

舌尖上的

酷农解密食品安全

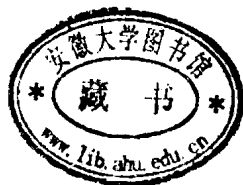
曹永胜 著

中国人民大学出版社

舌尖上的毒

—— 酷农解密食品安全 ——

曹永胜 著



中国人民大学出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的毒——酷农解密食品安全/曹永胜著. —北京: 中国人民大学出版社, 2012. 11

ISBN 978-7-300-16604-9

I. ①舌… II. ①曹… III. ①食品安全-研究-中国 IV. ①TS201.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 265286 号

舌尖上的毒

——酷农解密食品安全

曹永胜 著

Shejianshang de Du

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511398 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com>(人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京中印联印务有限公司

规 格 165 mm×240 mm 16 开本

版 次 2012 年 12 月第 1 版

印 张 17.5 插页 1

印 次 2012 年 12 月第 1 次印刷

字 数 219 000

定 价 29.00 元

版权所有 侵权必究

印装差错 负责调换

目 录

第一章 豆腐的毒	001
我要站出来	003
从吃豆腐干开始	008
豆腐毒倒人	012
血豆腐	016
黑心的白豆腐	021
第二章 小豆芽大罪恶	027
我的豆芽不好卖	029
毒豆芽	033
变色的不止是豆芽	038
消费者的误区	041
欺骗妻子	046
第三章 被粉丝缠绕的生活	051
“黑心”粉丝	053
粉丝村的故事	057
“第二个”孙焕平	062
此“粉丝”非彼“粉丝”	068

我的手机是热线电话	073
第四章 造假学校	077
造假培训班	079
人造鸡蛋	082
有机食品也造假	088
假血燕	092
制假笔记	095
第五章 爆米花也有害	101
浪漫之毒	103
广场爆发	108
从拍公益片到组织演出	112
找个场地那么难	120
小肚鸡肠的人	126
第六章 乳制品的秘密	131
别轻易喝下它	133
奶茶？既没奶，也没茶	138
乳业工人的良心话	143
志愿者	148
打“飞的”离婚	153
第七章 那些佐料儿	161
为了食品的美味	163
每天要吃近百种食品添加剂	167

打开的“魔瓶”	172
不必谈“添”色变	176
宣传路上的人情味	179
第八章 你还敢吃酱油吗	185
头发是如何制成酱油的	187
酱油的争议	192
从关停小作坊开始	194
酱缸文化	199
发达国家的食品安全吗	203
第九章 打翻的“醋坛子”	209
假醋？勾兑醋？	211
谁打翻了“醋坛子”	216
在电视台演示食品造假	222
酸溜溜地想家	229
我像有病的人吗	234
第十章 警惕水发产品	239
有毒的水发产品	241
假海参	246
公民意识	252
电视台的撮合	257
我的梦想会实现吗	265

第一章 豆腐的毒

- ◎ 我要站出来
- ◎ 从吃豆腐干开始
- ◎ 豆腐毒倒人
- ◎ 血豆腐
- ◎ 黑心的白豆腐

“自从来这里后，我再也没吃过豆腐。打我进工厂起，那台打浆机就没洗过。”一位工人说，这家豆腐作坊有十多个人，每天凌晨1点左右开工，每一天，光是黄豆原料就用掉400多公斤，加上掺入米粉，日均生产烟熏豆腐干近400公斤、上千个豆腐串。

我要站出来

孙焕平，是江苏淮安楚州淮城镇闸口村的一个农民，自称“老土”，初中毕业后，进城当了卖菜小贩，卖过豆腐，发过豆芽，做过水发产品，开过饭店，也曾经办过饮料厂。因长期与食品行业打交道，他了解其中不少黑幕。

但是，年过不惑的孙焕平觉得不能在这样的营生里混饭吃。他想到了要向全国人民揭发这些黑幕。

从2009年4月7日起，孙焕平开着自己购买的一辆箱式小卡车，和志愿者一起走遍全国28个省、市、自治区，行程5万里，自费义务宣传《食品安全法》，倡导设立法定食品安全日，得到沿途各界人士和群众的支持。因为这事，他耗资10多万元，有人说他是“神经病”，妻子跟他离婚，但他并不放弃。

孙焕平义务宣传《食品安全法》引起国内多家媒体的关注，《人民日报》、中央电视台、《新华日报》等150余家媒体对孙焕平的事迹予以报道。

2009年“12·4”法制宣传日，孙焕平受邀参加中央电视台法律服务动车行《相聚在北京》大型电视节目，与国务院法制办副主任袁曙宏，中国人民大学法学院教授杨立新，全国律协法律援助委员会副主任、未成年人保护专业委员会主任佟丽华，中央电视台主持人张绍刚、撒贝宁等专家、嘉宾一起探讨《食品安全法》，让13亿中国人见证了在法治精神的传播中，一个普通农民的努力和付出。

2011年12月，孙焕平与“两弹元勋”朱光亚、“中国光学之父”王

大珩、“最美妈妈”吴菊萍等一起，成为中央电视台 2011 年“感动中国”人物候选人。

孙焕平走上食品安全宣传之路，还得从厂房的拆迁说起。

2007 年 10 月，由于城市建设的扩张，孙焕平办的饮料厂不得不面临拆迁。

厂房拆迁的“坏消息”不仅没让孙焕平感到无奈，对他而言，反倒是一个“好消息”。孙焕平“解放”了，他可以一门心思做食品安全宣传。

得益于国家的好政策，厂房拆迁后，孙焕平获得了一笔不菲的拆迁款。

孙焕平觉得靠着拆迁补偿款，自己已经衣食无忧。但是，他并不想过那种安逸而无意义的人生。

孙焕平说：“人活着，必须得做点有意义的事情。”

于是，一个大胆的想法在他的脑海里出现了——他要走遍全中国去宣传食品安全。

“一定要走遍全国！”孙焕平在心中喊出了这句豪言壮语。

刚开始的时候，孙焕平的想法很简单，他想把食品安全宣传声势搞得更大一点，让更多的人加入到他的行列之中。他要让更多和他一样的知情者站出来，揭露那些有毒食品的真相。

“我应该站出来，把这种做‘黑心菜’、赚昧心钱的勾当公之于众。”孙焕平说，“只要大家知道哪些东西不能买，不去买，有毒食品就没有市场了。这样一来，我们的食品行业就会健康了。”

事实上，从 2004 年开始，孙焕平有意识地收集食品安全方面的知识，还托朋友弄来商店中根本买不到的吊白块、二氧化硫、片碱、双氧水、亚硝酸盐等多种在食品行业被滥用的非法添加剂。孙焕平在家里琢磨和实践自己看到、学到的“黑心菜”制作方法，他得弄明白这里面到

底有多少秘密，也算是为自己的食品安全宣传积累素材。

他制作了一些展板，展板内容包括食品安全法规和有害食品鉴别方法等。每当发现了一项新的“食品技术”，他就想方设法打听其“秘密”，并且，把新的内容添加到他的展板中。他知道，有一天这些展板会派上大用场的。

后来，孙焕平又见识了黑心猪油、黑心猪皮肚等有毒食品的制作。每看一次，他就会连着两三个晚上翻来覆去睡不着。尽管他自己不是有毒食品的制作者，可是，知情不报便是包庇，他有一种犯罪感。

“那种感觉，是一种良心的纠结。”

孙焕平所在村子外3公里处就是敬爱的周恩来总理的出生地。小的时候，孙焕平经常和小伙伴到那个地方去玩。大人们常常讲周恩来爷爷的故事给他们听。耳濡目染中，他知道了做人不能“坏了良心”。

“反正一下子吃不死人，这就是那些无良奸商的心态。”孙焕平气愤地说，“都说民以食为天，可是，要是你吃啥都有毒，那还让不让人活啊？”

2008年，一个朋友对他说，某地有个“食品加工培训班”办得热火朝天，很多商贩都交了学费去听课。但是，孙焕平发现，所谓的培训，就是教人怎么往食品里添加东西。孙焕平不知道全国各地还有多少这样的培训班。他彻夜难眠，后来他就铁了心，一定要搞一个食品安全宣传——“没人站出来怎么行！”

2008年9月，震惊全国的三鹿奶粉事件爆发了。

看着电视新闻里那一个个无辜的受害者，想想身边那些依然在昧着良心赚黑心钱的“黑心菜”制售商贩，孙焕平十分痛心。他实在坐不住了。三鹿奶粉事件更加坚定了他的决心，他要用自己的亲身经历和亲眼所见告诉老百姓，哪些黑心食品不能吃。

“不是吃不死人吗？几千个孩子吃出肾结石，好多孩子吃死了。

中国做食品的人还有没有良心？还有没有道德？这个行业还讲不讲责任？”

孙焕平想：是时候了。他决定开始“食品安全宣传中华行”。

其实，孙焕平很早就想这么做了，但是怕别人说他“妖言惑众”。而且，那时候他还缺乏一点勇气。真正让孙焕平鼓起勇气采用巡回宣传的形式向群众普及食品安全知识的，是《食品安全法》的出台。

2009年2月28日，第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过了《中华人民共和国食品安全法》。

孙焕平说，《食品安全法》第一章第八条规定：“国家鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。”

这条内容一下子就让孙焕平找到了法律依据。

可以说，《食品安全法》的出台，是孙焕平开展“食品安全宣传中华行”活动的一针强心剂。

2009年3月初，孙焕平买了一辆长安牌厢式货车，并将车喷成绿色。他知道，自己制作的24块展板终于可以派上用场了。

一辆小货车、两副碗筷、两床被、一个帐篷，这是他“食品安全宣传中华行”的全部家当。

2009年4月7日，孙焕平从楚州县城出发，开始了宣传《食品安全法》的“长征”。每走到一处，孙焕平就摆开展台，向人们宣传食品安全法律法规，用亲身经历揭露食品加工的种种黑幕。

孙焕平的日记本上清晰地勾勒出他的“长征”线路图：2009年4月从楚州正式启程，当月月底到达上海，此后沿着浙江南下到了福建、广东，又从广西南宁进入大西南，再从四川九寨沟进入西北、华北、华中，并于当年7月从安徽小岗村回家稍作休息后，从10月起又启程前往东北



并到达北京。

2009年11月7日，孙焕平走完了“食品安全宣传中华行”的全程，整个行程花费11万元。

7个月中，除了新疆、西藏、海南和港澳台，孙焕平的足迹遍布了全国28个省份、70余座城市，行程25 000公里。

孙焕平完成了一次食品安全宣传“新长征”。

20世纪30年代，曾有一次影响整个现代中国命运、让全体中国人至今不能忘怀的长征，它拯救了中国革命，为新中国的建立奠定了坚实基础。70多年后的今天，孙焕平创造了一个人的别样“长征”——食品安全宣传中华行，用他的执著，引起人们对食品安全问题的关注；用他的坚韧，唤起食品行业的良心、道德和责任。

“长征是宣言书，长征是宣传队，长征是播种机”，这是毛泽东主席对历史上那次震撼世界的二万五千里长征的精辟总结。今天孙焕平的“食品长征”，又何尝不是一次普及《食品安全法》知识的“宣言、宣传、

播种”之旅呢。

“2009年11月7日，我回家到高速路楚州出口，身上只剩下了5元钱，连过路费都付不起。幸好有一帮朋友来接我，帮我交了钱。”

回想起当初的壮举，孙焕平觉得毫不后悔。

孙焕平是一位普普通通的农民，因为曾经误入制售“黑心菜”的迷途而不堪忍受道德与良心的自我拷问。终于，在芸芸众生中，他站了出来，与制售“黑心菜”势不两立，开着车，带上展板，拿上锅碗瓢盆，载着被子与帐篷，自费行程25 000公里，一门心思要向世人揭开“黑心菜”制售的惊天黑幕。

“唤起良心、唤起道德、唤起责任”。今天的孙焕平，希望走出一个食品安全新中国，还人们一个健康的餐桌。

从吃豆腐干开始

关于豆腐的起源，明代李时珍在所著《本草纲目》中有记载：“豆腐之法，始于汉淮南王刘安。”据说，当年刘邦之孙淮南王刘安为求长生不老之药，在安徽寿县八公山以黄豆、盐卤等物炼丹，无意中竟炼出了“白如纯玉，细若凝脂”的豆腐。时至今日，豆腐已有2 100多年的历史。

今天的豆腐，品种齐全，花样繁多，具有风味独特、制作简单、食用方便等特点，而且还有高蛋白、低脂肪、降血压、降血脂、降胆固醇的功效，生熟皆可，是老幼皆宜的养生、益寿美食佳品。所以，豆腐自然也成了商家们热捧的饮食项目。

孙焕平从事过很多食品行业，豆腐也是其中的项目之一。

1995年，那时的孙焕平还在做豆腐生意。但是，他做的豆腐总是没

有别人家的白嫩，豆腐生意当然也没有别人的好。他琢磨了好长时间也没发现其中的奥秘，而同行又不会教给他诀窍。这让孙焕平心里很不是滋味。于是，他不得不思考新的创业项目。

听别人说，南京那边的食品行业很不错。1995 年底，孙焕平决定去南京考察市场。

在南京的一家餐馆里，一道名叫“青椒炒脆豆腐干”的菜引起了他的兴趣。在这道菜里，他吃到了脆脆的、很有嚼头的豆腐干。这是他从来没有吃过的。而且，在他们老家那里也没有这种豆腐干卖。

空白就是市场。孙焕平敏锐地意识到这是一个商机。

他连忙向餐馆老板打听这种豆腐干是如何做的。老板先是很热情，后来，看了看孙焕平，想了想，然后用一句“商机不可泄露”将孙焕平打发走了。

老板的“严格保密”让孙焕平不得不四处托朋友打听豆腐干的制作方法。

最后，他通过一个朋友了解到，山东有一个村是专门生产那种脆豆腐干的。而那个村距孙焕平的家足足有 600 多公里远。但是，为了学到新技术，孙焕平仍然决定远赴山东求学。

经过多方托人找关系，孙焕平终于联系上了做脆豆腐干的那个村子。

怀着对“新技艺”的强烈渴望，孙焕平揣上 3 000 元钱，直奔山东，拜师学艺。辗转数天，他来到了远近闻名的“豆腐村”。

在十余天的学艺时间里，孙焕平以学徒的身份，虚心向师傅学习了做脆豆腐干的工艺。

孙焕平有着多年做豆腐的经验，脑子也灵活，学起来很快。很快，他就掌握了脆豆腐干的制作工艺。

有一天，师傅对孙焕平说，他要教孙焕平最后一道工序——产品保鲜。孙焕平知道，产品保鲜是食品行业中至关重要的技术，直接影响到

食品的销量。所以，孙焕平听得格外仔细。

师傅一边操作一边对他说：“这是双氧水，加入豆腐干中可以让它更白、更亮，也能卖好价钱。”

“双氧水？”孙焕平听说过双氧水。他知道那是毛巾厂用来漂白、医院用来杀菌的，可是，怎么会用这种东西来制豆腐干呢？

孙焕平很纳闷。

“这东西会不会有毒？”孙焕平很不安地问道。

“有毒？反正我没听说吃出过人命！”然后，师傅看着孙焕平，一脸正经地说，“你要是实在害怕的话，自己不吃就没事了。”

师傅的话像一块石头压在了孙焕平的心上。

自己不吃就没事，那别人吃了呢？疑虑涌上了孙焕平的心头。

学完产品保鲜方法后，师傅高兴地告诉孙焕平，他可以“毕业”了。孙焕平虽然学艺成功，可是却高兴不起来。

更令人害怕的是，他们整个村都是做这种豆腐干。那得有多少人吃这种加了双氧水的豆腐干啊。孙焕平越想越担心。

带着这份担心，孙焕平学成归来。回到淮安后的他，成天闷闷不乐。

“既然学成归来了，就赶紧亮亮手艺，开始赚钱吧。”妻子对孙焕平说，“正好我们这边没有人做这个脆豆腐干。独门生意，是一个赚钱的好机会。”

面对妻子的一再催促，孙焕平无奈地、慢腾腾地开始做起了脆豆腐干的生意。

刚开始试做脆豆腐干的时候，第一天赚了230元。这让孙焕平的妻子心里乐开了花：“老公的手艺真是没白学啊。”

可是，接下来发生的事情让孙焕平很难过。

当他做了三天脆豆腐干后，孙焕平奇怪地发现，自己好端端的双手开始脱皮。

他很纳闷，百思不得其解。后来，他想起了在山东学艺的那段时间

里，师傅用双氧水和工业碱制作脆豆腐干时，总是不忘记戴手套。

“问题肯定出在浸泡用的双氧水和工业碱上。”孙焕平找到了答案，“自己没戴手套，手肯定被腐蚀了。”

孙焕平心里突然感到从未有过的不安：那都是化工产品，吃下去会慢性中毒的。

坚持半个月后，他怕顾客“吃出病”，决定不做这种脆豆腐干了。

“做了半个月我就没做了。缺德啊！人家做不做我管不了，我自己坚决不做了。”孙焕平说，“当我向在化工厂当厂长的朋友打听后才知道，这些都是对人体有危害的违法添加物，吃了肯定对人体有危害，只不过是慢性的。”

这时候，他突然想起山东那个师傅说过“反正我没听说吃出过人命”，慢性中毒对人的危害在短期内是看不到的。

“听了后非常难受，当时我就决定不做了，良心上过不去。”孙焕平说，他当时做这个决定时并没有犹豫，虽然花了时间和学费，但做这种缺德事自己心里会难受。

后来有一天，一名记者到孙焕平家中采访。孙焕平亲自带他到市场上去寻找用了非法添加剂的豆腐干。记者按照孙焕平的指引，来到楚州城区的一个菜市场，买了一斤用双氧水和工业碱浸泡过的脆豆腐干，然后又根据孙焕平说的方法闻了闻，刺鼻的气味差点将记者熏得要呕吐。摊主见状，不屑一顾地解释道：“现在的脆豆腐干都这味道。”摊主的解释让孙焕平和记者很无奈。

“说实在的，做脆豆腐干很赚钱，我第一天就赚了230块钱。我雇的小工一天工资才15块工钱。要是我坚持到现在，至少赚几百万。”说这话的时候，孙焕平一点也不觉得惋惜。

孙焕平无怨无悔。他不能做这种昧良心的事。赚黑心钱，他的心里更不安。