

中国肉制品加工的历史沿革 (上)

黄德智 (北京市食品公司, 北京 100075)

我国的肉类制品源远流长, 有着悠久的历史和丰富的内容, 是中国民族勤劳智慧的结晶, 是祖国文化遗产的组成部分。它在世界各民族的肉类制品中自成体系, 有浓郁的民族传统和鲜明的中华风格, 它是在长达四、五千年的历史中汇聚许多细流所形成的大河。

我国肉类制品生产技术和创造发明之多, 在力求物尽其用, 化废为宝以及食疗结合等方面所积累的智慧之丰富, 历代肉类制品技术史料和制作著述之丰富, 堪称世界肉类制品加工中的典范。

一、我国肉类制品的起源

中华民族的祖先, 在漫长的历史岁月中, 在与大自然的斗争过程中, 逐渐懂得了用火熟食、制作陶器、用盐调味, 才进入了文明的熟食时代。

1. 茹毛饮血的生食

人类最原始的生活是“茹毛饮血”、“食肉寝皮”, 这也就是所说的以渔猎为生的生食时代的状况。为了在恶劣的自然环境中繁衍和发展, 我们的祖先学会了制作砍砸、切割、刮削等石器工具。他们使用这些粗笨的石器工具, 依靠群体的力量, 互相协作, 采集野果、根茎和狩猎动物, 过着原始、粗陋的生活。那时, 有巢氏的最大贡献是初步解决了人们的居住问题, 使人避免毒蛇猛兽的侵害。从饮食角度出发, 他教人猎取禽兽的肉, 采集草木的果实。但是人类还不知道用火。他们完全依靠自然的动、植物充饥, 吃的是植物的种子、根茎和野兽的肉等, 喝的是生水、动物的鲜血。

2. 变生食为熟食

远古时代的森林, 时常受到雷电的袭击或由于山火爆发而引起大火。原始人为了避火逃出林林, 至大火熄灭后, 他们返回森林, 发现许多被烧死的动物毛光肉焦, 散发着诱人的清香。偶尔食用, 觉得滋味比生肉鲜美。这种现象经过若干年, 人们才认识了火的功能。距今约四、五十万年前, 人们学会了用火, 从而逐渐学会了用火来烧烤食物。火的掌握和运用, 使人类从此结束了生食。燧人氏发明了人工取火, 反映了原始社会从利用自然火进步到人工取火的历史。由生食变为熟食, 不仅改变了人类渔猎生活的方式, 扩大了食物的来源和品种, 而且由于熟食, 大大减少了咀嚼的负担, 缩短了消化食物的过程, 使人体能从食物中吸取更多的营养, 增强了体质, 促使了人类脑髓的发达。可以说火的掌握和使用, 是人类发展史上的起始阶段。火的使用是熟食制品起源的关键。利用火烧烤出的鱼和野兽肉, 就是最早的肉类制品。而“烧烤”也就是人类最早的加工熟肉的方法。

3. 陶器的使用

人类最初用火烧煮食物时, 并没有炊具, 只是把兽肉直接放在火上烧烤, 即燔肉法。后来又发明了较新的熟食方法, “加物于燧石之上”或“以土涂生物”放在火上烧烤或把灼热的石块投入有食物的水中, 直到水沸, 食物煮熟为止, 即所谓“石烹法”。神农氏(亦炎帝)尝百草, 民始识谷。加于烧石之上, 被认为是石烹法的创始人。但这些“炮生为熟”的方法仍然

很不便,直到发明陶器(距今约六千年),火才在肉食中真正发挥了威力,肉类制品技术也才有了明显的发展。看来这种炮生为熟的制作方法,就算是肉类制品的起源了。陶器的发明和用火一样,也是人们长期实践的结果,是原始人类一项划时代的创造。原始社会,人类制作肉类食品的炊具是两种陶制的煮肉的锅——釜和鼎,以及陶制的盛食品的碗、钵、盆等。黄帝被认为是教民烹饪,燔肉为炙,始得养生之道,始造釜、鼎、灶的创始人。事实上,肉类制品技术,只有在炊具的诞生和使用之后,才能获得发展,从而使人类的饮食状况获得了最根本的变化。

4. 食物调味的起始

那个时候人们吃熟食,仅仅是把食物烧熟而已,还谈不上调味。不知经过了多少万年,生活于海滨的原始人,偶然把猎得的食物放在海滩上,蘸上了一些海水的结晶,再把这些食物烧熟食用时,感觉滋味特别芳香鲜美。经过无数次的重复,使原始人渐渐懂得了这些白色小晶粒能够起到增加食物美味的作用。由此,人们就开始研究盐与食物的关系。经过长期实践,后来又发明了烧煮海水提取食盐的方法,以用作熟食的调味品。宿沙氏被认为是煮海作盐的发明家。盐的使用,是人类文明的最伟大的进步之一。

盐的使用,不仅增进了人类的消化能力,而且增强了人类的体质。直到今天盐仍是人类最基本的调味品。另外,盐的利用,也促进了酱、醋、酒等调味品的产生。它对肉类制品加工技术的发展,尤其是对人类的进步有着极为重要的意义。

二、夏、商、西周时期的肉类制品

原始社会解体后,在我国历史上相继出现了夏、商、西周三个奴隶制王朝。由于社会生产力的进一步发展,在这一时期肉类制品技术有了很大发展。

1. 夏朝的肉类制品

夏朝大约建于公元前 2100 年,终于公元前约 1600 年。夏朝时已知酿酒,当时的农业比原

始社会有较大的发展,加上牧、渔、猎生产的进步,为肉类制品技术的发展提供了充足的原料。特别是这个时期青铜的冶炼和铸造技术的发展,为肉类制品技术的发展提供了铜鼎、铜锅、铜刀等铜器炊具,比使用陶器进了一大步,更促进了肉类制品技术的发展。在夏朝所建立的国家机构中,还设有掌管膳食的“庖正”这一官职,说明了当时对肉类制品技术的重视。

2. 商朝的肉类制品

商朝大约始于公元前 1600 年,终于公元前约 1000 年。商朝时期中国早已进入青铜时期,熟食和饮食器具已相当精美和齐备。由于奴隶们的辛勤劳动,带来了畜牧业、手工业、食品加工技术以及农业的发展。当时除了能养马、牛、羊、鸡、犬、猪外,还驯养大象。大量饲养牲畜,为肉类制品技术的发展提供了充足的肉食原料和辅料。此时加工器具已经比较精致,可以把原料切成片、条、丝、丁放在铜锅里用动物油脂做出炸、溜、爆、炒、烩等精致的佳肴来。商朝还懂得了“调味”技术。这时的烹饪专家伊尹在修割、烹饪、调味上已有很高的技艺。

3. 西周时期的肉类加工

西周约始于公元前 1000 年,经历约三百年。此时仍处于青铜时代,生产更为发展,肉类制品技艺也较为高超。

(1) 丰富的原料和辅料。由于农、牧、副、渔及酿造业的发展,肉品制作的原料比以前更为丰富,如马、牛、羊、鸡、犬、猪、鹿、兔、熊、雁、鸭、鸽、鱼类。调味品有盐、酒、酱、醋、饴、蜜、姜、葱、桂、椒等。

(2) 精美的青铜炊具。周朝时有了更加精良的炉具、刀具、餐具等,这时人们开始用有烟囱的炉灶,为肉类加工技术的发展奠定了设备基础。

(3) 出色的肉类制作技艺。肉类制作技艺高低,取决于加工器具和调味品的进步。周朝除了有精良的炊事器具外,还有油脂、盐、酱、醋、酒等各种调味品。人们可以把各种调味品和原料运用到多种制作方法之中,做出色、香、

味、形俱佳的肉类制品,如我国最早的肉脯。

(4) 肉类制品著作。叙述周朝典章制度的一部政典叫《周礼》。这部书不仅是研究我国古代社会的重要文献,它为我国的肉制品加工,饮食卫生,辨别食物的优劣以及四季的饮食制度等理论奠定了基础。书中所谈到的庞大的服务机构,注意食物味性和时令的配合,重视原料的鉴别和冷藏等内容,对以后的肉类加工技术有着重要的启迪作用。

三、春秋战国时期的肉类制品制作

从《论语》、《内经》、《墨子》三本书的有关记载,可以推断,在春秋战国时代,饮食营养方面的知识已经相当丰富。孔子提出:食不厌精,脍不厌细。不吃腐败变质的食品,肉类不能多于主食,干肉可充饥缴纳学费。庄子的“庖丁解牛”一文极其生动的描述,可以反映出当时屠宰技术的进步和熟练已经达到炉火纯青的程度。

春秋战国时期是中国历史上一个大变动的时代,这时铁制工具广泛使用,促进了我国从奴隶制向封建制的飞跃。随着生产力的提高和社会的发展,肉类制品技艺也发展到新的阶段。

1. 种类繁多的加工原料。发达的农业、畜牧业为肉类制品技术的发展提供了丰富的原料,社会上其他行业如青铜业、陶器业、煮盐业、酿酒业等也都为肉类制品技术的发展起了重要作用。

2. 技艺精湛的加工器具和食具。由于“器”的制造业十分发达,青铜、金玉等在能工巧匠手中被制成许多高级的加工器具,这些器具同时也是艺术珍品,纹饰华丽,造型精巧,如金杯、金勺、铜勺等。

3. 复杂的肉类制品制作技艺

(1) 认真选料和制作。春秋战国时期已经注意认真、细致地选择原料。如祭祀宗庙的典礼,要选用大蹄脚的肥牛、柔毛的肥羊、硬鬃的肥猪。此外还注意使用原料的精细部位,如猪要选用里肌肉做熟肉制品。在原料加工上十分细致,当时不吃羊肠、狗肾、猪脑,这些都反映出对原料选择的严格。

(2) 注意火候和刀工。火候是熟肉制品技术的关键,人们已懂得文火、武火的运用。在煮制熊掌时,懂得长时间用火,浇小乳猪时不要用“慢”火,可见当时对火候已有较深的认识。在刀工方面也有较高的要求,祭祀用的猪、牛、羊等需先分为7块,煮熟后再分为27档。

(3) 讲究调味。调味是形成肉类制品特殊风味的重要因素。春秋战国时期,不仅懂得使用各种调味料,而且懂得了味性的调和,提出在调和中要注意味性,保持原味,而不能太甜、太酸、太苦、太辛、太咸,如五味过重,身体则容易受到伤害。

4. 加工著作

这个时期出现的《吕氏春秋·本味》篇是我国最早的肉类制品理论著作,为秦代吕布韦的门客编著。原作者伊尹详细地总结了商代以来的肉类制品制作经验,谈调味的要诀,论火力的功效,说天下的美味,分析原料的优劣,评肉制品质量的高低,内容丰富,为我国第一部比较完备的肉制品制作的专业著作。也为肉制品制作技术和理论研究奠定了基础。在这一时期出现的《皇帝内经》虽然是一部医学著作,但它对膳食的配制和饮食原则也有具体科学的论述,因而这部书也是研究我国古代肉类制作技术的一部重要著作。

四、秦汉时期的肉类制作

秦汉两代,历时四百多年。社会制度发生变革,奴隶变成农民,生产力得到解放。另外汉代中外经济文化的交流,使国外的食品和原料传入中国,这些都给我国肉类制作技术的发展提供了有利条件,极大地促进了我国当时的肉类制品的繁荣。

1. 加工原料丰富

秦汉时期,肉类制品原料非常丰富,与此有关的店铺,如屠宰行、酒店、肉店等纷纷出现。两汉时期,中外经济文化交流出现了新局面,从国外输入了胡桃、胡椒等原料,这给我国肉类制品技术引进了新的成分。

2. 工具的改进

从秦朝到西汉时期,铁釜、铁刀等工具已

普遍使用，从陶器时代、铜器时代而发展到铁器时代。这一时期制作的铁釜、铁鼎、炒勺、铁钳和铁铲等都具有一定的水平。由于铁制工具导热性能适中，结实耐磕碰，所以得到普遍应用，这为发展肉类制品技术提供了有利条件。在这时期，炉灶也得到改进。春秋战国时期，多用地灶、陶灶，使用多有不便。到秦汉时，铜灶应用较多，而铁炭炉的制作，则说明铁在炉灶改进中发挥了作用。这一时期的炉灶，结构与以前相比，有两个最明显的进步，一是灶眼的增多，二是重视对烟囱的改进，前者扩大并提高了炉灶的火力和强度，旺火高温不仅加快了煮制速度，而且还提高了煮制质量。工具和炉灶的改进，使制作设施更加完善，为肉类制品的发展创造了良好条件。

3. 调味和煮制技术的发展

在秦汉之前，调味品如动物油脂、盐、酱、醋都早已使用。但在秦汉时，调味品又增加了

新的品种，如豉和蔗糖等。因此在调味中，很强调甘味。喜甜食，可以说是两汉时期在饮食上的重大进步。汉代在调味上除强调主甜味外，还有多食无味的主张和淡则加盐、酸则加水的调味见解，在煮制技术上也有新的建树，仅《盐铁论》所载就有十多种，可以看出当时的炖、煮、酱、腌等方法运用于肉类制品的加工技术已经很高了。

4. 食品制作著作

在这一时期，西汉权乘的《七发》赋谈到了饮食方面的问题，从这篇赋所写到的食谱，我们可以看到汉朝肉类制品技术的一些成就。一是选料严格，如制烤肉，要选用兽类的里肌肉，二要注意火候，如做熊掌要煮得烂烂的。三是讲究刀工，如烤肉要切薄片。四是要求制作细致。这些肉制品加工技术的基本原则在汉代就有如此正确的认识了。

(上接第 5 页)

达饱和，到 1991 年已达 140%，1992 年略有所回落，1993 年牛肉出口量仍达总生产量的 15%。预计这一过剩状况还需维持数年才可能逐渐达到新的供求平衡。

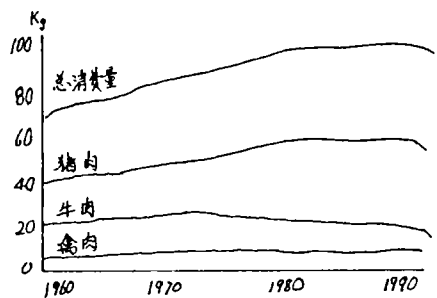


图 2 联邦德国肉类消费发展图示

表 7 联邦德国肉类消费及其结构

年 度	消费总量 (千吨)	各类肉结构 (%)			
		牛肉	猪肉	禽肉	其它肉类
1960	3603	27.4	54.5	6.4	11.7
1965	4307	26.8	54.5	8.6	10.1
1970	5102	26.7	53.8	10.0	9.5
1980	6186	22.6	57.9	9.8	9.7
1985	6136	21.3	59.7	9.7	9.3
1990	6342	20.9	57.5	12.3	9.3
1992	7693	19.6	58.3	13.1	9.0