

中国传统风味肉制品的现代化势在必行 (下)

董寅初 (中国肉类食品综合研究中心, 北京 100075)

自 1991 年开始, 七年来有亚洲、非洲、南美洲、欧洲的 36 个国家的 258 名肉类专家来中国肉类研究中心学习中国传统风味肉制品的加工技术。

可见中国传统风味肉制品在悠悠的历史长河中早已被世界人民所接受。

二、中国传统风味肉制品与欧式肉制品的较量

1. 欧式肉制品是指发源于欧洲各国的香肠、火腿和培根类产品, 由于它已遍及美、加、澳等西方国家, 而又称为西式肉制品。中国的西式肉制品是在 1840 年鸦片战争后引入的。当时, 开放广州、福州、厦门、宁波和上海五处为通商口岸, 外商接踵而来, 兴办洋务, 西式肉制品随之传入我国。在上海开设有德国人、俄国人和英国人的肉制品商店, 开始时供应外国侨民、外商轮船, 后来发展扩大至西餐馆和菜场摊商。除上海外, 哈尔滨、大连、天津、青岛也相继生产。

2. 改革开放后, 随着国内经济形势的好转, 各地肉制品加工企业从日本、欧洲开始大量引进肉制品加工设备, 在设备引进的同时也带来了西式肉制品的加工技术, 这是我国肉类加工史上历时最长 (已延续了 18 年)、用汇最多 (估计在 1—2 亿美元之间)、规模最大 (几乎涉及到每一个省市的国营肉类加工企业, 现在已波及到集体和个体企业) 的一次大引进。与此同时, 肉类研究机构、院校和各大企业还派科技人员到国外去学习, 从而掀起了西式产品生产的热潮, 使中国肉制品品种的构成发生了根本变化。至今许多工厂西式肉制品的产量已远远超过中式肉制品的产量。特别是用 PVDC 薄膜作肠衣, 经高温高压杀菌的火腿肠生产, 达到了空前未有的规模, 如春都集团、双汇集团, 日产量已超过 400—500 吨之多。

近年来山东临沂的金锣和江泉两厂的日产量也已不相上下, 这些厂都已成为世界级的肉制品加工厂。

现在不仅在大中城市能买到品种繁多的西式肉制品, 而且在偏僻的乡村也能看到火腿肠。

3. 引进国外先进科技, 促进国内生产发展, 这无疑是一件好事, 但某些质量低、口味差、价格低廉的西式肉制品却无情地冲击着中国传统风味肉制品市场, 在各大省市的大中型肉类加工企业内, 中国传统风味肉制品的地位已可危, 不少中国传统风味肉制品的生产已退缩到前店后厂或生产条件极差的个体户的作坊里了。

近十余年来, 国内肉类生产领域内的工艺和设备都有了大幅度的改进和提高, 但中国传统风味肉制品原有的工艺落后, 设备简陋, 劳动强度大, 缺少包装, 因而导致产品质量不稳定, 档次较低, 难以贮存运输等, 却依然如故。这与西式肉制品科学的工艺流程、先进的技术装备、现代化的包装装潢形成鲜明的对比。

我在“传统的民族肉制品必须现代化”一文中曾提到民族肉制品在实力雄厚的西式肉制品面前, 只有三种结局: (1) 被消灭; (2) 被同化; (3) 通过本民族和本国科技工作者的不懈努力, 完成民族肉制品的科学化、现代化和工程化进程, 以增强自身活力, 在市场中占有一席之地, 这可能是最好的一种结果。民族肉制品完全占领本国肉制品市场是不可能的, 但如不能在较短的历史时期内及时加以改变, 则几千年的肉制品传统瑰宝将要葬送在我们这一代人的疏忽之中, 这是一次严峻的较量。

专家们认为这一畸形发展, 固然有西式肉制品的优势和活力所在, 但中国传统风味肉制

品几千年来作坊式生产,师徒相传,对工艺技术是知其然而不知其所以然的自身的弱点和不足却是重要的原因,它无法参与市场竞争。

4. 使我们感到欣慰的是,当大陆的肉类科技工作者正在寻求和探讨传统肉制品的现代化和工程化时,台湾食品工业研究所的肉类科技专家们,近年来也在从事中国传统式肉品的改良及创新研究,在配方、制造、包装及贮存方面实行科学化。已完成的产品有酱肘子、叉烧肉、捆蹄、盐水鸭、樟茶鸭、肉松、肉酥、腊肉及肉干等。两岸同行竟不谋而合,看来这是历史赋予我们这一代炎黄子孙的重任。

为此,我们要再一次重申:中国传统风味肉制品必须现代化,要使其复壮并接轨。“复壮”是要恢复中国传统风味肉制品的优良特性,并通过其科学化来增强其活力;“接轨”是要用先进的技术装备,使中国传统风味肉制品能进行规模化、工业化生产,再加上科学的保鲜和包装,从而能同西式肉制品一起在国际上并驾齐驱。

三、振兴传统肉制品的希望

1. 消费者的青睐是产品存在的基础。某些口味平淡、质量低下、缺少强烈风味特色的中、低档西式肉制品,已逐渐失去对消费者的吸引力,在一些高消费的大城市,消费者又开始寻觅有特殊风味和口感的中国传统风味肉制品。上海市近年来中、西式肉禽制品的销售情况就是很好的例证(资料来自上海市肉类协会)。

上海近年肉禽制品产量变化 (吨)

年份	总量	西式制品	中式制品
1993	24177	1757(75.87 %)	5591(24.13 %)
1994	21547		
1995	22771	12344(54.21 %)	10427(45.79 %)
1996	24485	11369(46.43 %)	13116(53.57 %)
1997	24640	9929(40.29 %)	14647(59.44 %)

四年间,上海市西式肉禽制品的产量下降了35.58%,平均每年下降约8.9个百分点,

而中式肉制品的比重每年上升约8.9个百分点,这就是中国传统风味肉制品的活力和希望所在。

2. 自80年代初以来,一些高等院校、研究所和肉制品加工企业选派不少的科技人员去欧洲学习,使一大批肉类科技工作者掌握了許多肉类加工的基本技能和新技术,如:乳化技术、注射技术、发酵技术、HACCP技术、高温灭菌技术、障碍(hurdle)技术、包装技术(真空包装、无菌化包装、软包装、气调包装等)、真空调理技术、微波技术、辐射保藏技术等;同时,还掌握了大豆蛋白、乳蛋白、卡拉胶、磷酸盐、香辛料、添加剂、烟熏液等物料的使用方法。

一些既懂肉类科学和西式肉制品加工技术,又了解中国传统风味肉制品特色的有远见的肉类科技工作者,在有关科技管理机关的领导下,自发地开始了用西式肉制品的研究方法、观点、技术、材料和仪器来研究中国传统风味肉制品,并取得了一些成绩。如金华火腿色香味形成机的研制;广式腊肠的品质及贮藏期的分析研究;月盛斋酱牛肉风味的研究;中式传统肉制品的理化特性与贮藏稳定性的研究;南安板鸭微波杀菌保鲜技术的研究;多功能肉脯成形机的研制;工业化生产无铅松花蛋的质量控制等。国家肉类工程中心也已于1997年开设了“中式肉制品工业化制作的工艺研究”等课题。

近几年来,仅在《肉类研究》和《肉类工业》等杂志上发表的有关中国传统风味肉制品现代化的研究文章就有几十篇,几乎涉及到中国传统风味肉制品的每一类产品,特别是一些著名的产品。

同时,国内一些机械加工厂,开始消化吸收来自于欧美的西式肉制品加工设备,也取得了很多成绩。目前国内十余家设备加工企业,已可生产极大部分西式肉制品加工设备。这些设备有不少可以用于中国传统风味制品的加工,如绞肉机、切丁机、锯排骨机、搅拌机、斩拌机、滚揉机、油炸机、烟熏炉、包装机、

称重贴标签机等都可作为通用设备来应用。

一些名特产品的专业生产厂,也在研究工业化生产问题,并取得了不少成绩。如江苏靖江食品厂研制的肉脯生产线,广州皇上皇肉制品厂研制的广式腊肠太阳能烘干房,山东德州扒鸡总厂的扒鸡生产线等,都摆脱了简陋的作坊式生产模式,形成了一定规模的工业化生产。

可以认为:在世纪之交的中国肉类科技工作者,完全有能力承担并完成这一历史使命。

四、传统肉制品的现代化是一个综合性的系统工程

中国传统风味肉制品的现代化工程,包含两方面的工作:

1. 科学化——用现代科学技术来认识中国传统风味肉制品的技术奥秘,并通过科学化来增强其活力;

2. 工程化——用先进的技术装备来进行有一定规模的工业化生产,再加上科学的保鲜和包装,从而能象西式肉制品那样在国际市场上占有它应有的地位。

具体是:

(1) 对色、香、味、形俱佳的中国传统风味肉制品知其然不知其所以然的加工工艺进行科学的研究、分析和总结,使其科学化和规范化,但必须保留原有的风味和特色;

(2) 在科学化和规范化的基础上,研制先

进的加工设备,以适应规模化、工业化生产;

(3) 研究产品的保鲜、包装、储藏等,使中国传统风味肉制品具有时代气息,有较长的货架期。

(4) 研究与中国传统风味肉制品有关的原料肉、香辛料、品质控制和环境保护等问题,以确保项目的完整性和合力效应。

中国传统风味肉制品的现代化,无论对中国人民、海外华侨或世界人民,都是具有深远意义的大事,这无疑是一个挑战性的课题,深信 21 世纪中国传统风味肉制品将走向世界。

中国传统风味肉制品的现代化是一个涉及到加工工艺、加工设备、包装技术、保藏技术和质量检测等多种技术的综合性大课题,不是某一个单位单独可以完成的,它需要全国的肉类科技工作者协同作战,经过多年的努力才能实现。

中国肉类食品综合研究中心已于 1996 年底由国家科委批准组建“国家肉类加工工程技术研究中心”,它有责任、义务和能力去组织肉类加工企业、肉类机械生产厂和高等院校的科技人员共同攻关。

现在我们需要通过本项目的实施,把原来孤立的、自发的研究,或各自为政的小系统组织起来,形成一个合力,造成一种气候,完成我们这一代人的宿愿。

(上接第 22 页)

煮 1~1.5 小时(从沸腾后蒸笼冒蒸气时开始计时),取出即为成品。

四、柴沟堡熏肉

河北柴沟堡熏肉,味道香醇,令人啖不止箸。风味独特,名扬四方,是清朝御膳中一味佳肴,至今已有两百多年历史。如下介绍经东北厂家稍加改进的加工制作方法。

挑选经过检验合格的猪肉,放入老汤锅内,加入适量的八角茴香、小茴香、肉寇、生姜片、葱花、毕拔、面酱等调料,其剂量根据

当时肉量和老汤情况而定,由加工者灵活掌握。用文火慢慢煮至熟透后,捞出肉块控干汤汁,置于铁笊子上,用湿松枝或柏条枝点火燃烧熏烤,以不见明火为佳。直至烟熏火燎,使枝叶的馨香徐徐浸入肉内,而肉中油汁则渗出皮外。当熏肉的油汁呈红晶亮,表面呈酱紫微黑色,肉质软嫩,气味喷香,即为成品熏肉。按这样加工出来的熏肉味道香美。也可用熏炉,用白糖,像熏制沟帮子熏鸡那样,其风味也差不离,但更卫生。