



中式传统肉类菜肴工艺文化挖掘、整理、保护和利用

张泓, 张春江, 黄峰, 胡宏海, 陈文波, 张雪, 刘倩楠
(中国农业科学院农产品加工研究所, 农业部农产品加工重点实验室, 北京 100193)

摘要: 中式传统肉类菜肴的起源与发展凝聚了千百年来中国人民的勤劳与智慧。挖掘、整理、保护和利用各地区、各民族传统肉类菜肴的制作工艺, 收集和拯救传统肉类菜肴的非物质文化遗产, 是继承和弘扬中华民族的饮食文化、发展现代肉类加工业、保障我国肉类食品质量安全以及加快中国食品的国际化进程的重要举措。具体方法和步骤需要开展对中式传统肉类菜肴制作工艺及饮食文化的实地与文献调查、工艺的评价与分析检测、数据整理与数据库建立、传承与保护方案、措施及其长期保护的策略的制定等。中式传统肉类菜肴工艺文化挖掘和整理的最终目的是对其进行有效利用, 对具有开发价值的产品进行开发前景判断和工业化加工的适应性改造研究, 创制重大产品、研发共性关键技术、研制核心装备, 为工业化生产和现代化营销提供新技术、新装备和新思路。

关键词: 中式传统肉类菜肴; 制作工艺; 饮食文化; 挖掘; 整理; 保护; 利用

Chinese Traditional Meat Cuisines: Excavation, Sorting, Protection and Utilization of Processing Technologies and Chinese Food Culture

ZHANG Hong, ZHANG Chunjiang, HUANG Feng, HU Honghai, CHEN Wenbo, ZHANG Xue, LIU Qiannan
(Comprehensive Key Laboratory of Agro-Products Processing, Ministry of Agriculture, Institute of Agro-Products Processing Science and Technology, Chinese Academy of Agricultural Sciences, Beijing 100193, China)

Abstract: The origin and development of Chinese traditional meat cuisines reflect the Chinese people's diligence and wisdom over thousands of years. Excavating, sorting, protecting and utilizing processing technologies for traditional meat cuisines from different regions and different nationalities as well as collecting and saving the intangible cultural heritage are of great importance for inheriting and promoting the Chinese food culture, developing modern meat industry, ensuring food safety, and accelerating the internationalization of Chinese meat foods. Thus it is necessary to conduct filed and literature surveys on processing technologies and food culture of Chinese traditional meat cuisines, evaluate the processing technologies, detect ingredients in foods, establish a database by sorting the data, and formulate inheritance and protection protocols as well as long-term protection strategies. The final purpose is to effectively utilize processing technologies and food culture of Chinese traditional meat cuisines for developing key generic technologies, new industrial products and core equipment for use in industrial production and modern marketing.

Key words: Chinese traditional meat cuisine; processing technology; food culture; excavation; sorting; protection; utilization

中图分类号: TS251.5

文献标志码: A

文章编号: 1001-8123(2015)06-0033-04

doi: 10.7506/rlyj1001-8123-201506008

誉满全球的中式传统肉类菜肴由于独特的自然环境及特定的历史背景造就其分流与发展, 不仅丰富了中华大地的饮食产品, 更以其独特的魅力, 铸就了中华饮食文化的辉煌历史。中式传统肉类菜肴的起源与发展凝聚了千百年来中国人民的勤劳与智慧, 有其鲜明的地域个性、独具特色的烹调技艺和食用方式, 形成了注重制作

工艺、讲究色香味形的独特风格, 在中华民族的饮食文化中占据重要位置^[1]。据不完全统计, 我国传统肉类菜肴的种类多达9 100多种, 占传统菜肴种类的60%以上, 成为肉类食品消费的主流。如今, 中式传统肉类菜肴作为我国重要的非物质文化遗产, 如何将传统与现代、传承与创新融为一体, 使中式传统肉类菜肴文化源源不断地

收稿日期: 2015-02-04

基金项目: 国家农业科技创新工程

作者简介: 张泓(1958—), 男, 研究员, 博士, 研究方向为传统食品加工与装备。E-mail: zhanghong03@caas.cn

注满活力并发扬光大，是摆在国人面前亟待解决的现实问题^[2-3]。

1 中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用的作用与意义

1.1 中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用有利于传承中华民族的饮食文化

中式传统肉类菜肴是指由畜禽产品产地就地起源、发展并被长期接受、具有本土文化特征的菜肴食品。中式传统肉类菜肴种类繁多，各地区、各民族有着数不尽的名特菜品，制作工艺也独特复杂，诸如炒制、卤制、酱制、烤制、腊制、糟制、炸制、蜜制和干制等，正是这些复杂多变的制作工艺，在物质和精神上极大地丰富了人们的饮食文化生活。然而近年来随着城镇化、工业化和现代物流产业的迅猛发展以及外来快餐文化的冲击，中国食品国际化进程加快，部分中式传统肉类菜肴及其制作工艺趋于失传甚至消亡，这将给中华饮食文化的传承造成极大威胁。挖掘、整理、保护和利用各地区、各民族传统肉类菜肴的制作工艺和文化内涵，是继承和弘扬中华民族饮食文化的重要举措。

1.2 中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用有利于发展现代肉类加工业

中式传统肉类菜肴具有巨大的市场生命力，其加工产业目前已经达到2万亿元的产值规模，未来尚有10万亿元的市场发展潜力。中式传统肉类菜肴是我国畜禽产品加工业中极为重要的组成部分。但是，目前中式肉类菜肴多处于家庭或餐馆的手工制作或以小作坊式的加工阶段，即食或散装为主，标准化程度低、保质期短。比如炒制菜肴即做即食，货架期极短；传统腌腊、酱卤制品的食盐及硝酸盐含量偏高、脂肪或胆固醇比例过大、营养不均衡等，其加工生产方式亟待改进。因此，在中式传统肉类菜肴工艺挖掘与整理的基础上实现工业化生产将有效地促进我国肉类菜肴加工业向自动化、连续化、标准化的方向发展，对提高我国肉类加工产业的总体水平意义重大^[4-5]。

1.3 中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用有利于保障我国肉类食品质量安全

目前我国每年8 500多万吨的肉类产量中，80%以上以中式传统菜肴的形式消费。近些年来，我国食品安全问题令国人堪忧，安全问题集中重点表现在：1) 原材料标准化低、安全性差、难以实现可追溯；2) 生产环境卫生状况差，以作坊式的生产方式为主；3) 滥用食品添加剂、乱用非法添加物；4) 加工工艺不合理，苯并芘、杂环胺等有害物质含量超标；5) 产品监管存在较大纰漏等。在苏丹红和三聚氰胺等食品安全事件等曝光以

后，国家对于食品安全问题极为重视，加大了对食品安全性的监督和检查力度。中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用工作的开展将进一步摸清加工制作对原材料的选择、加工制作过程中对工艺的要求、所添加的物料是否安全等诸多问题。因此，中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用将有利于解决我国肉类食品的质量安全问题，对提高人们饮食健康水准十分重要。

1.4 中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用有利于加快中国食品的国际化进程

在中华文明的漫长的发展过程中，由家庭烹饪技艺派生的传统肉类菜肴历史源远流长。我国是一个多民族的国家，生活地域和饮食习惯各异，使得中式传统肉类菜肴丰富多彩。中式传统肉类菜肴的创造、实践及其文化传播，极大地丰富了中华文明的内涵。不仅为中国现代农产品加工业和食品工业奠定了丰厚的基础，而且为世界饮食文明做出了巨大的贡献^[6]。借鉴现代的食品科学技术手段，对中式传统肉类菜肴制作工艺进行全面的梳理，“取其精华，去其糟粕”，实现产品品质、工艺操作及卫生安全的标准化，提高产品的可接受度。因此，中式传统肉类菜肴工艺挖掘、整理、保护和利用可有效地使其发扬光大，提升传统肉类菜肴在国际上的地位，吸引更多的消费者关注和喜爱中式传统肉类菜肴产品，对推进中国食品的国际化具有深远意义^[7]。

2 中式传统肉类菜肴饮食文化挖掘、整理、保护和利用的层次与内涵

2.1 挖掘中式传统肉类菜肴的饮食文化

中式传统肉类菜肴是中华饮食文化的一种载体。任何文化现象的形成与发展都离不开特定的历史阶段和社会环境。传统肉类菜肴的形成并广受人们的青睐，是因为立足于各阶段的社会生活条件，在适应人们饮食消费的物质和精神需求中不断加以更新和完善。中式传统肉类菜肴的最大特点就是融中华民族饮食习惯、肉类菜肴的传统制作方式与营养健康理念为一体。发扬光大中式传统肉类菜肴产业首先必须将传统工艺和饮食文化充分挖掘和收集起来，充分领略中式传统肉类菜肴的烹饪方法、产品特色、自然风貌、地域特点和风土人情等。

2.2 拯救中式传统肉类菜肴的饮食文化

中式传统肉类菜肴的饮食文化经数千年的积淀，有其特殊的烹饪方式，并且随着餐饮的文明与进步，传统肉类菜肴这种饮食文化与现代技术融会贯通发展到了极致。中式传统肉类菜肴传承方式都是父传子、师传徒，都在“盐少许、醋适量、火酌情”的感受式、体验式中沿袭。味好不好，全凭大厨的主观判断和经验。不能量化和标准化使得中式传统肉类菜肴制作的真谛“只可意



会不可言传”。但在市场化高度发展的今天，仍处于家庭制作及小作坊式生产的传统肉类菜肴产业在发展中日益力不从心，拯救中式传统肉类菜肴制作工艺和饮食文化已势在必行。

2.3 弘扬中式传统肉类菜肴的饮食文化

中式传统肉类菜肴既要继承也要发展。大家可以看到，一个麦当劳几乎可以打垮所有中餐餐馆；同样都叫德州烧鸡，但滋味却千差万别，卫生和质量更不可深追。如果依然对中式传统肉类菜肴采取放任其自身发展，不像欧式香肠、美国汉堡包、日本寿司和韩国泡菜那样，发扬光大本国传统饮食文化，开发适合现代人消费的新产品，统一制定行业或国家标准，引导中式传统肉类菜肴行业在“质”的层面上加以提升，中式传统肉类菜肴则永远也走不出国门。

2.4 提升中式传统肉类菜肴的文化魅力

国以拥有中式传统肉类菜肴为荣，民以品食中式传统肉类菜肴为乐。中式传统肉类菜肴集各大菜系及地方特色菜品于一体，通过名优美食的文化荟萃，并结合餐饮业、加工业和旅游观光业，加大对中式传统肉类菜肴的宣传力度，创立和培育中式传统肉类菜肴的新型品牌，在国内外广大消费者中树立起吃肉制品非中式传统肉类菜肴莫属的形象，提高中式传统肉类菜肴的知名度。中式传统肉类菜肴文化挖掘、整理、保护和利用对打造中式传统肉类菜肴品牌，提升中式传统肉类菜肴的文化韵味和魅力意义深远。让人们感受到吃中式传统肉类菜肴不仅仅能满足物质上的需求，更能享受到精神上的乐趣。

3 中式传统肉类菜肴工艺文化挖掘、整理、保护和利用的方法与步骤

在全国范围内根据地域的特点，分别对西北、华北、华东、华中、华南、西南及港澳台地区，特别是1)以重庆火锅和川菜风味的麻辣菜、湖北菜和湘菜风味的香辣菜、徽菜与江西风味的咸辣菜及云南、贵州酸辣菜等辣文化肉类菜肴集聚区；2)以鲁菜、津菜、冀菜、辽菜、吉菜、龙江菜以及山西菜等北方咸鲜风味肉类菜肴集聚区；3)以淮扬菜、上海本帮菜、浙菜等香甜风味肉类菜肴集聚区；4)以粤菜、闽菜及港澳台菜等清淡风味肉类菜肴集聚区；5)以陕西、甘肃、青海、宁夏、新疆和内蒙等清真食品为主的牛羊肉菜肴集聚区的工艺收集、挖掘、分析、评价、整理和保护工作。建立中式传统肉类菜肴历史沿革、地域特征及制作工艺技术的数据库，为中式传统肉类菜肴的工艺创新与产业发展提供依据。

3.1 中式传统肉类菜肴制作工艺及饮食文化的实地与文献调查

采用实地及文献调查相结合的方法，对中式传统肉类菜肴分种类、分地区进行全面调研，主要针对酱卤

肉、腌腊肉、烧烤肉、牛肉干类及各地传统家禽产品以及各民族的特色肉食品等传统肉类菜肴开展制作工艺与饮食文化挖掘、收集工作。特别对西南地区发酵肉类菜肴、新疆少数民族肉类菜肴、宁夏回族清真食品以及湘西土家族和苗族、云南白族、广西壮族等民族肉类菜肴食品的工艺技术和饮食文化进行重点挖掘。对不同地域、不同民族选择其代表性的传统肉类菜肴，对其起源、发展、分流、鼎盛、名人轶事、名菜古具、历史记载等进行调研、考察、追忆，并收集和记录。对挖掘、收集的传统肉类菜肴进行普查预选，遴选出有代表性肉类菜肴种类。在此基础上，对代表性强、影响力大的中式传统肉类菜肴作为深入的研究对象，参观访问地理标志产品、老字号名店、名商、名厂；访谈民间工艺传承人；查阅各类文献，对重点传统肉类菜肴的食材、配方、工艺、传承、牌匾、经营现状等整理形成文字及声像资料，明确各代表性肉类菜肴产品的个性特点及制作方法，结合最新图文信息技术，建立上传数据名录。

3.2 中式传统肉类菜肴制作工艺及饮食文化的评价与分析检测

在收集、挖掘中式传统肉类菜肴制作工艺参数及饮食文化的基础上，建立不同种类的传统肉类菜肴评价方法及能够与国际接轨的评价体系；明确传统肉类菜肴主客观感官指标、质构特性及营养组分，明确传统发酵肉食品的微生物种群及特征，明确地域特征产品的风味指纹图谱，建立传统肉类菜肴风味特征数据库。对于有明确功能成分的产品，对其主要功能成分进行定性和定量表征。同时，对传统肉类菜肴安全性进行系统评估，重点检测酱卤、熏烤、油炸食品中的杂环胺、苯并芘、反式脂肪酸和胆固醇及其他危害健康的成分^[8]。对传统肉类菜肴的加工食品进行保质期评估，开展消费者可接受性调查，并判断标准化生产工艺的可行性和市场可接受性。

3.3 中式传统肉类菜肴制作工艺及饮食文化的整理与数据库建立

在对传统肉类菜肴的制作方法、感官指标、质构特性、风味特征、营养组分及安全指标等分析、评价的基础上，建立传统肉类菜肴的工艺参数数据库。对有代表性的传统肉类菜肴的起源演变、食材配方、工艺方法、设备器具、区域规模与分流、历史传承等建立图文影像档案。最终建立一套中式传统肉类菜肴的工艺技术及文化评估系统，形成中式传统肉类菜肴技术及文化资源的挖掘、整理、保护及利用的综合研发体系。

3.4 中式传统肉类菜肴制作工艺及饮食文化的传承与保护策略

依据地域特征、民族习惯及工艺特点等，进行系统研究和评估传统肉类菜肴的文化功能和农业生态功能；明确传统肉类菜肴的文化遗产、区域特性及民族特点，形成传统肉类菜肴的文化特征；分析传统肉类菜肴工艺

与文化遗产和保护的现状、存在的困境，最终提出有效传承与保护的方案、措施及其长期保护的策略。

4 中式传统肉类菜肴的工艺创新与产业发展

中式传统肉类菜肴工艺挖掘和整理的最终目的是对中式传统肉类菜肴工艺进行差异化保护与利用，对其中具有开发价值的产品进行开发前景判断和工业化加工的适应性改造研究，为工业化生产和现代化营销提供新技术、新装备和新思路，让更多的中式传统肉类菜肴“走出碟，跳出碗”，形成工业化产品^[9]。

4.1 中式传统肉类菜肴的原料标准化及适宜性研究

开展中式传统肉类菜肴原料的加工特性研究。创制冷冻肉高湿低温变频解冻新技术；研发原料肉无损分级技术，建立中式肉类菜肴加工原料的标准化分级分割体系；研发呼吸式滚揉腌制、变压腌制、连续化自动上盐等高效腌制技术，实现连续化腌制；研制酸性电解水、静电场、微水滴过热蒸汽等连续化、自动化原料肉减菌技术，提高原料的卫生品质；研制质构重组、3D食品打印技术，开发针对不同市场需求的新原料^[10]。

4.2 中式传统肉类菜肴的工业化适应性改造

长期进行手工制作的中式传统肉类菜肴实现工业化生产必须首先对其工艺进行工业化适应性改造。如将红烧类、炒制类、蒸制类、炖煮类、油炸类、酱卤类和汤类中式传统肉类菜肴的主要传统烹饪工艺分解为分切、清洗、消毒、漂汤、去涩（腥）、漂白、沥水、干燥或脱水、冷却、护色、上色、挂糊、裹粉、硬化、软化、成型或造型、脂溶性调味物质的溶出、增香、呈味、炒制、蒸煮、油炸、熏烤、勾芡等数字化或模拟的可控程序操作，耦合到关键装备以至整条生产线的硬件装备和控制软件中，以实现自动化和标准化生产^[11-12]。

4.3 中式传统肉类菜肴的共性关键技术研发

对适合实现工业化生产的品种进行风味优化与品质形成及保持机理研究，加工中有害物质的形成与转化机理研究。传统肉类菜肴历来只注重色香味形，但是当人们的生活水平日益提高，从吃饱、吃好吃得营养健康阶段，传统肉类菜肴必须从营养组学的角度研究与其他素食原料配合的营养素平衡配方，特别要避免动物脂肪和胆固醇含量过高，提升菜品的营养价值^[13]。同时要研发新型热加工技术，如电磁诱导过热蒸汽、定量卤制和蒸煮技术、连续化湿热蒸汽烤或气流脉冲烘烤技术、中短波红外干燥或智能减压蒸汽干燥等适合数字化控制的共性热加工关键技术，实现中式传统肉类菜肴菜肴的数字化、标准化、自动化加工^[14]。同时在保证传统肉类菜肴特征的基础上，也要防止因过度强度加工造成的色香味形的改变^[15]。量化其加工工艺路线，建立产品加工技术规程和产品标准，实现产品品质、工艺操作及卫生安全的标准化，实现裸装食品的预包装化、营养标签化和功

能量化，解决中式传统肉类菜肴安全性和质量不稳定的问题^[16]。

4.4 中式传统肉类菜肴的核心装备与生产线集成

创制适合中式传统肉类菜肴炒制、蒸煮、酱卤、风干、腌腊、熏烧烤等不同工艺的核心装备，如智能化炒制^[17-18]、自动化定量卤制、连续式热媒调理^[19-20]、中短波红外干燥、固液混合型产品连续化灌装、无定形产品充填包装、活性包装、高阻隔包装、温和式杀菌和中低温抑菌保鲜等装备单元。进而集成生产效率高、自动化程度强、标准化精度高、运行成本低，具有全程质量控制的中式传统肉类菜肴智能化加工生产线，并加以示范和推广。

5 结语

欧美及日本等发达国家都非常重视本土传统食品的保护和利用研究。中式传统肉类菜肴具有悠久历史和良好的风味性、营养性和健康性，但我国在中式传统肉类菜肴制作工艺与饮食文化的挖掘、整理、保护和利用推广方面主要体现在单一种类产品或局部地区领域，缺乏全面系统挖掘、整理、保护和工业化开发利用的总体规划。中式传统肉类菜肴种类繁多，其工艺和文化的挖掘、整理、保护与利用是一项长期而艰巨的工作，亟需在国家层面投入专项资金，开展长期稳定和全面系统的研究。

参考文献：

- [1] 赵炬阳, 孔保华, 刘骞, 等. 中式传统菜肴方便食品研究进展[J]. 食品安全质量检测学报, 2015, 6(4): 1342-1349.
- [2] 王静, 孙保国. 中国主要传统食品和菜肴的工业化生产及其关键科学问题[J]. 中国食品学报, 2011, 11(9): 1-7.
- [3] 李里特. 食品加工业与传统主食品工业化[J]. 中国食品工业, 2000(9): 4-6.
- [4] 张泓. 提升我国传统肉类主餐加工业总体水平的思路[J]. 肉类研究, 2014, 28(5): 46-49.
- [5] 张泓, 张春江, 张雪. 提升我国传统菜肴加工业水平的主要途径[J]. 农业工程技术: 农产品加工业, 2012(9): 28-33.
- [6] 张泓. 国内外主餐工业化差异分析[J]. 农产品工业, 2014(6): 16-17.
- [7] 张泓, 胡宏海. 日本中央厨房建设对我国肉类预制菜肴加工业的启示[J]. 中外食品, 2014(1): 28-32.
- [8] 李超, 陈福玉, 郝志阔, 等. 牛肉微波菜肴品质控制技术[J]. 中国调味品, 2012, 37(12): 39-44.
- [9] 张泓, 李慧超. 我国预制菜肴加工产业发展现状及趋势[J]. 农业工程技术: 农产品加工业, 2014(7): 26-27.
- [10] 辛松林, 肖岚, 张振宇. 预调理鸭产品及菜肴的开发[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2010(4): 19-21.
- [11] 张泓, 黄峰, 胡宏海. 主食工业化亟待解决的问题[J]. 农产品加工, 2014(5): 18-19.
- [12] 宋万杰, 张怀昌, 王枫, 等. 预制肉类菜肴加工与管理[J]. 肉类工业, 2014(3): 16-19.
- [13] 刘显波, 樊祥富. 牛腩炖山药菜肴的工艺优化及营养分析[J]. 辽宁大学学报, 2012, 39(1): 36-38.
- [14] 张泓, 张雪, 黄峰. 调理食品国内外发展现状及包装、加工减菌化与杀菌共性技术[J]. 罐藏食品市场, 2012(4): 8-11.
- [15] 任红涛, 邵建峰, 程丽英, 等. 速冻菜肴糖醋排骨工艺优化[J]. 食品科学, 2012, 33(12): 324-329.
- [16] 张泓, 黄峰. 肉类预制菜肴加工中的品质形成与保持[J]. 肉类研究, 2013, 27(7): 53-57.
- [17] 马文涛, 闫维新, 付庄, 等. 中国菜肴烹饪机器人的仿人划散机构[J]. 机器人, 2011, 33(1): 46-52.
- [18] 唐建华, 周晓燕. 机器人在中餐菜肴生产中的发展和应用研究[J]. 食品科技, 2009, 34(12): 125-129.
- [19] 门马哲也, 岸本卓士, 田中源基, 等. 過熱水蒸気による健康調理技術の開発[J]. シャープ技, 2005(4): 40-44.
- [20] 胡宏海, 张泓, 张雪. 过热蒸汽在肉类调理食品加工中的应用研究[J]. 肉类研究, 2013, 27(7): 53-57.