

中国传统食品现代化

孙宝国,王 静

(北京工商大学食品学院食品添加剂与配料北京高校工程研究中心,北京 100048)

[摘要] 中国传统食品具有悠久的历史和丰富的文化内涵,随着中国食品工业的飞速发展,中国传统食品工业化、现代化步伐也在加快。然而,由于对传统食品的意义认识不到位、科研投入不足、制造装备落后等问题,我国传统食品的工业化进程已经受到了严重的影响,这在一定程度上限制了我国传统食品的发展。本文分析了中国传统食品现代化的发展趋势,对中国传统食品现代化过程中存在的主要问题进行了剖析,并提出了中国传统食品现代化的主要任务。

[关键词] 中国传统食品;现代化;工业化

[中图分类号] F203 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1009-1742(2013)04-0004-05

1 前言

传统食品是指生产历史悠久、采用传统加工工艺、反映地方和民族特色的食品。中国传统食品具有丰富独特的文化内涵,是长期经验的积累和智慧的集成,具有良好的风味性、营养性、健康性和安全性。在历史的长河中许多市井商业的繁荣,就是在传统食品的带动下发展起来的。如北京的大栅栏、南京的夫子庙、上海南京路上的传统特色小吃,经过历代老字号传人的艰苦创业,创下了耀眼夺目的金字招牌,为繁荣民族产业、发展国民经济做出了不可磨灭的贡献,成为中国传统文化的一个重要组成部分。

中国传统食品虽然具有悠久的历史和丰富的内涵,但是由于对传统食品的认识不足、传统食品生产工艺原始、现代化程度低、标准化程度不高、再加上西方快餐文化的入侵等诸多因素的制约,传统食品难以适应现代市场环境的要求。目前,我国传统食品制作大多还是家庭式的,最多也只是作坊式的,而成功走向市场的传统食品仍属少数。中国传统食品必须走现代化的道路,才能维持传统食品的永久生命力,并且将中国传统食品文化发扬光大。同时,传统食品现代化也是振兴中国民族食品工业、发展具

有中国自己特色的现代食品工业的必要途径。

2 中国传统食品现代化的发展趋势

进入21世纪以来,我国食品工业年均增长率超过20%,为同期国内生产总值(GDP)增长率的2倍。2011年,我国食品工业总产值达7.8万亿元,同比增长31.6%,占全国工业总产值比重的9.1%。食品工业已成为我国国民经济的支柱产业,也是保障民生的基础性产业。在我国食品工业高速发展的同时,传统食品工业也有了较大发展。目前,我国传统食品的发展趋势主要表现为中餐主食工业化、中餐菜肴工业化、餐饮连锁化和餐馆食品工业化、区域食品普及化、中西食品一体化、洋快餐店中国化和普通食品功能化等方面。

2.1 中餐主食工业化

主食是指供应广大老百姓一日三餐消费、满足人体基本能量和营养摄入需求的主要食品,在膳食结构中占主导地位。我国传统主食包括面食主食和米制主食,有馒头、面条、包子、饺子、馄饨、油条、白米饭、八宝饭、窝头、锅贴、肉龙、肉饼、肉夹馍、煎饼、年糕、烧卖、发糕、酥油饼、油饼、米粥、豆粥、馓子、粽子、豆包等,几千年来大多以手工制作为主。近30年来,我国主食才向工业化生产发展,即由机

[收稿日期] 2012-10-15

[作者简介] 孙宝国(1961—),男,山东招远市人,中国工程院院士,教授,主要研究方向为食品添加剂与安全;E-mail:sunbg@btbu.edu.cn

械化生产代替手工制作,用现代科学技术改造提升传统主食品生产工艺,实现产品标准化、操作规范化、生产机械化、工艺科技化^[1,2]。面制主食如面条、馒头及米制主食如保鲜米饭、方便米粉、八宝粥、粽子等有了一定规模的工业化生产。如河南兴泰科技实业有限公司开发的智能化馒头生产线和圣昂达机械(天津)有限公司开发的新食面自动生产线,为传统面制主食工业化生产提供了基础。方便米饭方面,江苏“樱之语”、上海“乐惠饭”、吉林“香香仔”、贵州“伊妹”、湖南“火头军”等开拓了国内外市场。广州“陈村春晓”、浙江“稻花香”、广西“南方”、湖南“金健米业”等企业的方便米线产品都已形成规模并销往国内外市场^[3]。另外,方便人们生活的速冻主食工业化生产也得到了快速发展,三全、思念、湾仔码头、龙凤等速冻水饺占据主要市场。中餐主食工业化必然会促进居民膳食消费逐步现代化,从而明显提高人们的生活质量,改善人们的消费方式,适应社会需求。

2.2 中餐菜肴工业化

中国许多传统菜肴历史源远流长、经久不衰,展示了中国饮食文化和艺术,在人们的日常生活中扮演着重要角色。目前一部分中餐菜肴如红烧肉、大盘鸡、梅菜扣肉、麻婆豆腐、鱼香肉丝、汤类产品已经实现工业化生产,而大多数的中式传统菜肴还无法进行工业化生产。随着人们生活节奏的加快,对生活质量要求的提高,同时随着餐饮业逐步实现标准化、规范化管理,中餐菜肴工业化将是大势所趋,对中餐菜肴工业化的相关研究也相应开展起来^[4-6]。中餐菜肴工业化是指在传统菜肴的加工中应用现代科学技术、先进生产手段、现代化管理,将其加工过程定量化、标准化、机械化、自动化、连续化,即在传统菜肴加工过程中,以定量代替模糊、以标准代替个性、以机械代替手工、以自动控制代替人工控制,以连续化的生产方式代替间歇的生产方式,即以工程化方式生产出感官状态符合人们审美习惯的烹饪产品^[7]。它不仅可以为餐馆、饭店、快餐店等提供半成品或成品,而且也可以为普通家庭供应半成品或成品菜肴,从而实现烹饪社会化和厨房工程的工业化,满足人们生活质量进一步提高的需求。

2.3 餐饮连锁化和餐馆食品工业化

20世纪以前我国的餐饮企业大多是“一店一铺”、“独门独户”的小规模经营,近20年来借鉴了麦当劳、肯德基等外国先进餐饮业的经营方法和经营

模式,大量的餐饮企业走向连锁经营,连锁经营有利于分工协作,并且有效地配置了各种社会资源。经济的增长为餐饮市场的繁荣发展不断注入新的活力,随着国内餐饮需求的日益旺盛和食品技术的不断完善,这种现代连锁标准化模式已成为未来餐饮业发展的必然方向^[8,9]。随着加工技术的发展,食品机械加工大量地走进了现代餐饮加盟企业厨房,各种餐馆烹饪设备随着工业化程度的提高和计算机技术的飞速发展应运而生。在传统手工操作的基础上,半机械、机械和自动化机械生产成了当今餐馆厨房生产、加工的主要特色,餐馆食品正在逐步走向工业化,餐馆工业化的目的是促进整个餐饮业的发展,同时也促进了食品工业的发展。

2.4 区域食品普及化

我国地大物博,各个地方由于具有不同的自然环境、人文历史和风俗习惯,在历史发展过程中形成了众多各具特色的地方食品。不同地域的人对饮食有不同的偏好,因此我国自古就流传着“南甜北咸、东辣西酸”的说法,多样的饮食口味成就了多样的地方特色食品,如北京烤鸭、天津麻花、南京桂花鸭、德州扒鸡、云南过桥米线等。作为一个多民族国家,我国民族饮食资源丰富,各地几乎都有数种乃至数十种颇具地方特色和民族风味的传统食品,如新疆的馕、油塔子,土家族烧饼,蒙古族的奶豆腐、炒米。这些具有地方和民族特色的食品已经在我国各地广为流传和普及,深受人们的喜爱,并逐渐成为百姓生活里不可或缺的重要组成部分。

2.5 中西食品一体化

如今,越来越多的西方饮食文化融入中国传统食品中,如哈根达斯冰淇淋月饼就是将中国的传统文化和典型的西式食品结合起来,做成迎合中国人消费习惯的月饼,是典型的“中学为体、西学为用”的产物。端午节的粽子如今也踏上了中西融合的道路,星巴克的星冰粽就是结合了咖啡文化与中国传统节日文化所诞生的独具创意的产品,与传统粽子相比,星冰粽融合了中西食材的精华,外观精致、口味鲜美。伴随着世界经济一体化,越来越多的中西食品一体化的产品会走到消费者的餐桌。

2.6 洋快餐店中国化

前几年,肯德基餐厅里还只见汉堡、炸鸡等西式快餐,但是在不知不觉间,带有中国特色的食物已纷纷摆上了柜台。继“安心油条”后,肯德基又推出了皮蛋瘦肉粥、酷似中国火烧的“烧饼”以及各式

米饭。随着中国本土化餐饮正在逐渐深入人心,洋快餐企业也不得不向中国本土化餐饮靠拢^[10]。洋快餐店中国化在给中式快餐业带来冲击的同时,也表明中式快餐在中国的市场潜力巨大。

2.7 普通食品功能化

随着人们生活水平和健康意识的提高,人们对食品的要求已不仅仅是能吃饱、吃好,更希望食品能对身体健康有促进作用,能吃出健康。而食品在加工过程中可能会导致其中的一些功能成分的损失,如果在食品中添加一些功能性成分,赋予食品一定的功能,使普通食品功能化,将有利于提高食品的营养价值,从而满足人们对食品的健康诉求。随着健康理念的增强及老龄化社会进程的加快,人们对普通食品功能化的认可程度将越来越高。

3 中国传统食品现代化的主要问题

近年来,各国都非常重视本土传统食品的研究。Jorge Jordana^[11]指出目前传统食品面临四大挑战:交流、品牌保护、质量保证和创新。Prabhu Pingali^[12]指出亚洲饮食趋于西方化的原因之一,主要是人们对食品供应提出了更高的要求,而传统食品的供应链已不能满足这种要求。2005年欧洲食品科学与技术联盟(EFFoST)年会以传统食品的创新问题为主题,主要谈到传统食品加工现状、使用设备、质量控制、提高营养性及将新技术应用于传统食品等问题,传统食品的改进面临着很大的机遇和挑战^[13]。

现如今中国传统食品的发展令人堪忧,除少部分传统食品形成了一定规模有所发展外,大部分发展艰难,特别是地方小企业和小作坊生存更为困难,甚至濒临倒闭,造成这种困境的原因主要表现在以下几个方面。

3.1 对传统食品现代化的意义认识不到位

随着西风东渐,现在进入各个城市的洋品牌不断挤压着传统食品的生存空间。截至2011年年末,中国拥有3 200家肯德基餐馆,麦当劳在中国的门店总数已经超过1 400家^[14]。而国外食品业在大举进军中国市场的同时也逐渐融入中国本土化,并将其作为重要的营销策略,大张旗鼓地把中国最传统的美食饮品摆上餐桌。相形之下我国却轻视自己正宗的百年传统品牌,传统小吃也成了散兵游勇。这主要是由于长期以来受传统观念的影响和外来文化的冲击,对丰富的中华食品文化缺乏了解,对中国传统食品的发展不够重视,以及对中国传统食

品现代化的意义认识不到位造成的。

3.2 传统食品现代化研发投入不足

长期以来,我国对传统食品的研究开发缺乏重视和投入。在我国,从事面包研究的专业技术人员很多,而从事馒头、包子、饺子等传统主食研究的人员却寥寥无几。历次食品产业规划和科技发展规划中,涉及广大人民群众一日三餐日常饮食的馒头、面条、大米等我国传统主食品被严重边缘化。政府在“973”、“863”、国家科技支撑计划项目预算管理上还没有把食品作为一个独立的领域。令人欣慰的是国家自然科学基金已经把食品科学作为一个独立的学科,并且正在努力促进中国传统食品现代化的研究。

3.3 传统食品制造装备落后

传统食品装备的发展与传统食品现代化息息相关。目前,一些传统食品实现了工业化、规模化生产,但还处于手工制作阶段,主要原因是传统食品生产的关键装备整体水平落后,达不到工业化生产的规模,生产出来的产品达不到质量要求。目前中国食品装备制造行业的主要问题有:a. 缺乏自主知识产权核心技术,产品竞争能力弱,长期依赖进口;b. 国产装备普遍存在能耗高、可靠性和安全性不足、卫生保障性差、自动化程度低、关键零部件使用寿命短且成套性差等问题;c. 标准化程度低、覆盖面小、标准类型不配套^[15]。我国传统食品制造装备落后,这严重限制了传统食品现代化和工业化。

3.4 食品安全问题

我国政府高度重视食品工业和食品安全,随着食品安全工作力度不断加大和食品安全专项整治的深入开展,我国食品安全工作取得了明显成效。食品安全总体形势保持稳定,食品安全整体状况是好的。但是食品安全问题依然存在,各类食品安全事件仍时有发生,食品安全风险隐患短期内还难以实现全面有效控制。中国传统食品生产企业规模普遍偏小,一般以家庭作坊、小店铺和小工厂为主,由于生产条件简陋、没有规范化的操作流程和食品标准、食品加工销售环境差、流通环节限制及生产者素质偏低等原因,中国传统食品存在许多卫生安全隐患,容易引发食品安全事故,不利于传统食品的发展。

3.5 传统食品现代化中的食品添加剂问题

我国传统食品业长期处于手工业发展阶段,生产往往采用手工操作的方式。质量主要靠经验和感觉,原料配比无定量,生产操作随意性强,科技含

量不高,做出来的产品质量因地、因时、因人而异,品质不稳定,严重地影响了中国传统食品走向市场,也严重地影响了中国传统食品走向世界市场。因此要实现传统食品的现代化和工业化就必须对传统食品的原料特性、专用食品添加剂及配料、工艺与配方进行系统的科学研究,将先进的食品加工技术应用于传统食品生产中。食品添加剂在传统食品中的应用就是其重要内容之一,食品添加剂和配料是中餐现代化的基础,没有现代化的食品添加剂和配料就不能实现中餐的规范化流程、标准化出品、工业化生产和产业化发展。食品添加剂的应用将推动传统食品产业更好更快地现代化。食品添加剂在传统食品中的应用内容包括延长传统食品的保质期、维持和提高传统食品的固有特色、丰富传统食品的色香味、提高传统食品的营养价值、使传统食品更加方便化^[16]。

4 中国传统食品现代化的主要任务

食品的营养与安全是食品之本,食品的色香味是食品之魂。中国传统食品现代化的主要任务就是解决中国民众一日三餐的营养、安全、美味、方便、实惠等问题,要解决这些问题必须实现传统食品的标准化和现代化生产。

4.1 实现传统食品的标准化生产

随着人们生活水平的不断提高,中国传统食品的社会化水平以及需求程度已相当高,但是传统食品行业的生产工艺、成品包装与检测等很多方面都没有十分严格的规范,距离工业化、规模化、规范化还很远。要实现中国传统食品现代化,首先必须实现传统食品的标准化生产。实现传统食品的标准化生产,要建立传统食品原辅料、工艺、配方、分割、包装、销售等环节的生产安全卫生标准、质量标准、产品标准,才能保证传统食品优质独特的风味和品质。也只有通过建立传统食品的国际化标准,才能使传统食品走出国门,增强传统食品产品的国际竞争力,扩大其在国际上的影响,创造更高的经济效益。

4.2 实现传统菜肴的现代化生产

中式传统菜肴最大的特点是复杂多变,每一道菜都是由主料、配料搭配而成。中式菜肴的烹饪技术种类繁多,煎、炸、爆、炒、蒸、煮、烧、烤、焖、烩、炖、煲、余、滚、熏、燎等,各有其特点。中国传统菜肴的烹饪长期以来是一种技艺型和经验型相结合的生产操作,缺乏标准化的工艺技术,导致烹制的

菜肴缺乏稳定性,质量得不到保障,越来越不适应市场发展的需求。随着餐饮业的连锁式或加盟店式的快速发展,餐饮业逐步实现标准化、规范化管理,传统菜肴的现代化生产在保证连锁餐饮店的经营规范化中起着越来越重要的作用。传统菜肴的现代化生产需要重点研究开发适用于中国式快餐厅的智能化烹饪装备,按照程序自动进行投料、加热、调温、翻炒、添加流体配料、出锅装盘等操作,实现生产过程的自动化;过程中的质量控制;实行统一的配方和原料采购;统一的工艺标准和生产条件;统一生产质量管理体系;统一产品的色、香、味等,减少烹饪过程中原料处理、加工工艺等方面的随意性。另外,还需要对中国传统菜肴烹饪理论进行系统深入的研究,发掘烹饪的内涵,用科学的理论和数据提升烹饪水平,用科学技术发展中国传统菜肴的烹饪,促进中国传统菜肴的现代化生产。

4.3 中国传统主食的现代化生产

目前,我国部分传统主食的制作仍停留于小作坊式阶段,达不到工业化生产的规模,生产出来的产品达不到质量要求,其根本原因就是我国传统主食生产的关键装备整体水平落后,因此急需加强传统主食生产关键装备的研究和开发,以促进我国传统主食现代化生产的实现。传统主食在加工后的储藏过程中仍存在老化、霉变、复蒸性、复水性、安全性等问题,这些问题已成为我国传统主食产业化发展的瓶颈。因此,需要加强抗老化、风味和营养增强、品质和安全控制等科学问题的深入研究。由于食品组分和加工过程的复杂性,会导致传统食品在生产过程中产生有害物质,造成食品的安全性问题^[17,18],因此需要深入研究危害物的形成及其对食品安全性和健康性的影响,通过改变加工模式或原料组成以实现危害物生成的有效控制。目前,市场上机械化生产的传统主食在外观、口感、风味等方面仍无法与手工制作相媲美,因此要深入研究原料配方、加工工艺对主食中基本成分的结构和主食品质的影响机理,为改良配方、改善工艺以提高主食的品质奠定基础,实现对手工食品的超越,使得主食能更好地满足消费者需求。

4.4 特色食品资源的精深加工

在我国的不同地区,特殊的地理位置和独特的气候为特色食品的生产和发展创造了得天独厚的自然环境,形成了丰富的特色食品原料资源。然而我国在特色食品资源的宣传和开发上还很薄弱,有

大量的特色食品资源有待发掘和开发。应以优势特色食品资源为依托,以精深加工和综合开发利用为主线,科学规划,加大投入,积极引进高新技术,形成特色食品资源精深加工和综合利用产业,全力推进各地特色食品产业结构的优化。加大对传统名特优食品的挖掘和保护力度,围绕本地的特色原材料和传统工艺,大力挖掘有特色风味的食品。同时要做好特色食品标准的制定、知名产品的商标申请和原产地保护申报工作,切实加强知识产权保护力度。

5 结语

中国传统食品现代化是中国食品产业发展的大趋势,是弘扬中国传统饮食文化和振兴我国民族工业的必然要求。中国传统食品现代化的主要任务是要“传古风、留精华、标准化”。传承和发展我国的传统食品是我们每一个人的责任,期望有一天,中国的传统食品能够走向世界,成为世界性的文化食品。

参考文献

[1] 姚惠源. 我国主食工业化生产的现状与发展趋势[J]. 现代面粉工业, 2010(4): 1-5.
 [2] 屈凌波. 中国主食品的特征及产业化发展方向[J]. 中国标准化, 2010(9): 8-11.
 [3] 刘兴信. 提倡科学膳食 推进主食工业化[J]. 粮油食品科技,

2008, 16: 62-64.
 [4] 万小联. 中式菜肴烹调自动化系统的开发研究[J]. 制造业自动化, 2004, 26(3): 50-53.
 [5] 林志民. 几种中式菜肴的冷冻调理技术的研究[J]. 制冷学报, 2000(2): 55-59.
 [6] 陈纯, 黄晴晴. 中央厨房如何标准化[J]. 烹调知识, 2009(4): 38-41.
 [7] 徐宝成, 黄桂东, 刘建学, 等. 中国传统菜肴工业化可行性分析[J]. 中国食品工业, 2006(10): 34-36.
 [8] 李平. 我国传统餐饮的连锁经营现状与发展[J]. 决策与信息, 2008(4): 113-114.
 [9] 赵晓芳. 我国餐饮企业发展的现状与趋势分析[J]. 生产力研究, 2011(4): 170-171.
 [10] 李颖. 洋快餐的中国化企业[J]. 中国质量万里行, 2010(5): 57-58.
 [11] Jorge Jordana. Traditional foods: Challenges facing the European food industry[J]. Food Research International, 2000, 33: 147-152.
 [12] Prabhu Pingali. Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy [J]. Food Policy, 2006, 32:281-298.
 [13] Fito P, Toldru F. Innovations in traditional foods EFFoST 2005 Conference[J]. Journal of Food Engineering, 2007, 48: 54-68.
 [14] 龚超. 麦当劳在华比不过肯德基:没有太多本土化理念[J]. 销售与管理, 2012(3): 89.
 [15] 李树君, 林亚玲, 许仲祥, 等. 2011年中国食品装备工业发展分析[J]. 食品科学, 2012, 33(增刊1): 51-55.
 [16] 吉鹤立. 试论我国传统食品中食品添加剂的使用[C]// 2009年浙江省食品添加剂行业创业创新论坛论文集. 2009: 54-56.
 [17] 王利, 刘学文, 肖菲, 等. 中国传统食品实施 HACCP 体系存在的问题及其对策[J]. 食品研究与开发, 2008, 29(12): 142-145.
 [18] 周晓丽, 汪思顺. 贵州传统食品化学性危害的研究现状[J]. 食品研究与开发, 2007, 28(5): 177-180.

Modernization of Chinese traditional food

Sun Baoguo, Wang Jing

(Beijing Higher Institution Engineering Research Center of Food Additives and Ingredients,
 Beijing Technology & Business University, Beijing 100048, China)

[Abstract] Chinese traditional food has a long history and abundant cultural connotation. With the rapid development of food industry in China, the traditional food industry also made a great progress. However, the modernization of Chinese traditional food industry has been restricted seriously due to the insufficient recognition, weak fundamental research and low level of mechanization. In this paper, the development tendency of Chinese traditional food industry was analyzed. The main problems existed in modernization of Chinese traditional food industry were pointed out. The primary mission for the modernization of Chinese food industry was put forward.

[Key words] Chinese traditional food; modernization; industrialization