

美味欺诈

食品造假与打假的历史

[英] 比·威尔逊 著 周继岚 译



**Swindled: From Poison
Sweets to Counterfeit Coffee**
The Dark History of the Food Cheats

27

新知
文库

美味欺诈

食品造假与打假的历史

生活·读书·新知 三联书店

Simplified Chinese Copyright © 2010 by SDX Joint Publishing
Company All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。
未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

美味欺诈：食品造假与打假的历史 / (英) 威尔逊著；
周继岚译. —北京：生活·读书·新知三联书店，2010.10
(新知文库)
ISBN 978-7-108-03469-4

I. ①美… II. ①威…②周… III. ①食品卫生—
诈骗—历史—世界②食品检验—基本知识 IV. ①F768.26

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 086522 号

责任编辑 王振峰

装帧设计 陆智昌 蔡立国

出版发行 **生活·读书·新知** 三联书店
(北京市东城区美术馆东街 22 号)

图 字 01—2009—2421

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京京海印刷厂

版 次 2010 年 10 月北京第 1 版
2010 年 10 月北京第 1 次印刷

开 本 635 毫米 × 965 毫米 1 / 16 印张 18.25

字 数 269 千字 图 29 幅

印 数 0,001—8,000 册

定 价 29.80 元

新知文库

出版说明

在今天三联书店的前身——生活书店、读书出版社和新知书店的出版史上，介绍新知识和新观念的图书曾占有很大比重。熟悉三联的读者也都会记得，20 世纪 80 年代后期，我们曾以“新知文库”的名义，出版过一批译介西方现代人文社会科学知识的图书。今年是生活·读书·新知三联书店恢复独立建制 20 周年，我们再次推出“新知文库”，正是为了接续这一传统。

近半个世纪以来，无论在自然科学方面，还是在人文社会科学方面，知识都在以前所未有的速度更新。涉及自然环境、社会文化等领域的新发现、新探索和新成果层出不穷，并以同样前所未有的深度和广度影响人类的社会和生活。了解这种知识成果的内容，思考其与我们生活的关系，固然是明了社会变迁趋势的必需，但更为重要的，乃是通过知识演进的背景和过程，领悟和体会隐藏其中的理性精神和科学规律。

“新知文库”拟选编一些介绍人文社会科学和自然科学新知识及其如何被发现和传播的图书，陆续出版。希望读者能在愉悦的阅读中获取新知，开阔视野，启迪思维，激发好奇心和想象力。

生活·读书·新知三联书店

2006 年 3 月

商品的广告是否实事求是，商家的信用是否真实可信，
究竟有没有弄虚作假、以次充好，其实消费者是再清楚不过了……

我们之所以惶恐不安，并非因为害怕谎言或骗子。
事实上，我们对于谎言的态度似乎早已渐渐麻木，
早已感觉不到任何愤怒或厌恶。

——英国作家安东尼·特罗洛普，公元1855年3月

前言

“甲之甘露，乙之砒霜。”

——杰弗里·巴顿 (Jeffrey Patton) 1989¹

谁都不想被人骗！特别是买那些入口的东西，更是如此。一旦知道自己买的是假货，那感觉，说句不好听的，就像吃了死苍蝇一样恶心。您别不信，假冒食品的案例几乎随处可见。回顾人类历史，我们不得不承认：制作及贩卖假冒伪劣食品，绝对不是什么新鲜个案。醇厚香滑的牛奶，里面添加了大量的有害物质；口感清新的草莓味食品，里面一颗草莓都没有；香甜松软的面包，虽然打着全天然、无添加的商标，里面却充斥着大量的漂白剂、人工调味剂；小饭店菜牌上推荐的那些所谓家常浓汤，其实就是你平时看都不看的罐头汤；冰箱里一片片红白相间、肥瘦适中的培根让人垂涎欲滴，等到下了锅，你会发现水比肉还多，煎培根几乎成了炖肉片，好好一顿饭就这么毁了。看着盘中的这些注水肉，杯里的溜牛奶，以及市场上充斥的大量打着名优品牌的普通食材，谁不痛苦？！谁不惧怕？！谁不憎恨？！

你或许以为，古人比今人单纯、善良。因为古时候，生意讲究的就是货真价实、童叟无欺。那时候，别说有人制假贩假，恐怕东西差一丁点儿都会扔掉重做。关于食品制假打假的问题，我要说的，全都写在这本书里。说实话，如果说人类的历史上真有什么真金白银的时代，少说也得是八百年前的事儿，坑蒙拐骗的历史恐怕要比实实在在的日子长得

多。食品行业制假售假的行为自古有之，这一现象更是与科技、经济、政治等多重因素作用在一起创造了一个“痛并快乐着”的人类世界。回顾人类文明的发展历程，我们不难发现，从很多方面来说，食品制假的历史就是一部人类近代史。《美味欺诈》为您讲述的正是这样一段鲜为人知的历史。

对我们来说，食品有着生杀予夺的可怕力量，既可以置人于死地，也可以救人于水火。16世纪时，德国著名炼金术士兼毒理学家帕拉塞尔苏斯（Para Celsus）曾经说过：“万物皆有毒，世间本无毒之物，毒药或良药之区别就在于剂量是否得当。”依照这一说法，或许我们应该说：所有食材皆有毒，有些食品吃多了就会中毒，而有些则不会产生严重反应。比如，如果你喝了太多的胡萝卜汁，就会导致维生素A中毒，肝功能会因此衰竭。讽刺的是，1974年著名的健康食品狂人巴兹尔·布朗（Basil Brown）就是死于维生素A中毒。²一般食品如果摄入过多，可能会导致死亡，然而真正致命的毒物，只需一点即可酿成惨剧。在这本书中，你会读到很多有关因食品加工、处理不当而导致人身伤害的故事：如在糖果的染色剂中掺入铜和汞，增加鲜艳度，吸引儿童购买；用化学品处理病肉，使其看上去如同鲜肉一般肥美；在葡萄酒中加入铅，增加酒的甜度，等等。然而，有一点值得我们注意——并非所有的有毒食品都是制假售假者有意为之，有些纯属意外。针对上述情况，法律也做出相关规定：由于食品原料污染变质而引起毒害并造成严重危害的，可按生产、销售不符合卫生标准的食品罪论处；而行为人明知是有毒有害物质还故意掺入，或明知是掺有毒有害物质的食品而故意销售，视为故意伤害，并从重量刑。这些美味欺诈事件反映了一个事实——古往今来总有一些人性泯灭、良知沦丧的黑心厂家和商贩，为了迅速牟取暴利，而置广大消费者的身体健康和生命安全于不顾。

虽说大家都知道“假冒伪劣商品”是个不太光彩的词儿，然而有时候我们却很难采取有效措施抑制此类商品。法律该如何量刑制造并销售假冒伪劣食品的行为？是不符合食品卫生标准，还是故意伤害他人健康？最近有人问我：“我在烤面包的时候，加了一些香草精，这算不算掺假？”我说：“不算，这只是正常的烘焙。”如今烤面包加香精的确无伤大

雅，但我不得不说，随着人类文明的不断发展，人类对于“制假”的定义已经有了根本的改变。比如，在 19 世纪 60 年代，当时的黄油配方曾指明必须加入食盐，部分原因是为了用盐掩盖变质黄油发出的腐臭。然而现在我们吃的各种盐味黄油，不过是为了满足不同的喜好。这样的例子还有很多。16 世纪时英国酿酒者声称啤酒花有利于澄清麦汁，不单可以平衡酒质、减少麦芽使用量、降低成本，还具有增强防腐和利于保存的功效，这是人们第一次知道啤酒花，并严重质疑这一说法，英王亨利八世甚至下令禁止酿酒时使用啤酒花。如今啤酒花已经是酿制啤酒的重要原料之一，从禁止掺加物到成为合法原料，人们足足花了一百年的时间。除此之外，过去许多被认为是无害的食品添加物，如糖精、食用色素、反式脂肪酸等如今也被重新定义为有害物质。

直到现在，人们对于食品添加物仍莫衷一是。对于食品添加是否违法，当今的判罚主要基于以下两项原则：是否有毒有害、是否属恶意欺诈。古代英国《普通法》(Common Law) 中早就制定处罚办法，对那些明知食品不利于购买者身体健康，却故意出售者进行裁决；同时也对那些销售假冒伪劣食品的行为——如缺斤少两、勾兑稀释、非法填充、以次充好等，³ 提出相应判罚。尽管不同时期、不同国家的法律法规对于制售假冒食品者有着不同程度的处罚措施，但是均围绕着两个核心内容展开：不得销售有毒食品！不得欺骗消费者！

制售假冒食品不单是某个人的事儿，也不仅仅是买卖双方的问题；这种行为甚至对整个人类社会都有严重的影响。假冒食品是各项法律及各国政府长期关注的主要问题之一。政府严厉打击制售假冒食品，不仅是为了保障人民的合法权益，因为如果不能有效地遏制该行为，其他许多事物也将遭受重创。这种行为不仅危害公共卫生，甚至会扰乱一个国家的经济活动。除了造成大批直接受害者外，制售假冒食品还会严重影响国家的财政收入，原本应纳入国家财政收入的这部分税收，绝大部分落入制假售假者手中，对广大守法者来说无疑是一种变相掠夺。自这一行为出现之日起，各国政府始终将其视为破坏正常经济秩序、损害政府威信的主要威胁之一。同时这也威胁着民主政治体系，倘若放任自流，必将损害人民群众对于现行民主政体的信任，导致无政府的混乱局面。

因此，为了确保人民的民主权利，确保民主政治的健康发展，打击制售假冒食品势在必行。目前，各国政府都在抓紧时间，着手制定针对食品安全的法律法规。

在过去的 200 年间，形形色色的食品欺诈案数不胜数。事实上，在许多国家，正因为政府部门执法不严，才使得许多制假者逍遥法外。《美味欺诈》是一个揭露卑鄙与贪婪的黑色故事，它揭露了那些假惺惺的饮食文化，那些为了赚钱可以无视他人死活的可怕谎言；同时这又是一个政府管理失职的故事，后工业时代，政府极不情愿干预食品饮料行业，即使它们已经变得诚信尽失、危机四伏，反倒是早先的政府更乐于参与和管理。这本书中歌颂的那些打假英雄，并非官员政客，而是那些察觉到危险后挺身而出的科学家们——他们调查厨房里的黑幕，用各种检测设备认真检测并披露查获的各种填充物、工业色素、假冒产品、勾兑饮品、违禁替代品、有毒添加剂、伪劣产品。

在我开始讲述之前，有两点要说明。首先，虽然在食品卫生管理条例中，也涉及对假药的处理办法，但本书只讲述在食品及饮品中出现的问题，不涉及制售假药内容。我们都知道，如今假药问题也很严重，在一些第三世界国家尤为突出。我们也清楚在我们自己的国家里，黑市上非法药品交易造成了严重危害。与食品制假一样，制作并兜售假药也是自古便有。大多数不法商贩会二者兼做，以牟取更高私利；既可医用又可饮用的酒精制品也是历史上最早出现的造假物之一；但是能为了更好地说明制药行业的制假售假行为，肯定需要单独写本书才行。事实上，恩斯特·斯泰伯早在 1966 年就已经撰写了《药物掺假》(*Drug Adulteration*) 一书。第二点要说明的是：看过此书后，读者可能会注意到在英美两国的食物制假史上，我可能更多地讲述了英国。这不是因为我是英国人，对英国的这段历史更为熟悉，而是有其历史原因的。掺假是工业化城市中流行的顽症，掺假之风大盛的国家均是实施相对不干涉主义的国家。英国是第一个同时满足上述两种条件的国家，在过去的 200 年间我们经受了比其他国家都要恶劣的饮食环境。美国人紧随其后。直到今天，美国人在饮食方面依然存在着一些无法摆脱的困境。

这就是为什么《美味欺诈》一书要从 1820 年的英国说起，为什么要

从一个大胆指出英国的食品掺假情况有多么恶劣的德国科学家说起。

注释

- 1 Patton (1989), p. 1
- 2 McGee, p. 536
- 3 巴顿·赫特 (1978 年), p. 507

目 录

前言

1 第一章 德国火腿和英国芥末!

弗雷德里克·阿库姆光荣的职业生
涯/掺假中的化学/英国工业与“渴
望及永不满足的贪欲”/掺假与法
律/阿库姆的耻辱

39 第二章 一箪饭，一瓢饮

葡萄酒/度量衡/面包管制/饥荒食
物/“面包门”事件/行会：良好食品
的保证/食品警察：啤酒测试员、胡
椒商与杂货商

77 第三章 政府芥末

魔鬼杂货商/贫穷与假货/英国的骗
子/公众宣传与科学/显微镜下看食
品：亚瑟·希尔·哈塞耳/点名羞辱
与民族健康/广告与法规/芥末、纯
正食品与顺应商业变革/从掺假到包
装出来的“纯粹”

120 第四章 粉色人造黄油与纯番茄酱

牛奶与酒/人造黄油之战/哈维·华
盛顿·威利/防腐剂与试毒小组/辛
克莱、罗斯福和《丛林》/诚实商标
和纯净番茄酱/糖精和咖啡因：1906
年法案的产物

175	第五章 假冒食品与合成食品
	食物代替品与战时假货/美国人造食品/添加剂、新式食品和 1969 年白宫会议/营养强化与瘦身/味觉新天地/拉尔夫·纳德和《化学大餐》/卡罗琳·沃克和合法化的消费者欺诈
223	第六章 印度香米和婴儿奶粉
	完美标识/美食欺诈和受保护食品/印度香米的 DNA 检测/无形危险和散布恐慌/油鸡和农业假货/“污物条款”：杀虫剂和有机物欺诈/人造鸡蛋和中毒的婴儿
264	结语 21 世纪的掺假食品
268	鸣谢
271	参考书目

第一章

德国火腿和英国芥末！

令边沁迷惑，令拿破仑害怕，

令阿库姆震惊……

——詹姆斯·史密斯 (James Smith) 《牛奶与蜂蜜》1840 年

食物掺假的历史以 1820 年为界可分为两个阶段——前阿库姆时代与后阿库姆时代。1820 年，现代西方世界首次针对食品中添加有毒物质或添加剂的行为进行查处和打击，而这正是由于一本小册子的面市——《论食品掺假和厨房毒物》(*A Treatise on Adulterations in Food, and Culinary Poisons*)，由德裔化学家弗雷德里克·阿库姆 (Frederick Accum, 1769—1838) 撰写。说这本书改变了一切可能有些夸张。此书出版后，骗子们依然制假售假，逍遥法外；有关食品的法律法规也并没有因此而进行任何改动。一开始阿库姆本人被授予了各种荣誉，后来却遭人侮辱。但他的文章还是让人们认清一个事实：几乎所有现代化工业城市中出售的食品或饮品都不如看上去那样美味，其制作方法也和我们想象的不同，而且食物是可以杀人的。

弗雷德里克·阿库姆出生在威斯特伐利亚 (Westphalian)，却选择成为一名伦敦人。他热爱食物，推崇品质优良的健康面包（全麦面包，而不是白面包）、烟熏火腿、浓郁芬芳的黑咖啡，以及用熟透的桃子、樱桃、菠萝、榲桲果、李子和美味的橘子¹制成的果酱或蜜饯。阿库姆对食物的态度和法国美食家不同，他们无论吃什么东西都要先用鼻子闻一下，一见到鹌鹑配松露就吃到顾不得讲话。阿库姆却并不热衷于名贵的食



鼎盛时期的阿库姆（1769—1838）。《欧洲杂志》
（*European Magazine*, 1820）上刊登的阿库姆雕像。

物，更喜欢吃德式食品：一品脱麦芽啤酒，一碗用冬季白甘蓝和葛缕子籽做的德式泡菜，一份酸黄瓜配西班牙甘椒，一张松脆的奶油馅饼皮，这些都是他喜欢的食物。但阿库姆选择食物时并不随意，他强调说如果你对煮土豆都非常讲究，那么在牛排的调味上一定会精益求精；只有那些势利小人才会滥竽充数。他认为，厨师就好比化学家，厨房则好比是一间化学实验室。阿库姆是鉴别食品掺假的行家，在他职业生涯的巅峰时期，也就是1820年，他可以称得上是当时伦敦最著名的化学家。

作为一名热爱美食的化学家，阿库姆认为美食成功的关键在于所有成分必须精确混合，同时也正因这种热爱让他对那些“品行端正”的罪犯们为追逐利益而在食物中掺假的做法十分愤慨。幸运的是，阿库姆并没有忍气吞声，他将愤慨都写进自己的书里，向世人揭露掺假售假的骗局、数不清的掺假食品，以及黑心商人最恶毒的谎言和最严重的有害物质。“打击食品掺假很困难，”他写道，“这个国家制假成风，有的食品，甚至从来就没有过真的；但说起来却只有一篇关于食品安全的文章。”²阿库姆的著作面市仅一个月就售出了一千册（这个发行量在当时已经很大

了), 之后又陆续卖出数万本。

如果现在再读有关阿库姆这篇论著的评论, 联想到大宗食物都在制假售假, 恐怕谁都会突然泛起一阵恶心。“读了(阿库姆的)这部书后,”《布莱克伍德爱丁堡杂志》的一位评论员曾写道,“我们的食欲明显下降, 昨天我们脸色苍白地吃下了一块奶油冻。”³另一位评论员在《文学公报》上发表文章, 抱怨道:

这本书揭露了食品商贩是怎样欺诈、哄骗、下药甚至伤害我们的。虽然人们读这部书时会觉得很痛快, 但是读过之后, 他们可能会被阿库姆先生所做的这项伟大工作气个半死。他的确开拓了我们的眼界, 但是读过他的书后, 我们可能什么都吃不下了。⁴

他继续感慨地说:

我们吃的泡菜是用铜染绿的; 我们吃的醋是用硫酸勾兑的; 我们吃的奶酪是在坏了的牛奶里掺入米粉或木薯粉制成的; 我们吃的糖果是将糖、淀粉和黏土混合在一起, 再用铜和铅染色的; 我们吃的番茄酱是用蒸馏酒醋后剩下的糟粕加上绿色的核桃外壳煮出的汤汁以及各种香料、辣椒粉、甘椒和普通的盐——或是卖不掉的烂蘑菇混合而成的; 我们吃的芥末是芥菜、小麦粉、辣椒粉、海盐、姜黄和豌豆粉混合在一起调成的; 还有让我们喝下去就觉得精神振奋、精力充沛的柠檬酸, 柠檬汽水和潘趣酒(punch), 它们通常是使用廉价的酒石酸临时勾兑出来的。

这段话很好地总结了阿库姆的这本书。他在书中号召所有阶层应相互合作, 废除掺假食品及饮品的罪恶交易与诡计。⁵书中揭露了许多食品掺假案, 比如在儿童奶油冻中掺入有毒的月桂叶, 用黑刺李的叶子冒充茶叶, 用白黏土制成含片, 在胡椒中掺入灰尘垃圾, 泡菜用铜染绿, 糖果用铅染色等等。“上帝啊!”一位读者惊呼道,“这些无耻的掺假行为何时才能结束? 难道我们的餐桌上就没有一样纯正的、无毒无害的东西吗?”

事实上，阿库姆没有揭露的丑闻，依然我行我素。这让读者感到震惊与错愕。一直以来，还没有一本化学书能够像《论掺假》一样，引起如此广泛的讨论。

这种震惊效果正是阿库姆想要的。书名页上不但画着一个骨灰盒，同时还用大写字母写着“此处有暗藏的危险”这样一句座右铭。骨灰盒上蒙着一张画有巨大骷髅的裹尸布，两条大蛇在骷髅旁边扭动。他在《论掺假》中不断地重复着“暗藏的危险”这个主题，它源自《圣经》中“锅中有致死的毒物”。[这句话出自《圣经·列王记》(*Kings*)，第四章，40节。]“暗藏的危险”成为19世纪食品安全运动的战斗口号，但却远远不能承载阿库姆想要表达的尖刻的道德抨击。他对掺假行为十分厌恶。制假售假是一种恶劣的行为，不仅是那些生活奢侈品，就连基本必需品也存在这一现象。面包师为了让面包看着很白，常会在面粉里掺入明矾。掺假背后的动机正是对财富的渴望和贪婪，贪欲压倒了一切，赚钱比同胞的生命还重要。⁶阿库姆忧愁地说道：“在有生之中我们处于死亡。”⁷

为什么阿库姆的论著能够引人注目呢？1820年以前，人们对于食物掺假一事也并非一无所知。正如阿库姆在前言中所说，每个人都知道面包、啤酒、葡萄以及其他经常掺假的东西。⁸恐怕早在古罗马时期就有酒商往酒里掺水或用医用酒精冒充其他酒类的案例。18世纪，就在阿库姆



“锅中有致死的毒物”：选自阿库姆的《论食品掺假和厨房毒物》(1822)，卷首插画细节图。

出书前后，出现了无数有关食品污染的谣言与讽刺。托拜斯·斯莫莱特 (Tobias Smollett) 在他的小说《汉弗莱·克林克》(*Humphrey Clinker*) 中就曾描述过伦敦的食品是多么肮脏、低劣。他将伦敦比做简陋的乡下，因为伦敦城里鸡鸭猪狗到处跑。后来游戏规则变了，蔬菜、草药、凉拌食品都出自自家的花园。正如他所描述的，在伦敦，人们在草莓上吐点儿口水再擦擦就算是洗干净了；将蔬菜和铜一起煮，使蔬菜显得更绿；装牛奶的提桶也没有盖儿，这些牛奶穿过大街小巷，早就被“婴儿的呕吐物”、“行人的唾沫、鼻涕和口嚼烟草块”、“车轮溅出的泥点儿，尘土以及男孩儿们恶作剧时乱扔的垃圾”所污染，有时牛奶里甚至“还漂着淹死的蜗牛”。伦敦的面包就是“掺有白垩、明矾和骨灰的毒面团；吃起来干巴巴的，简直就是对人体的摧残”。葡萄酒则是“将苹果酒、玉米酒、黑刺李汁随便混在一起，调成的一种非常难喝且有害身体的廉价混合物”。

伦敦的食品真的很糟糕，可是读过斯莫莱特这部小说的人，谁也不会相信现实情况竟然真的像小说中描写的一样恶劣。所有人都以为，小说中的情境是作者为了营造喜剧效果而故意夸大的。不难想象，当第一批读者读完阿库姆的论著后，发现“喜剧”中的情节竟然是生活中实实在在发生的事情，他们该有多么吃惊！《文学公报》的编辑曾做出以下评论：

《汉弗莱·克林克》中，那些异想天开的骗子总能引得我们发笑，但是回头想想，现实生活中我们吃的喝的东西几乎都被掺了假，似乎我们就笑不出来了。我们只能自己咽下这些骗人的假货，否则，这些卑鄙的掺假食品以及那些残忍的商家的无赖作为，⁹最终会削弱主要城市的运营情况乃至国民的许多消费能力，令社会失去活力，或者使人与人彼此厌恶。

阿库姆的天才之处在于他能让读者们看到“咽下欺骗的苦果”的确是“相当严重的玩笑”。他的书之所以卖得很火，一方面是时代的原因，随着科学与工业的进步，食品掺假的可能性大大增加了；另一方面则是因为阿库姆本人是一名非常优秀的宣传家，他是戳穿这一连串诡计的最佳人选。他对现代英国科学及工业的发展充满激情，同时也看到这些科