

奇妙 错 错

MISTAKES THAT WORKED

——部分生活用品的由来

CHARLOTTE FOLTZ 原著

John O'Brien 图

柯 生 译

徐世延 审校



上海科学普及出版社

奇妙错中错

——部分生活用品的由来

CHARLOTTE FOLTZ JONES 原著

John O'Brien 图

柯生 译

徐世延 审校

上海科学普及出版社

(沪)新登字第 305 号

责任编辑 王佩英 王琳

奇妙错中错

——部分生活用品的由来

CHARLOTTE FOITZ JONES 原著

John O'Brien 图

柯生译

徐世延 审校

上海科学普及出版社出版

(上海曹杨路 500 号 邮政编码 200063)

新华书店上海发行所发行 上海新四印刷厂印刷

开本 787×1092 1/24 印张 4 字数 53000

1998 年 9 月第 1 版 1998 年 9 月第 1 次印刷

印数 1—6000

ISBN 7-5427-1481-3/G·489 定价: 14.00 元

编译者的话

作为一本描述人们日常生活中诸多常见用品发明由来的少儿知识读物，它的情节虽然说不上曲折动人，但称它妙趣横生显然毫不过分。更何况有那些幽默、夸张、异域情调浓浓的漫画的衬托，更使它极富童趣和观赏性。

当然，由于中外不尽相同的文化背景，它的某些地方更需要我们的读者朋友细加揣摩，以体味原书的韵味。

我们愿做一座桥梁，让中外文化更多更快地交流、沟通。

一九九八年七月

第一章 填肚子的

许多厨师都承认,他们拿手的烹调诀窍往往是在偶然中得到的。但是大量的食物中毒事件证明,许多食物上发生的偶然情况并不那么美妙。

所以如果你想干点厨房活的话,最好先熟悉一下安全规则,因为美国国家安全委员会的统计报告说,每年医院的急诊室大约要处理 80 万件和家庭厨房设备及家用电器有关的意外事故。

厨房安全守则:

1. 做东西以前,要征得父母或其他成年人的同意。
2. 取食物或使用炊具以前务必洗手。
3. 事先要熟读菜谱并准备好所有的配料及用具。
4. 严格按照菜谱并准确称定份量。
5. 务必要在成年人的陪同下使用电器。

6. 做完后,把没用完的配料拿走,清洁厨房,别弄得一团糟。

半熟面包

烤面包,那可快不起来。

先把各种配料和好,再加揉捏。过一到两个小时,面团发了起来。然后猛力挤压,分成一个个小面团,再烤上至少一个小时。

一个叫乔·格雷戈的人想找个比较简便的办法,让那些忙人也能吃上热面包。他花了很长时间想方设法,但一无成就。

1949年的一个下午,格雷戈正在佛罗里达州阿玛帕克城的自家厨房里烤着午餐面包。突然,火警拉响了,作为一个志愿消防员,他得赶去灭火。于是,他迅速地把面包从烤箱里拿出来,冲出门外。

从火场回来后,格雷戈仔细地看了看那些冰冷的、半生不熟的小面包:它们都发白了,看起来像石膏一样。可格雷戈没像绝大多数人那样,把这堆乱七八糟的东西扔进垃圾箱,而是重新加热炉子,把这些面包烤熟了。

没想到面包的味道竟然好极了!格雷戈就这样意外地找到了制作面包的简便方



法,让人在午餐时吃得又热又新鲜。

后来格雷戈经过实验,弄清了烤第一次面包所需要的精确温度和时间。然后他把这种方法传给各地的面包师。

今天由面包房做好和面、揉面、发面和部分烘烤的事情,忙碌的先生、女士们可以去买这种半熟面包,用 10 分钟加热,就可以吃了!

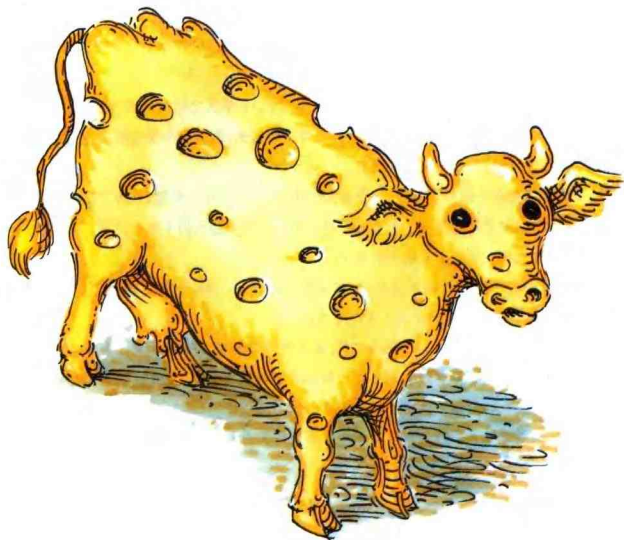
谢谢乔·格雷戈这位阿玛帕克城的志愿消防员。

干 酪

瞧,一位古代的阿拉伯人正在茫茫沙漠里走着,除了一头长着黄牙、气喘吁吁、脾气暴躁的骆驼外,他没有同伴。

当然他还带着食物。他用一个由绵羊胃做成的袋子装了些牛奶。在旅途中当他打开袋子的时候,发现牛奶已经分解了,变成了一种很浓的、现在我们叫做凝乳的东西,和一种水状的、现在我们叫做乳清的液体。就这样,这位阿拉伯旅行者意外地发明了干酪。

是两个因素使牛奶变成了干酪,一是,在旅行中太阳把袋子中的牛奶晒热了;



二是,这个由绵羊胃做的袋子里含有干燥了的助消化液,这种助消化液含有凝乳酶——一种在今天做干酪仍必须的物质。

这位阿拉伯旅行者把他的发现告诉了朋友们,于是这之后的四千年里人们就一直在制作着干酪。干酪很快就在全世界变得重要起来,因为鲜牛奶很容易变质,但制成干酪,就可以长久保持牛奶的营养。

据美国国家干酪协会估算,一个普通的美国人,在去年一年里,吃掉了约 11 千克的干酪。但《吉尼斯世界纪录大全》说,尽管美国是世界最大的干酪生产国,可吃干酪最多的是法国人,平均每人每年消费 19.8 千克。

全世界的干酪共有两千多种,如果你每星期品尝一种,就将花费你四十年的时间,而在这四十年里,也许又有人发明了新的品种。

- 据《吉尼斯世界纪录大全》记载,最大的干酪为 18 171.2 千克。那是 1988 年在美国威斯康星州制成的。一辆经特殊设计的冷藏“干酪运输车”曾载着这一巨大的干酪在美国各地巡回展出。
- 美国的乳制品协会倡议六月为国家乳制品月。

巧克力曲奇

这种曲奇,乔治·华盛顿一口没尝过。

本杰明·富兰克林、亚伯布罕·林肯、马克·吐温也没吃过。

因为很遗憾,他们在巧克力曲奇发明以前就去世了。

露丝·韦克菲尔德 1930 年发明的巧克力曲奇,今天全美国都可以买到。

其实韦克菲尔德根本就没想过要创制一种会让全国的人都喜欢的饼干。她一直在忙着经营波士顿和马萨诸塞州新贝德福收费路段上的那家征费站小客栈。

一天当她正在和面准备做曲奇的时候,发现烘烤用的巧克力用完了,于是,她就有一些低甜度巧克力弄碎,作为替代品掺进面团里,希望碎块融化后面团能吸收,做出巧克力曲奇。

可当她从炉子上把烤盘拿下来时,韦克菲尔德惊呆了:巧克力并没有融化进面团,做出来的不是她最初想要的那种曲奇。就这样她意外地发明了巧克力曲奇。

这种巧克力曲奇以露丝·韦克菲尔德的征费站小客栈的名字命名。今天在美国是最受欢迎的一个品种。据估算,美国大约每年要消费掉 70 亿块巧克力曲奇。而美

国家家庭自制的曲奇中有一半是巧克力曲奇。

巧克力曲奇的流行也提供了就业机会,一些小贩不卖别的,就只售这种巧克力曲奇。

1980年,这种曲奇甚至也登上政治舞台。在加拿大外交官帮助六名美国人质逃离伊朗后,美国人给加拿大领馆送去了巧克力曲奇。这是美国方式的谢谢。

如果你也想做巧克力曲奇,下面是由雀巢公司提供的正宗征费站巧克力曲奇的配方:

2¼杯没有筛选过面粉

1茶匙小苏打

1茶匙盐

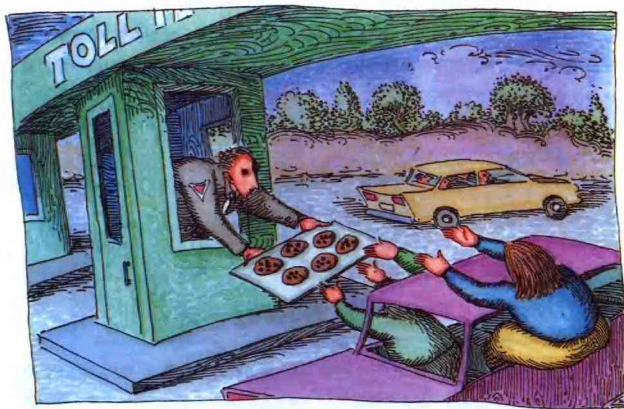
1杯软化的黄油

¾杯白糖

¾杯硬质包装的粗糖

1茶匙的香草汁

2个鸡蛋



1 个约 340 克包装单位的雀巢低甜度巧克力糖块

1 杯剥碎的坚果

先将炉子加热到摄氏 190 度，在一个小碗里把面粉、苏打和盐搅拌均匀后，放在一边；再在一个大碗里搅拌黄油、白糖、粗糖和香子兰浸液，直至成奶油色；把鸡蛋打进去；慢慢加进面粉将混合物搅匀，放进少量的巧克力和坚果，然后用圆勺子把它们浇到没有抹油的甜酥饼干表面。

在摄氏 190 度下焙烤 8 到 10 分钟。

这样就做出了绝对正宗的曲奇。

可 口 可 乐

那是 1886 年 5 月 8 日

美国内战结束已经有二十一年了。

格罗弗·克利夫兰是当时的美国总统。

在佐治亚州的亚特兰大市，一个叫做约翰·彭伯顿的药剂师，正在他的后院忙碌着。彭伯顿已经发明了“法国古柯酒——一种理想的神经滋补品、健康的恢复剂和刺激剂”，“柠檬和橘子甘香酒”，以及“彭伯顿博士印度女皇神奇染发剂”。然而，他仍想发明一种治疗饮酒过度的饮品。



彭伯顿用大火煮了一大铜锅的一种混和物,并用小船桨搅拌着。搅拌好后,就成了一种能够缓解疲劳,消除紧张和减轻头痛的新药。

彭伯顿把他的新药送给雅各布药房,并吩咐他的助手维纳布尔给药浆里兑点水,再冰镇一下。品尝后他们一致认为这药十分爽口。当维纳布尔调制另一杯药浆时,他偶然加进了汽水而不是白开水。结果,味道更是妙不可言。

他们俩十分兴奋,他们决定与其把这种饮品作为治疗头疼的药,不如把它当替代浆汁淡啤酒的汽水来销售。于是他们就给这种饮料起了个名字,叫可口可乐,因为它里面有古柯叶和可乐果的成分。

在 1886 年时,平均每天可卖掉 9 杯可口可乐。据可口可乐公司的资料说,彭伯顿在第一年共售出 113.7 升的可口可乐,收入 50 美元,但它花在广告上的费用却是 73.96 美元。

如今在 155 个国家里,人们平均每天要喝掉 393 000 000 杯可口可乐。彭伯顿的发明没有成为一种引人注目的治疗头疼和解除疲劳的药物,却成为一种风靡全球的饮料。

- 在美国肯塔基州伊利莎白城的一家私人博物馆里,陈列着一本百年来可口可乐公司广告大事记。

- 根据可口可乐公司的资料,如果把所有已经生产出来的可口可乐装在 340 克的罐子里,单行排列在珠穆朗玛峰旁,这将需要 19 000 000 列的罐子才能装下这些可口可乐。
- 今天,可口可乐中的 14 种成分已经公开,但是第 15 种成分人们只知道它叫做“7X”,这种神秘的成分是国家机密,只有几个人知道“7X”的真正含义,为防意外,这几个人不允许结伴旅游。

炸面饼

汉森·格雷戈 1832 年出生于缅甸州的卡姆登,1921 年逝世后被安葬在缅甸州德国城的海员休息港公墓。在汉森·格雷戈八十九年的生涯里,大部分时间都在海上做船长,据传说炸面饼圈就是他在海上发明的。

一天晚上,他正在船上吃着炸面饼,突然暴风雨袭来了。因为需要用双手去掌舵,所以格雷戈船长就把炸面饼插在了舵轮的把柄上,他就这样发明了炸面饼圈。

当格雷戈船长意识到他发明了什么的时候,高兴极了。因为炸面饼的中心部分经常炸不透,很讨厌,把中心部分挖掉肯定会使炸面饼好吃得多。所以暴风雨过后,