

专题论坛

中国传统风味肉制品的现代化势在必行 (上)

董寅初 (中国肉类食品综合研究中心, 北京 100075)

他是一位受尊敬的 3000 多岁的老人, 头上戴着知其然而不知其所以然的草帽, 几乎光着身子, 露着黄色的皮肤, 从简陋的作坊里走了出来, 站在 20 世纪最后一趟列车边上茫然。

一群西装革履的年轻“老外”挤在车门口……。

他, 也想上车。

“唉! 要是谁能推我一把……”

这里的老人指的就是中国传统风味肉制品, “老外”指的是一些低档的西式肉制品。

早在 1987 年, 我在“2000 年前我国肉类行业的主要科技课题”一文中就正式提到了中国传统风味肉制品的现代化。1986 年至 1996 年的十年间, 我在“肉研中心”培训部开设了“中国传统风味肉制品的历史、现状和展望”这一专题课; 1995 年在台湾的第二届亚太地区肉类科技大会上发表了“中国传统风味肉制品的特性”; 1996 年在北京肉制品加工技术国际研讨会上又发表了“传统的民族肉制品必须现代化”等论文, 都是出于对中国传统风味肉制品的历史及其现状的认识和未来的思考。随着岁月的推移, 作者愈来愈感到传统肉制品面临严峻挑战, 本文开头的引子, 就是这种危机感的写照。

其实我国的肉类科技工作者, 一直在做着这方面的工作, 10 余年来从各个不同的角度多次探讨这个具有世界意义的课题。本文就此想阐述一些看法, 供大家参考和讨论。

一、中国传统风味肉制品是中国也是世界珍贵的饮食文化遗产

中国传统风味肉制品 (简称中式肉制品), 是指在中国境内, 三千多年以来, 人们为了便于贮藏保存、改善风味、提高适口性、增加品种等目的而世代相传发展起来的肉禽蛋制品。其中包括腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、

干制品、油炸制品、香肠制品和火腿制品等七大类 500 多个品种。因其颜色、香气、味道、造形独特而著称于世, 它是中国肉制品几千年制作经验与智慧的结晶, 是中国也是世界珍贵饮食文化遗产的重要组成部分。它经历数千年而永盛不衰, 证明它有着广泛的民众基础, 蕴藏着巨大的生命力。它曾为中华民族带来过光彩和荣耀。

1. 中国传统风味肉制品的历史回顾

近年来出土文物的同位素测定证明: 中国驯化野猪的历史至少已有 5600 年。

对于鸡, 在湖北省屈家岭新石器时代遗址 (今京山县) 曾挖出陶鸡的工艺品, 已见训养鸡的痕迹, 可见养鸡的历史已有 4000 多年。

有文字记载的肉与肉制品加工, 也有 3000 多年的历史, 中国古代有许多书籍记载着各种肉制品的加工技术。

西周 (公元前 1000 年 - 公元前 770 年) [距今约 3000 年] 的《周礼》中记载着“膳用六畜”, 即作为食肉的主要来源, 当时已有马、牛、羊、猪、狗、鸡六种; 屠宰牲畜已有专人, 称为“庖人”; 在《礼记》中记载有将牛、羊、獐、鹿、兔、鱼、虾等剁成肉酱, 拌曲发酵制成产品, 这是最早的发酵制品; 并已懂得将“渍”作为美味八珍的烹饪方法之一, “渍”就是用美酒来浸渍切成薄片的牛肉。

春秋时代 (东周) 儒家学派代表人物孔子

(公元前 551 - 公元前 479 年) [距今 2500 年] 办学时可以用肉干充当学费。他说:“自己主动地送上一束肉干,我总是愿意教导他的”。可见当时肉干既相当普及又十分昂贵,居然可代替货币。

在《庄子·山木篇》(公元前 369 年 - 公元前 286 年) [距今 2300 年] 一书中对屠宰、剔骨技术最精彩的描写莫过于“庖丁解牛”一文;书中还说明了当时已将鸿雁驯化成家鹅。

北魏贾思勰的《齐民要术》(成书于 533 - 534 年) [距今 1500 年], 总结前人的经验, 搜集大量技术资料, 详细记载了制做咸蛋、灌肠、腌蟹、糟肉、酱汁肉和烧烤乳猪的方法。咸蛋、香肠是人类最早的方便食品, 距今已有 1500 年的历史, 但至今仍经久不衰, 被人们所喜爱。

宋朝是中国历史上文化兴盛的时代之一, 肉制品技术也有较大的发展。北宋(公元 960 - 1127) 年间, 人们将易腐败变质的鲜肉, 用盐腌制后制成咸肉, 曾作为行军露餐之用, 这可能是最早的军用肉类干粮, 也可用来馈赠亲友。后来根据咸肉的制作方法, 又进一步改进, 用带骨、带皮的整只猪后腿作原料, 经腌制、发酵、晾晒制成一种腌腊制品, 其腿皮火黄色, 精肉(瘦肉)火红色, 故被称之为“火腿”, 色香味形俱佳。驰名中外的浙江“金华火腿”, 据说是由南宋高宗皇帝命名的, 是中国传统风味肉制品中最为著名的一个产品。

元朝(1279 - 1368) 是蒙古族统治中国的时代, 肉食以牛羊肉为主。作为元朝首都的北京, 就成了回教饮食文化荟萃之地, 以涮羊肉闻名的“东来顺”, 烤羊肉闻名的“烤肉宛”就相继开设。

明朝(1369 - 1664) 年间, 哥伦布(Cristoforo Colombo) 发现美洲新大陆后, 由印地安人所训化的番鸭、火鸡从海上传入中国, 给中国的肉食文化注入了新的血液。

明清时代(1368 - 1911) 各地具有特色的肉制品, 如镇江肴肉、广东叉烧肉和烤乳猪、北京天福号(1738 年) 酱肘子、月盛斋

(1775 年) 酱牛肉和烧羊肉、无锡肉骨头、苏洲酱汁肉、福建肉松和太仓肉松等, 先后在全国扬名, 南京板鸭已成为社会名产, 作为高级礼品献给皇帝, 故又称“贡鸭”。

袁枚所著的《随园食单》一书中, 仅肉制品就述及近 50 个品种, 其内容之丰富、选料之讲究、配料之齐全、制作之精细, 堪称一绝, 许多肉制品, 如粉蒸肉、鱼丸子、腌蛋等, 直到今天仍是千家万户餐桌上的佳肴。该书对当时民间肉的腊制、干制、烧制、炸制、灌制等加工方法进行了系统总结。

《食宪鸿秘》(1634 - 1711) 记载了松花蛋(皮蛋)、腊肉和酱肉的制做方法。

咸蛋、皮蛋、火腿和香肠的制作方法是我国古代在肉、蛋类食品加工技术上的四大重要贡献。

上面, 我们讲了一些中国传统风味肉制品的形成及产生年代, 它散见于中国古代政论、历史、哲学、文学、诗歌、随录、药典和食谱等书籍中。本文所引资料虽很不全面, 但从这些断章片语中, 可见中国传统风味肉制品的强大生命力, 它经历了一个朝代又一个朝代, 一个世纪又一个世纪, 以至科学蓬勃发展的今天, 仍不失其灿烂光辉。

中国传统风味肉制品对我国、东南亚以及世界各国肉制品的加工技术和它的发展, 都具有重要的意义。

2. 中国传统风味肉制品的分类

中国地域辽阔, 少数民族很多。各地区、各民族的消费习惯与嗜好相差悬殊, 故肉制品品种极其丰富, 至今还没有一个准确的统计数字, 仅名特产品就有 500 多种, 它们大致的分类、工艺过程和产品举例如下:

(1) 腌腊制品门类 (Cured Product)

肉经腌制、酱渍、晾晒(或不晾晒)、烘烤等工艺而制成的生肉类制品, 食用前需经熟加工。

产品有: 咸肉类(咸猪肉、咸羊肉、咸牛肉、腌鸡、戎腿等); 腊肉类(腊猪肉、广东无皮腊花肉、湖南带骨腊肉、腊羊肉、腊牛

肉、腊兔、腊板鸭、腊鸡、腊鸭、南京鸭肫干等);酱(风)肉类(北京清酱肉、广东酱封肉、杭州酱鸭等);风干肉类(风干猪肉、风干牛肉、风干羊肉、风干口条、风干带毛鸡、云南凤鸡等)。

(2) 酱卤制品门类 (Product of Stewed Meat in Seasoning)

肉加调味料和香辛料,以水为加热介质,煮制而成的熟肉类制品。

产品有:白煮肉类(白切肉、白切猪肚、白斩鸡、南京咸水鸭等);酱卤肉类(苏州酱汁肉、糖醋排骨、道口烧鸡、蜜汁蹄髈、德州扒鸡,北京月盛斋酱牛肉等);糟肉类(糟肉、糟鸡、糟鹅等)。

(3) 熏烧烤制品门类 (Smoked and Roast Product)

肉经腌、煮后,再以烟气、高温空气、明火或高温固体(盐、泥等)为介质的干热加工制成的熟肉类制品。

产品有:熏烤肉类(熏鸡、熏猪舌等);烧烤肉类(北京烤鸭、广东脆皮乳猪、叉烧肉、常熟泥包鸡、江东盐局鸡等)。

(4) 干制品门类 (Dried Product)

瘦肉先经熟加工,再成型干燥,或先成型干燥再经熟加工制成的干、熟肉类制品,可直接食用,成品为小的片状、条状、絮状、粒状或团粒状。

产品有:肉松类(太昌肉松、福建肉松、肉粉松);肉干类(牛肉干、猪肉干等);肉脯类(肉脯、肉糜脯等)。

(5) 油炸肉制品门类 (Fried Meat Product)

经过加工调味或挂糊后的肉(包括生原料、半成品、熟制品),或只经干制的生原料,以食用油为加热介质,高温炸制(或浇淋)的熟肉制品类。

产品有:上海狮子头、炸猪皮、炸乳鸽、油淋鸡等。

(6) 香肠制品门类 (Sausage Product)

以猪肉为主要原料,经切碎或绞碎成丁,

用食盐、(亚)硝酸盐、白糖、曲酒、酱油等辅料腌制后,充填入可食性肠衣中,经晾晒、风干或烘烤等工艺制成的肠类制品,食用前需经熟加工,不允许添加淀粉、血粉、色素及非肉蛋白质等,具有酒香、糖香和腊香。

产品有:中国腊肠类(广东腊肠、南京香肚、枣肠、哈尔滨正阳楼风干肠、如皋香肠、川味香肠、济南南肠等);熏煮肠类(哈尔滨红肠、大红肠、北京大腊肠、蛋清肠等);肉粉肠类(小肚、北京蒜肠、天津粉肠等)。

(7) 火腿制品门类 (Ham Product)

用带骨、带皮、带爪尖的整只猪后腿,经腌制、洗晒、风干和长期发酵、整形等工艺制成的中国传统的生腿制品,食用前需熟加工。

产品有:中国火腿类(浙江金华火腿、云南宣威火腿、江苏如皋火腿等)。

中国传统风味肉制品还有许多品种,如肉皮冻、水晶肠、猪头肉冻等。

3. 中国传统风味肉制品的特点

(1) 制品生熟兼备

腌腊制品(咸肉、腊肉)、火腿制品(金华火腿、宣威火腿、如皋火腿),一般在销售时为生制品,消费者购回后需经熟加工才能食用,其它一般都是熟制品,广式香肠过去大都是生的销售,现在有许多改为熟的销售。

(2) 加热介质各异

酱卤制品用水作为加热介质;油炸制品用食用油作为加热介质;烧烤制品用高温空气作加热介质;也有用高温固体作为加热介质的,如盐局鸡和泥包鸡等。

(3) 口感迥然不同

酱卤肉类讲究酥而不烂,肥而不腻;熏烤制品要求外皮松脆,内肉细嫩;肉干则要经咀嚼,耐品味;而肉松要入口自溶等等。

(4) 香料名目繁多

除一般常用的香辛料外,还用了许多中草药,如砂仁、丁香、白芷、山奈、荜拨等,因而其风味极其独特,且有健脾胃、助消化、活血、提神等保健功能。

(5) 调味变化多端

仅肉干一类就有五香、咖喱、麻辣、果汁等许多品种。

从香辛料和调味料方面与西式肉制品相比,最大的不同是西式肉制品普遍用胡椒、洋葱和盐,而中式肉制品常用酱油、酒和糖。

从制品形态来讲,西式肉制品除珀马火腿和威尔逊培根等基本保持自然形状外,其它产品几乎多是绞碎或斩拌后充填在肠衣或模子中;而中式制品较少用绞碎肉、乳化肉,大多用成块畜肉加工,家禽则以整只为主。

总之,中国传统风味肉制品特别注重制品的色、香、味、形。

4. 中国传统风味肉制品的世界性

中国传统风味肉制品中有许多非常名贵的品种,如金华火腿、中国腊肠、肉干、肉松、肉脯等,早已世界闻名。

金华火腿已有 800 多年的历史,曾获 1915 年巴拿马国际商品博览会一等奖,1929 年西湖博览会商品质量特别奖,1981、1982、1990 年特级金华火腿获国家金质奖。早在清朝末年,产品已远销日本、东南亚及欧美各地。金华火腿以皮薄、脚细、精多肥少、肉质鲜嫩的“两头乌”猪作原料,有益肾、生津、壮阳、固骨髓、健足力等功能。

1292 年意大利旅行家、传教士马可·波罗(1254 - 1324)在中国任官职 17 年后返回威尼斯时,把中国金华火腿的加工技术带了回去,成为现在欧洲最有名的珀马火腿(Purma Ham,一种发酵生火腿)加工的技术基础。

中国腊肠和肉干的历史更为悠久,其简陋的加工方法和常温下耐保藏性,早就引起世界著名的食品保藏专家、德国肉类研究院的莱斯特(Leistner)教授的注意。他对中国的广东腊肠、肉干的理化特性和微生物特性进行了长期研究,他们分析了产自中国、台湾、新加坡、香港、美国、加拿大、英国、法国和比利时的 24 个中国腊肠样品,分析结果令人惊叹,几乎不能检出沙门氏菌和金黄色葡萄球菌,杂菌数也极低,只检出非致病的小球菌和乳酸

菌,由此得出结论:中国腊肠在卫生学上是安全可靠的,进而揭开了上述两类产品的耐保藏奥秘,并证实和丰富了他的屏障效应(Hurdle Effect)理论,或者说这二种古老产品的加工技术已被现代科学理论所证实。它的杀菌防腐机理在世界肉类科技史上也占有重要地位,无论对发展中国家还是发达国家都具有科学的和现实的意义。

奥秘在那里呢?在于中国腊肠的配方和加工工艺:在配方中用中国的白酒、食盐(或酱油)和糖。白酒有极好的杀菌作用,而糖和食盐都能降低产品的水分活性(*aw*)。充填完后的腊肠马上进行干燥,可使水分活性进一步降低,故腊肠可在常温下有较长的货架期。

我们的祖先并不知道防腐和杀菌的机理,但却巧妙地应用了这一原理,这在世界肉品加工技术上占有重要的席位,在今天仍具有广泛的发展前景。特别是它的加工方法极其简单,不需要精湛昂贵的设备;食盐、糖和白酒等添加剂安全、廉价并易于取得;产品不经包装可在常温下保存达数月之久。故对发展中国家改进肉品加工工艺,对发达国家开发新产品都有着重要意义。

上述两例说明中国传统风味肉制品“形虽简单,实甚深奥”,虽经数千年风雨,但它独特的风味却世代相传,而不失其诱人之精华。

全世界有 3100 万华侨,几乎分布在地球的每一个角落。哪儿有华侨,哪儿就有中国传统风味肉制品。特别是在东南亚各国,如在泰国、菲律宾,中国腊肠、肉松、肉干、肉脯、金华火腿等是当地人民最喜爱的肉类制品,许多产品已由华侨在当地生产和销售,而金华火腿则从中国进口,中国每年出口金华火腿创汇达 400 - 500 万美元之多。

1901 年南京板鸭获南洋劝业会金奖。

美国某公司曾打算引进北京月盛斋酱牛肉的生产技术,他的广告词是:“先有月盛斋,后有美利坚”,因为月盛斋建店于 1775 年,而美利坚建国于 1776 年。

(待续)