

# 美国商业奥秘

邓析新 胡明 编译



中国对外经济贸易出版社





JM26/10

# 美国商业奥秘

威廉·庞德斯通 著

邓炘炘 胡明 编译



中国对外经济贸易出版社

## 美国商业奥秘

[美] 威廉·宠德斯通 著

邓圻圻 胡明 编译

\*

中国对外经济贸易出版社出版

(北京安定门外大街东后巷28号 邮政编码100710)

新华书店北京发行所发行

北京隆昌印刷厂印刷

1092×787毫米 40开本4.6 印张100千字

1990年12月第1版 1990年12月第1次印刷

印数1—4000册

ISBN 7-80004-194-8/Z·10

定价：3.00元

本书内容真实，首次披露，  
你肯定闻所未闻。

---

## 前 言

本书中的奥秘本不该成其为奥秘，因为全是普通人生活中的事情，这有些似乎不可思议，但却是真的。有不少内行了解其中的秘密，或许还讲给别人听过，也确有很多外行靠推测发现了这些秘密，但对大多数人来说，书中的奥秘是鲜为人知的。

秘密就是千方百计不想让人知道的事情，大都并不对人们造成危害，只是引起人们的好奇。如果可口可乐公司公开他们的饮料配方，大概除了化学家以外，不会有谁对可口可乐含有的成分感兴趣。如果你能用普通立体声收音机欣赏平克·弗洛伊德的歌曲《城墙》，那么，其中那些隐秘的内容还有什么趣味呢？如果你已经知道杜格·亨宁是怎样游刃有余地变魔术，你还会在观看时始终惊讶不已吗？本书所写的都是别人不想让你知道的事情。

有少数秘密是难以了解的。我写这本书的窍门在于请教了知情人。我曾得到很多人的帮助，他们对本书的内容提出建议和研究线索，给我介绍有助于此书的朋友，向我透露内情，提供意见和援助。在此，我谨向本顿·阿诺弗茨，尼克拉斯·巴卡拉，詹姆斯·S·布莱德布尔，迈克尔·查莱尔，

卡隆·科雷，康纳尔大学图书馆的工作人员保尔·克鲁克，小米歌·杜格拉斯，诺尔曼·法恩斯沃斯，查尔斯·P·格利尔，甘莎·海伊斯，露斯·海莱罗，E·J·克恩，小瓦莱里·帕特·肯茨尔，齐利·克罗尔，斯图亚特·C·靳纳，以及联合分析实验室的工作人员詹姆斯·马斯特罗伯蒂，卢俊·D·迈尔茨，奇利尔·迈瑟莫，朱利亚·F·莫顿，里克·迈耶斯，格罗利亚，保尔·比茨尔，乔治·A·波拉克，斯特芬·鲁道夫，斯特瓦特·斯托格尔，巴利·斯特雷姆斯，塞尔萨·苏里瓦，罗莎利·穆尔·里特致谢！

并特向那些要求不披露姓名的人们致谢！

# 目 录

前言 .....	( 1 )
<b>第一部分 吃的秘密</b>	
1. 肯德基炸鸡 .....	( 1 )
2. 吓人的食物 .....	(12)
3. 可口可乐 .....	(19)
4. 赛可乐饮料 .....	(36)
5. 甜露酒和苦啤酒 .....	(41)
<b>第二部分 随手可挑的毛病</b>	
6. 钞票上的诡秘 .....	(52)
7. 钞票纸的奥妙 .....	(57)
8. 信用卡 .....	(60)
9. “无效”复制技术 .....	(67)
10. 通用商品编码 .....	(68)
<b>第三部分 孩子们，别在家里瞎折腾</b>	
11. 香水 .....	(75)
12. 信件、邮票与信封 .....	(87)
13. 日常生活中的新鲜事 .....	(91)
<b>第四部分 骗人的把戏</b>	
14. 视力测验 .....	(101)
15. 罗斯查克测验 .....	(102)

16. 测谎检查 ..... (105)

### **第五部分 被忽略的幕后牵线人**

17. 会舞蹈的手绢 ..... (112)

18. 大锯活人 ..... (119)

19. 骑士失踪 ..... (128)

### **第六部分 总是最后才知道**

20. 尼尔·阿姆斯特朗“宣言” ..... (133)

21. 秘密的无线电频率 ..... (136)

22. 唱片中的隐密 ..... (159)

23. 沃尔特·迪斯尼是否被冷冻  
起来了 ..... (167)



## 第一部分 吃的秘密

如今你也许住在最干净的住宅里，然而你却没准被食欲的诱惑不顾个人健康去胡吃乱喝。因此，你最好还是了解清楚各种食品的情况，例如，玉米饼是由什么做成的。也许你在吃某种食品之前，想了解一下里面到底含有什么。的确应该这样。不过，食品加工业并非餐馆，你吃的加工食品与别人吃的食品一样。现在已发明的食品种类还很有限，大家都想复制或改造它们。成千上万馋嘴的人想获取食品加工的秘密，想了解配方、了解调料、了解香料，甚至花钱买这些秘密。但寻求这种秘密并非易事。

但是，大食品公司能使加工食品的千百名职工对配料的秘方一无所知吗？当然不能。如本章所述，那些全体职工众所周知的秘密肯定会不胫而走。不信请往下看。

### 1. 肯德基炸鸡

象人们知道的那样，哈兰德·桑德斯上校只把他的肯德基炸鸡配方告诉了两个人，一个是他的妻子克劳迪娅，另一个是杰克·马塞。马塞是辛迪加公

司的头儿，1964年从桑德斯手中买走了肯德基炸鸡公司。

显然，在5000家肯德基炸鸡的经销店中，没有一人知道完整配方的内容。新开炸鸡店的经营者须到设在路易斯维尔城的“肯德基大学”学习。他们在那里学习炸鸡的特殊方法，但没人告诉他们调料里有些什么。他们必须从公司购买调料成品。有些经销店购买的袋装调料，每袋含10盎司调料，使用时掺入25磅面粉。另外一些经销店则购买事先掺好面粉的调料。

### 里边没有白金

60年代中期，肯德基炸鸡店如雨后春笋般发展起来，关于秘密调料配方的说法就成了人们议论的话题。从外观上看，炸鸡的皮表面形成一层薄薄的，几乎未烘透的壳。鸡肉非常湿润，据说是烹调压力和火候造成的。有不少人认为炸鸡采用了“由11种不知名的香草和香料”配成的调料。炸鸡味道很好，但是不知起决定作用的香草或香料是哪一种。《纽约时报》曾引用桑德斯的话说，那些香草和香料“每个人都可以搞到”。

看来，肯德基炸鸡的配料实际上是很普通的。长期以来，经销商和肯德基炸鸡的经理部门之所以对此争论不休，是因为经销商们认为，“炸鸡公司老板以此为由而大大提高了炸鸡的价格——远远高于

任何香草和香料的成本”。1976年一本关于麦克唐纳公司的书中有这样的记载，麦克唐纳公司的创始人莱·克罗克注意到：“肯德基炸鸡的经销商宣称他们愿出3倍、4倍或5倍的价钱购买同样的香草和同样的鸡，而且他们在任何一家美国的大食品公司都能买到这些东西。”然而，肯德基炸鸡公司则否认这种可能性。因为调料配方是保密的。你知道，这完全是谎言。任何一个化学实验室都可以告诉你炸鸡里边有些什么。那里面既没有白金，也没有黄金。

关于炸鸡调料里没有什么出人意料的东西，这一点，可以从发明者本人偶然泄露的只言片语中得到证实。桑德斯在自传中谈到，他向最初一位经销商哈蒙出售炸鸡时，是在哈蒙的餐馆里调制配料的。

不过，即使有装备精良的分析实验室，要搞清楚这位上校的所有配料也绝非易事。那里边含有近40种香草和香料及其它在美国的超级市场和食品店里可以买到的调料，其中有20或30种是很平常的，每个人自己都可以搞到。同时用许多种不同的调料也无特别出奇之处，因为美国食品工业标准的“禽类食品佐料”就有10种之多，它们是胡椒、姜、甜胡椒、丁香、薄荷、豆蔻、豆蔻干皮、麝香草、欧洲香薄荷、鼠尾香草。

1974年，《老爷》杂志曾请4位食品专家分析

一下肯德基炸鸡的成分，结果是各执一词，意见很不一致。

詹姆斯·伯德认为，炸鸡主要用盐调味。他估计调料里可能还有味精、辣椒末、胡椒和肉桂。罗伊·格鲁特说：“有理由确信调料含有微量迷迭香、欧洲香薄荷、茵陈蒿、麝香草、胡椒、姜黄和肉桂”。他也提到了盐、味精，还有一些可能是蜂蜜或红糖一类的微颗粒状的东西，以及杏仁和薄荷糖的美妙味道。瓦沃里·鲁特的结论是：炸鸡外面裹了一层很好的东西，里面含有面粉、牛奶，可能还有鸡蛋。鲁特只能肯定调料里有盐和胡椒；他猜测有芹菜末、胡荽油、辣椒粉，或者还有蔞草根掺和在里边。詹姆斯·威拉斯却认为并没有牛奶或鸡蛋裹在鸡的表面。他还怀疑调料里的香草与香料是不是有11种。他只能肯定有肉桂和丁香。威拉斯认为肯德基炸鸡的秘密就是糖，“真正的炸鸡是不甜的，而肯德基炸鸡发甜”。“他推测糖里加了很少，很适当，极有益于健康的食用油。”

另一项分析来自克罗里亚·皮特茨，她是密歇根州圣克莱尔人。她写了《秘密配方》一书的目的是想剖析食品加工的配方，以供家庭主妇使用。70年代后期，皮特茨设计了三种仿制肯德基炸鸡的配方。

具体做法是，先将生鸡放入平底锅或深煎锅炸成棕色，再放到炉上烹30到35分钟。这时要在锅里放水，让鸡浸透。她的第一种配方是用市场上出售

的意大利沙拉调料，面粉、盐和柠檬汁混合而成的卤汁。

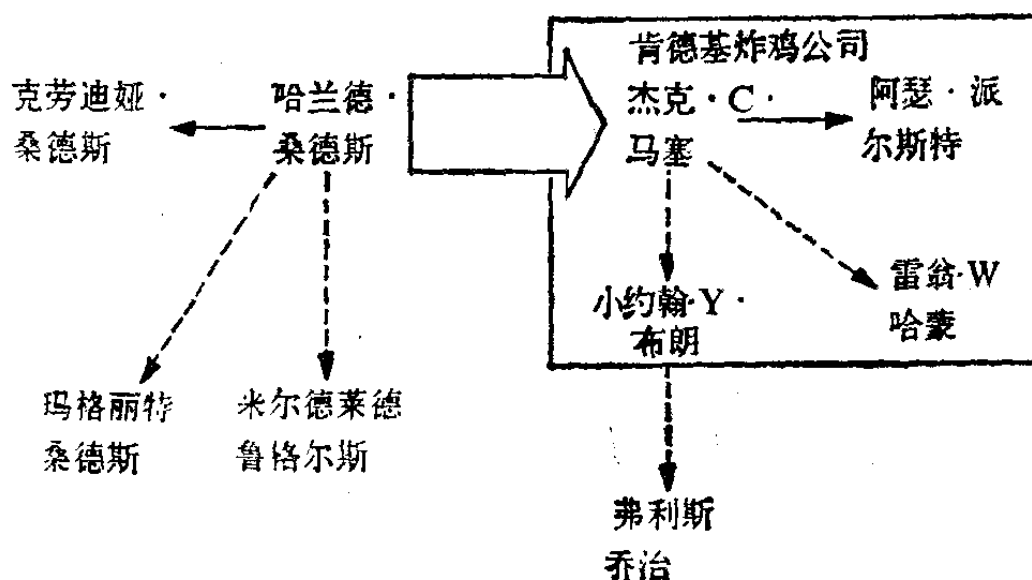
皮特茨的第二、三种配方都分别用了11种香草和香料。第二种配方是用于仿制香脆肯德基炸鸡，基中含有蒜末、洋葱粉，欧洲香薄荷（可用芫荽片代替）、干红椒、黑胡椒、甜胡椒、甜紫苏、薄荷、鼠尾草、姜和迷迭香。所有这些调料用面粉和盐搅拌，鸡肉用啤酒和苏打水浸湿，裹上面粉和调好的佐料下锅油炸。

第三种配方使用的是目前一般流行的香料和香草：迷迭草，薄荷、鼠尾草、姜、豆蔻、麝香草、芫荽、胡椒、干红椒、蒜末和洋葱末。另外还要加三种提味的东西——红糖、鸡粉汁和利蒲顿西红柿汤调料，这些东西对香草香料起补充作用。皮特茨的配方是根据她自己实验结果而确定的。

### 乔治知道上校的配方吗？

1967年，《商业周刊》杂志才宣布：“只有桑德斯、马塞（当时是公司的董事长）和公司的食品工程师才知道配方的内容。”这话并不完全对。桑德斯的妻子克劳迪娅就知道配方。公司其他人的妻子、孩子以及商业合伙人都可能知道。

图1 肯德基炸鸡配方流传示意图



### 谁告诉了谁？

克劳迪娅·桑德斯原是肯德基州科尔宾市桑德斯咖啡店的雇员，1948年成为桑德斯的第二个妻子。当时桑德斯正把用在汽车旅馆和餐馆的精力转向在第75号洲际公路上，向那里的游客兜售炸鸡。66岁的上校鼓励孩子们扩大经销业务。他自己驾车带着一只压力锅和一袋调料四处奔走，每周吃上三、五次炸鸡。克劳迪娅则呆在家里，调制秘密的配料，再把这些配料卖给经销商。1964年上校把他的买卖给卖了，只保留他在加拿大的分公司。他卖得太快，也太便宜了。这位上校在他后来的有生之年中，靠祈祷上帝和诅咒休布莱恩公司度日。因为这家公司从他最初的买主手里把炸鸡公司买走了。

哈兰德·桑德斯死于1980年，享年90岁。克劳迪娅现在是肯德基州谢比维尔市“克劳迪娅·桑德餐厅”的女业主。

桑德斯可能将配方告诉了孩子们。他有两个孩子，均为前妻所生。他的一个孩子玛格丽特在家庭的商业活动中担任了重要工作。当要向外发展生意的时候，曾派她去佛罗里达州去经销炸鸡。目前玛格丽特住在棕榈泉，她妹妹住在肯德基州的列克星顿。

1964年，秘密配方传到了外人手里。当时，桑德斯以200万美元的价格将他的炸鸡买卖出售给辛迪加，公司的头叫杰克·马塞。马塞是纳什维尔的一位银行家，当时正退休在家，无事可干。马塞知道配方的秘密，食品工程师阿瑟·派尔斯特也知道。派尔斯特原是一名航天工程师，在炸鸡公司负责配调料和创造新的烹调法。他为肯德基公司发明了许多种新式油炸与加热设备，并获得了专利权。马塞在买下炸鸡公司7年以后，将它卖给了休布莱恩公司。这家公司生产伏特加酒、牛排汁、快餐西红柿鸡尾酒，美威亚德葡萄酒、奥特加墨西哥食品以及箭牌甜酒。这家公司当时出价287万美元。

马塞的两位合伙人是否知道秘方很难确定。合伙人之一犹他州经销店的富翁哈蒙好像参与过一些日常的管理业务。另一位合伙人约翰·布朗曾帮助

说服桑德斯将炸鸡买卖盘出。以后，马塞又表示说布朗助了他一臂之力，使他得以成功。那么由此推测，马塞将秘方告诉布朗是有可能的。布朗在休布莱恩公司买走炸鸡公司后，他成为这个辛迪加的董事长(马塞后来离开了公司)。出售炸鸡公司得到的钱使布朗在1979年参加了肯德基州州长竞选并取得成功。年轻、精明的布朗并不在乎炸鸡生意，他有更高的政治野心。他曾对报界说，“管理肯德基州比经营肯德基炸鸡要容易。这里没有竞争。”

显然，知情人的链条越来越长了。不过，这些知情人是很谨慎的，他们不会向更多的人泄露机密。

## 实验室的分析

本书作者曾在肯德基炸鸡公司一家分店附近的大学校园内张贴了一则广告，征求肯德基炸鸡公司雇员应答。征询的内容是炸鸡的制作方法。总的来说，应答者的描述与桑德斯1966年申请“在压力下制做炸鸡的方法”专利时说的差不多。

当然，专利文件中并未透露调料是些什么。没有一位应答者知道鸡肉表层裹的是什么辅料。不过有位应答者提供了辅料的样品：一种味道腥辣的白色粉末，夹着些黑色和褐色的微粒。

按照克罗克的说法，实验可以分析出调料里有什么，为此我们访问了一家食品实验室。但是，



他们在知道这样品的来源之后，拒绝做分析。第二家实验室同意进行分析，于是我们送去了一杯表层调料，要求他们做质量分析，辨认出所有的成分。但不必提供准确的比例。最后，得到了一张与皮特茨的配方、《老爷》杂志文章中的配方，以及禽类食品调料配方差不多的单子，就象我们开始所列出的那些配方一样。

根据访问结果，桑德斯的专利内容以及实验室得出的分析，秘密配方的内容大致如下：

肉鸡重量在2 $\frac{1}{4}$ 至2 $\frac{1}{2}$ 磅之间为佳，将之切为8—10块。肯德基炸鸡与其他炸鸡的不同处是鸡的下锅量必须与油的量及其温度相适应。如果你用炸一只鸡的油和油温来炸一块鸡，那只能把它炸糊了。这就是桑德斯的方法没能广泛地在家庭中使用的原因。

根据专利报告记载，如果一次下锅5磅鸡肉，就需要有8夸特油，油温为华氏400度。桑德斯在专利中说这样做的道理在于：一般方法做的鸡，在肉还没有烧透的时候就已经失去了它自然的水分，于是鸡肉不是不熟就是发干。明显的补救方法是在一种含水充足的汁液中烹调它，这样一来，炸鸡看上去和吃起来都仿佛是“在沸水里煮的”似的。如果想要鸡的皮呈棕色，那通常需要更高的温度或更长烹调时间，这就超过了鸡肉本身所适应的度量。

桑德斯的解决办法是在油温度华氏400度的时