都会对皮肤产生刺激。

弗朗索瓦·白尼尔( 1625—1688 ), 在《M. 伽桑迪哲学纲要》里说: “硝石, 或者泡碱, 取自埃及的湖水, 它在湖水中, 在苦涩的黑色湖面上, 成型、变硬, 人们像切开坚冰一样切开它……”





如果人们不局限于今天所认识的狭义上的碳酸氢钠，那么它的历史，可就久远得多，古老得多……埃及人在最古老的时代就已经认识到类似的产物，他们把它叫作“泡碱”。泡碱实际上是碳酸钠和碳酸氢钠的混合物。古代埃及人已经利用碳酸氢钠的防腐性来保存尸体。认知没有停止，如今，人们继续利用它的这些好处，而且，还用在了活人的身体健康方面！

古代埃及人还从泡碱，即碳酸氢钠与碳酸钠混合物当中，发现其清洁物体的特性，以及其他所有的属性与优点。埃及作家马克沁·杜坎(1822—1894)，在《尼罗河：埃及与努比亚》里描述：“载满泡碱的大船停泊在岸边，系在水面的木桩上；洗衣的妇女叽叽喳喳聊着天，尼罗河上的船只在风中鼓起巨大的三角形风帆。”

事实上，苏打，或称碱，是一种非常重要的产品，尽管如今其作用仅限于工业，而没有家用功能。苏打在工业方面的作用非常大，它可以用来制造洗涤剂和家用除垢剂，还被用于玻璃的制造，也是珐琅的组成部分……不过，其中最吸引人们的是，从这种化工产品中，可以非常轻松地得到人们想要的东西——物美价廉的小苏打。

碳酸钠，或以其他名称出现，早在远古时代就为人们所认识，但严格地说，它是被法国的一位名叫尼古拉·勒布朗的化学家重新发现的。

五十七年之后，纽约的两名面包师约翰·德怀特和奥斯丁·邱尔奇，于1846年真正发明了把碳酸钠转化提炼为碳酸氢钠，即小苏打的简易方法。

再回到1863年的法国，索尔维(Solvay)公司将碳酸钠的生产工业化，并且改良了碳酸氢钠的提炼法，得到高纯度的产品。如今人们使用的小苏打，仍然是出自索尔维的制造；当然，生产小苏打的还有其他工业制造商，比如食益补(Cérébos)就是小苏打的重要生产商。

小苏打由此也迅速地在19世纪的家居生活，尤其是厨房中占据了首要位置。直到20世纪中叶，各种洗涤剂广告铺天盖地席卷而来，小苏打的地位才逐步被取代。如今，洗衣粉广告的泛滥不仅丝毫未改，反而越来越严重！

近年来，随着“天然”风潮的兴起，小苏打又重拾一席之地，悄悄地回到人们的视线中。它先是出现在厨房的搁架上，然后又出现在浴室的柜子里。到处都能发现它的身影，其用途实在是多种多样。大家有时候会直接把它叫作“小母牛”，这是因为来自北美的Cow Brand公司售卖的苏打粉，盒子上画的就是一只小母牛。





# 天然的工业化产物

小苏打和白醋一样，是一种100%天然产物，它们通过工业化生产得来，物美价廉……

醋是一种通过两项化学反应，发酵和酸化，自然或人为发生所形成的有机物；而小苏打是100%纯矿物成分。但是，这两种既具天然性又具工业性的物品，它们的功能、用途，却惊人地相似。

天然的产物小苏打，有丰富多样的功效，比如其去垢和研磨功能，让它能够用于清洁，还能够消除臭气，并且完全无害无污染。证据就是：它能被用于身体内部，清理拥塞的消化道！它同时还是洁具、厨房物件等在需要除垢、拭擦光亮时的好帮手……另外需要强调的是：小苏打不太有刺激性——这也是其重要的优势。



## 小苏打的三个名称

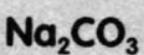
在日常生活中，小苏打拥有三个名字：



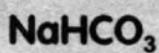
严格地说，这三个名称指的是同一种东西，也就是大多数人所说的小苏打，这是最简单的称呼。但是，千万不要混淆了碳酸钠和碳酸氢钠（小苏打），让我们一起来看一看它们是怎么回事。

## 碳酸钠和小苏打的分子式

碳酸钠



碳酸氢钠



## 碳酸钠怎么变成小苏打

$\text{Na}_2\text{CO}_3$   
1个碳酸钠分子

+

$\text{H}_2\text{O}$   
1个水分子

—

$\text{NaHCO}_3$   
2个碳酸氢钠

+

$\text{CO}_2$   
1个二氧化碳分子

### 碳酸氢钠的拉丁名

***Natrii hydrogenocarbonas***

当碳酸氢钠加入所售卖的食品的成分时，它的食用标记是：**E500(ii)**。

小苏打的化学名称，就是**碳酸氢钠**。

