# 古代食品安全问题知多少？有三本古书专门记载食品添加剂(详）

来源：网络收集 更新时间：2022-11-06

*提起食品添加剂，人们自然而然就会想起“三聚氰胺、苏丹红、吊白块、工业明胶等”这些害人的东西。其实，我们都误会了，三聚氰胺、苏丹红、吊白块、工业明胶等并非食品添加剂，而是非法添加...*

提起食品添加剂，人们自然而然就会想起 三聚氰胺、苏丹红、吊白块、工业明胶等 这些害人的东西。其实，我们都误会了，三聚氰胺、苏丹红、吊白块、工业明胶等并非食品添加剂，而是非法添加物。真正的食品添加剂，是改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要，是没有害处的。中国人使用食品添加剂的历史，至少有一万年。

中国人最早使用食品添加剂

最早使用食品添加剂的人，是中国人。中国人早在一万多年前，就使用了最早的食品添加剂——盐。盐是食品添加剂吗?当然是。比如说人类吃肉，动物也吃肉，但食肉类动物吃的肉，是不放盐的。人类发现了火，将肉烤熟吃，在吃的过程中，发现味道太淡了，于是想办法解决这个问题。哪里盐最多，海里盐最多。古时渔民打渔，早就发现海水是咸的了。于是古渔民发明了海水煮盐的方法。

在汉语中， 盐 字是 在器皿中煮卤 的意思。《说文》上讲： 天生者称卤，煮成者叫盐 。所以火被发现后，接着就是发明煮盐的办法。盐的使用，大大丰富了食品的食用方法。在没有发现盐之前，人类的伙食该多么淡然无味啊。盐是人类身体维生素的需要，但主要发挥的，还是调味功能。目前考古已经发现了中国最早的煎盐器具文物，证实了中国人在这一领域的领先性。

六千多年前，中国人又发现了转化酶(蔗糖酶)可以酿酒;三千多年前的周朝时期，中国人开始使用肉桂增香;汉朝时期，中国人开始用盐卤作凝固剂制作豆腐，淮南王刘安被称为豆腐鼻祖;魏晋时期，中国人开始使用碱面蒸馒头，据说诸葛亮是馒头的发明者;唐朝时，中国人开始使用食用色素，一种添加的食用色素的 槐叶冷淘 凉面流行;宋朝时期，中国人开始使用亚硝酸盐作为食品添加剂制腊肉，并用 一矾二碱三盐 的食品添加剂配方 炸油条 。而炸油条据说与秦桧夫妇有关，出于对秦桧害死岳元帅的气愤，炸的就是秦桧夫妇。

古代记载 食品添加剂 的三本古书

北魏时期出了两位食品界的名人，一位名叫崔浩，北魏太武帝初拜博士祭酒，赐爵武城子。历任太常聊侍中，特进抚军大将军，左光禄大夫，司徒。崔浩给后人留下了一本《食经》，据说还不是崔浩本人写的，而是他妈妈口述，崔浩记录的。可见崔浩的老妈是位美食专家。崔浩的老妈姓卢，古人一般没有名字，所以称为卢氏。史载卢氏及其他崔浩的女性长辈 所修妇功，无不蕴习酒食。朝夕养舅姑，四时祭祀，虽有功力，不任僮使，常手自亲焉。 ，由于卢氏亲自做饭，有丰富的做饭经验，所以她在这本《食经》里，记载了涉及食物储藏及肴馔制作多种，如 藏梅法 、 藏干栗法 、 藏柿法 、 作白醪酒法 、 作麦酱法 、 作大豆千岁苦酒法 、 作豉法 、 作芥酱法 、 蒸熊法 、 作跳丸炙法 、 作百饭法 、 作煸法 等，在这些方法中，不乏古代食品添加剂内容。因为要保证菜系的色、香、味，没有食品添加剂是不可能的。

另一位北魏食品界名人更为出名，他就是大名鼎鼎的贾思勰，贾思勰做过高阳郡的太守，也是位高官，他最重要的成就，就是著成了《齐民要术》，成为世界农学史上最早的名著之一，该著作由耕田、谷物、蔬菜、果树、树木、畜产、酿造、调味、调理、外国物产等各章构成，其中介绍了不少关于食品添加剂的内容，中国很早发明的酿造、烹调、贮藏技术，被这本书详细记载。比如唐朝风行的 槐叶冷淘 凉面做法，早在北魏时期就有记载，其中色素的制造方法是 把槐叶用水煮软烂，然后再捣成汁，和面的时候加在面条里 。

第三本古书是隋朝人谢讽写的《淮南玉食经》，谢讽担任过隋炀帝的 尚食直长 ，这是一个主管御膳房的官员，有机会接触许多种菜饭的做法，所以我们有理由相信，谢讽就是隋朝时最有名的美食家与厨师。在《淮南玉食经》里，谢讽记载了很多种饭菜的做法，如脍、羹、汤、炙、酱生饼、卷、糕、面、寒具、饭等，中国人做菜讲色、香、味俱全，而所谓的色、香、味，完全是靠食品添加剂来帮助完成的。这方面，谢讽应该比卢氏和贾思勰更专业。因为他是宫廷御膳房专家。

古人也有食品安全问题

食品安全问题并不是现代人才有的。古代由于科学技术没那么发达，再加上一些不良商人出于赚钱的灰暗心理，自然也会像现在一样，出现食品安全问题。和现在一样，古代的法律对食品安全也有严格规定，违反食品安全者要被处以重刑，最重者甚至是绞刑。

我们看《水浒传》，就看到其实吃饭挺不让人安心的。如果赶上孙二娘、朱贵那样的黑店，被人放了蒙汗药，是不是一不小心就被人剁成了包子馅。蒙汗药就是非法添加物，而不是食品添加剂。还有一本书叫《夷坚志》，是南宋的洪迈写的，记载着有个卖油的油铺子，为了谋利，榨油时往里面掺尿的事， 每作油时，乘热益以便溺，几三之一 ，掺多少尿呢?差不多三分之一。你说缺德不缺德，活生生让人喝尿啊。这比现代人掺三氯氰氨更让人恶心。如果知道了，不知道这油可怎么吃。全得吐出来。

另一名宋朝的作家周辉，写了一本书叫《清波杂志》，其中记载一些不良商人为了使淮南的虾米保鲜，竟然使用粪便将虾米浸一宿，然后洗干净了再运输。袁采创作的《世范》，更是记载着不法商人在肉里注水、在粮食里洒水、在盐里掺灰土、往鸡肚子里塞沙的种种恶行，丝毫不逊色于现代的不良商人。由此看法，古人也有食品安全问题，往食品里添加非食品添加剂的非法添加物，古已有之。今人只是传承了古代不良商人的缺德而已。(陆弃)

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn