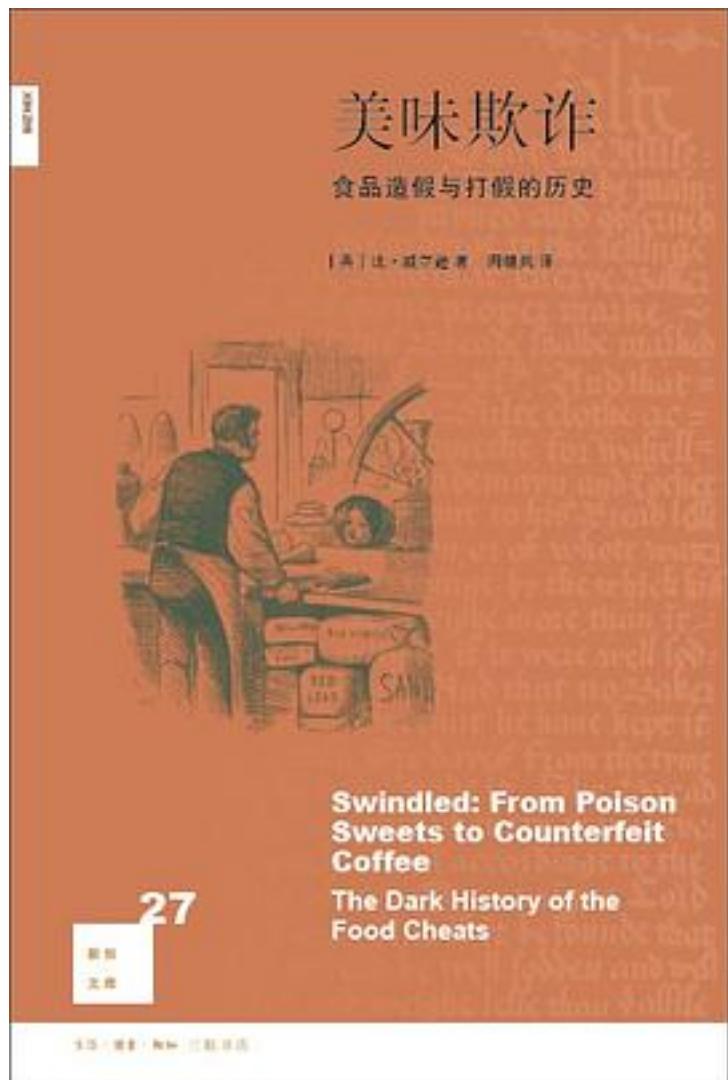


# 美味欺诈



[美味欺诈\\_下载链接1](#)

著者:[美]比·威尔逊

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2010-10

装帧:平装

isbn:9787108034694

1820年一本名叫《论食品掺假和厨房毒物》的小册子，使它的作者阿库姆成为当时伦敦最著名的化学家。书中揭露了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，糖果用铅上色等等。或许食品掺假造假的历史比这更久远，然而从1820年至今，食品造假与打假一直持续到今天。作者告诉人们，奸商的伎俩，展示造假的各种手段，揭露了助长奸商涌现的风气，讲述打假英雄的故事，以及“科学”蒙骗与科学监查之间的激烈对抗，为建立值得信赖的食品标准所做出的不懈努力。

作者介绍:

比·威尔逊(Bee

Wilson): 英国著名食品作家和历史学家，多年来在剑桥大学圣约翰学院担任思想史研究员。她曾在英国时政周刊《新政治家》(New Statesman)担任了五年的美食评论家，自2003年起，每周都在《每日电讯报》(Daily Telegraph)的美食专栏发表文章，其作品屡次获奖。2004年她出版了第一本个人著作《蜂群》(The Hive)。

目录: 前言

第一章 德国火腿和英国芥末

第二章 一箪饭，一瓢饮

第三章 政府芥末

第四章 粉色人造黄油与纯番茄酱

第五章 假冒食品与合成食品

第六章 印度香米和婴儿奶粉

结语 21世纪的掺假食品

鸣谢

参考书目

· · · · · (收起)

[美味欺诈 下载链接1](#)

标签

食品安全

饮食

科普

三联

文化

美食

英国

评论

在国人吃着地沟油，瘦肉精，三鹿，蒙牛...甘之如饴的时候，资本主义国家却在埋怨他们的咖啡粉里掺杂了菊苣根粉，印度香米里掺杂了普通米，拜托，你们该知足了。你们该是多么幸福啊，牛奶虽然是用酒糟喂养的奶牛生产出来的，但是没吃死你们吧？美味欺诈简直应该来中国取材才是，而且还不一定是美味的。

---

3.8星。19世纪的英国和现在中国很像，想靠掺假赚钱的坏人永远有，政府为了税收和让食品价格变低会睁一眼闭一眼，不会认真打击，有善心之士揭露真相，会遭到利益集团的打击。能保护我们自己的只有自己，加工环节越多的食品越不可靠，要吃原生食品，尽量买认识人的食品，比如街坊自制的蛋糕的（有熟人社会人情约束）

---

从开始读的时候脑袋里就一直有句吐槽，像关不掉的弹幕一样飞来飞去：“太阳底下没有新鲜事太阳底下没有新鲜事太阳底下没有新鲜事……”

---

第一次读这方面的书了很新鲜。给我印象最深刻的，是阿库姆、哈塞尔、威利和沃克这样的社运人士吧。

---

和《舌尖上的中国》一起看简直太欢乐了。

---

既科普又应景，甚至还写到了阜阳毒奶粉事件。这本没被炒成畅销书，真是可惜！

不想再做人类了。

中国不过重复英美罢了

欧美近现代食品掺假史，“谁都有黑历史”系列之食品篇，资料丰富文笔酣畅，可读性很棒。通过此书洞悉人性本恶似无争议，一旦法治不健全，东西方的奸商都一样欠揍，后来居上的某崛起大国在这一无耻行当也不甘示弱，格外值得消费者警惕和甄别。PS：阅读之前切勿进食，以免呕吐

相当开眼，而且直陈食品工业的长链条问题。

突然领悟到科普类的读物有科普类的写作手法，不需要主线，有趣味和知识即可，分工细致导致了食物造假的产生，食品工业越发达的国家，造假史就越悠久！

结论有点无聊。食品安全问题的确要引起重视

其实要这么说来，食物造假还是跟随工业文明发展起来的。中国笔记小说里顶多是用纸糊个烤鸭，或者把素材做成肉的样子。真正的元素周期表上饭桌最开始还是欧美的事情。看样子我们现在正在走他们的路啊汗……

现在看超有现实意义。

从阿库姆前到阿库姆后，从农业时代到工业时代再到科技时代，从化学掺假手段再到生物掺假手段。。。民以食为天，作为消费者却一直深陷在对食品安全的不知和恐慌中，以时代为框架，以政府为背景，以制造商为起点，以销售商为链条，最后到达供应量末端的泱泱消费者碗中的食物竟然带着不被期许的美好乃至会殃及生命时，我们作为弱势群体作为消费者该怎样对我们的权益进行维护？！

很有参考价值的书。

内容乱七八糟的，章节之间没什么关联性。

在公交车上看书效率堪比在伦敦地铁上看书~这本书真心很好、大开眼界，很多零散的知识点现在有体系可归属了~

: R155.5-09/5223

同意太阳底下没有新鲜事的观点，作者是不是搞错了奶粉那事儿的本质？

[美味欺诈\\_下载链接1](#)

## 书评

我国的人权报告总是首先强调生存权，或者说，就是以吃饱肚子为最大的人权。此话当然不假。最近的XX花革命，是个极佳的反例，显示出人民觉得没吃饱饭，会做出什么样的反应。就这方面而言，我国吃不饱肚子的人已经很少，当然是一大成绩。但人嘛，饱暖以后不一定思淫欲，至少也想...

1860年英国政府制定了第一部《食品安全法》，是最早建立食品安全体系的国家之一。这也证明着英国在19世纪初期，食品安全问题突出，促使他们建立食品安全立法。本书《美味欺诈》正是回顾19世纪英国食品的造假与打假的历史，同时也警示着全球的食品安全的监管。作者比·威尔...

谁也不想被人骗，当你听说牛奶里加了料，羊肉串用的是猫肉和狐狸肉，臭豆腐是用大粪“加工”而成的时候，那种感觉肯定跟吃了死苍蝇一样恶心。我们正处在一个野蛮的时代，可你也千万不要以为这是“国情”和“时代的悲剧”，这本书会告诉你，那些老牌的资本主义国家照样出现...

苏丹红的咸鸭蛋，三聚氰胺的牛奶，反式脂肪的蛋糕面包甜点，瘦肉精的猪肉，色素馒头回收卖出，最近又出了毒豆芽，还有农药残留重金属超标……以为只有中国因为穷和贪才出现这些吗？美味欺诈告诉你，外国一两百年前早就这么搞过了。自己种菜不太可能，那些标志着绿色食品的又有…

说实话，我看到这本书，第一感觉是这是不是某些反动五毛势力试图用国外的食物造假实例来告诉我们天下乌鸦一般黑，不要认为我们身在神州的人运气太差，更不要对我们亲爱的zf心怀不满。带着阴谋论的怀疑看完，我还是有点被说服了，认命吧：食物造假古已有之，而且还将继续存在，...

真是令人大开眼界，第一次知道，原来“不得在食物中添加不适宜人类食用的肉类”，不是指变质肉或者注水肉、病死畜肉之类的，居然指的是“人肉”（“人肉”）！说起来，“没有买卖就没有杀害”的那句话，在这里倒可以改成更为应景的，——“没有买卖就没有食品造假”。话说，...

历史看来总是在重复自身. 今天中国就如同18和19世纪的England.  
该书从19世纪初化学家Accum出书警告英国人他们的食物被严重掺假开始写起.  
Accum揭露了当时人们用铜给蔬菜染色, 在面包里掺明矾使面包看起来更白的行径.  
但是英国当局好不重视, 理由是他们不想破坏free market. ...

《美味欺诈 食品造假与打假的历史》 英国 比·威尔逊  
读着的多数是别国的历史，看到的却是我们的当下。一、关于掺假食品的几个观点  
(1) 一点毒药可以要人命，一般食品如果摄入过多也可能致命，比如过量食用胡萝卜会导致维生素A中毒。 (2) 品加工处理不当导致人身伤害：糖果...

在2013年時，台灣朝野正在爭吵是否開放含瘦肉精的美國牛肉進口時，一位政治大學教授寫了一篇文章【美牛充分標示國人自由選擇】。文中主張瘦肉精如果有害，國際上早就禁止；而美國是台灣的重要夥伴，要選擇利大風險小的標準，最後主張對含瘦肉精的牛肉標示，讓台灣人自行...

古往今来，萦绕人类心头的一个终极问题是：下一顿饭吃什么？不过，坐在餐桌前，等待你的答案可能不仅是一顿美味佳肴，背后也许还暗藏杀机——尝尝那盘鲜嫩欲滴的青菜吧，不过，那诱人的绿色是用铜染色过的。吃块面包？里面可能含有明矾。那喝杯柠檬汽水吧！可惜它通...

“掺假食品，就好像贫穷一样，似乎永远都不离我们左右。”  
作者写在文章最后部分的一句话，应该就是我最真实的体会。  
这是一本越往后读越感到沉重的书。本来前面几章在描述两个世纪前英国食品的各种造假问题时，我尚能抱着一种嘻嘻哈哈看他国热闹不嫌事儿大的心态读得轻松，虽...

2016年1月被推荐，买了这本英国人威尔逊写的《美味欺诈：食品造假与打假的历史》，读后发现的确令我大开眼界，脑洞大开。回想起来有三点感受：  
第一、食品造假绝不是中国的专利和特色。据作者观点，食品造假早在800年前就有了，200年以前开始在欧美迅速蓬勃发展。我国...

食品造假与打假  
很多年前了，有一天，会吃而不会做的我心血来潮，挺胸凸肚，在非买菜高峰的时候巡

视了一下家边的菜场。卖主们自然群起而立表示欢迎，我则不屑地走过一个个摊位。到卖活虾的水盆前，终于降尊纡贵，问了一句：“这虾可是真的吗？”卖虾的少妇一笑

...

---

[美味欺诈](#) [下载链接1](#)