

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

中国 传统发酵食品地图

主编 贾士儒

The Map of
Traditional Fermented Food in China



中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位

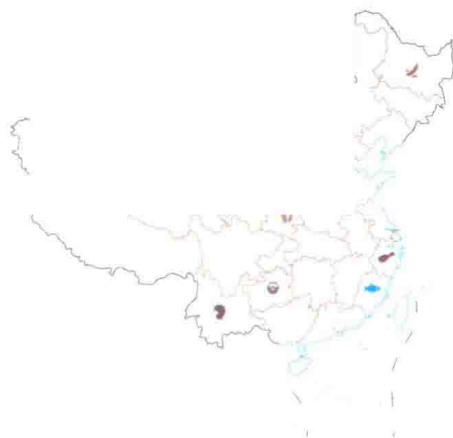
非外借

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

中国 传统发酵食品地图

主 编 贾士儒

The Map of
Traditional Fermented Food in China



图书在版编目 (CIP) 数据

中国传统发酵食品地图 / 贾士儒主编. — 北京: 中国轻工业出版社, 2018.12

ISBN 978-7-5184-2086-5

I . ①中… II . ①贾… III . ①发酵食品 - 介绍 - 中国
IV . ①TS2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 201521 号

审图号: GS (2018) 6261号

本书中所使用的地图由中华地图学社提供。

责任编辑: 江娟 靳雅帅 责任终审: 唐是雯 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 江娟 责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2018年12月第1版第1次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 21.5

字数: 340千字

书号: ISBN 978-7-5184-2086-5

邮购电话: 010-65241695

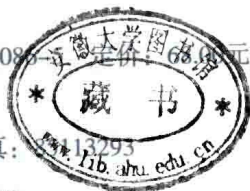
发行电话: 010-85119835 传真:

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

180762K1X101ZBW



本书编委会

主 编 贾士儒

编 者 (按照姓氏拼音排序)

- 陈 雄 (湖北工业大学)
陈雪峰 (陕西科技大学)
陈忠军 (内蒙古农业大学)
邓 静 (四川旅游学院)
杜 冰 (华南农业大学)
樊 建 (昆明理工大学)
范志华 (天津农学院)
嘎玛次仁 (天津科技大学)
江 洁 (大连民族大学)
高学玲 (安徽农业大学)
高玉荣 (巢湖学院)
龚国利 (陕西科技大学)
郭金英 (河南科技大学)
郭剑霞 (晋中学院)
贺 阳 (吉林农业大学)
贾士儒 (天津科技大学)
蒋雪薇 (长沙理工大学)
焦迎春 (青海大学)
黎 攀 (华南农业大学)
李安军 (安徽古井集团有限责任公司)
李 博 (天津科技大学)
李从发 (海南大学)
李 欣 (湖北工业大学)
厉盈颖 (淮海工学院)

廖永红 (北京工商大学)
马霞 (上海应用技术大学)
牟德华 (河北科技大学)
倪辉 (集美大学)
潘文 (集美大学)
彭珍 (南昌大学)
邱树毅 (贵州大学)
邵丽 (上海应用技术大学)
申彤 (新疆大学)
苏建宇 (宁夏大学)
唐红梅 (四川旅游学院)
王浩文 (四川旅游学院)
王腾飞 (齐鲁工业大学)
王瑞明 (齐鲁工业大学)
王岳 (天津科技大学)
文连奎 (吉林农业大学)
温学 (晋中学院)
吴华昌 (四川旅游学院)
熊涛 (南昌大学)
贲建民 (甘肃农业大学)
曾凡坤 (西南大学)
张家超 (海南大学)
张俊杰 (淮海工学院)
张惟广 (西南大学)

序

从事发酵工程教学与科研工作以来，常常被不同地方的传统发酵食品所吸引。一个看似非常简单的发酵过程，可以使食品各具特色。随后，有了搜集文献，去企业调研的想法。自 2007 年，在学校领导、老师和丹尼斯克（中国）有限公司李永敬先生的帮助下，组织本科学生开展传统发酵食品调研活动，并将成果分别整理成册。2017 年计划写一本能够全面介绍国内传统发酵食品的小册子，便邀请了各地感兴趣的同仁。感谢大家的努力，让我们有了一本与众不同的介绍传统发酵食品的小书。

我国传统发酵食品有“种类多”和“味道杂”的特点，利用食品在祖国各地的分布图的形式进行展示，是一种尝试，所以取名《中国传统发酵食品地图》。通过看地图，不仅能够直观地知道哪种传统发酵食品在哪儿生产，而且一目了然地看出哪个地方哪类传统发酵食品的种类多，数量多。出版本书的目的就是让喜欢传统发酵食品的人士，轻松地对我国传统发酵食品有一个较为全面的了解，旅游爱好者也可借此书探索美食。

本书首先简要介绍传统发酵食品概况，然后分地区、有选择地介绍各地最有特色的 300 多个传统发酵食品的形成、生产与特点。

今年是天津科技大学建校 60 周年，为在校庆之际出版此书，加之新的编写尝试，难免会有遗漏和论述不十分准确的地方，欢迎热心读者批评指正。

编写过程中得到黑龙江克东腐乳有限公司张健先生，日喀则市正堂食品综

合有限公司格桑次旺经理，西藏牦牛博物馆业务部西热先生，山西杏花村汾酒厂股份有限公司杜小威总工程师，衡水老白干酿酒集团张志民先生，北京营养源研究所李东所长，天津市天立独流老醋股份有限公司张殿英总经理，台湾中兴大学王惠民教授，天津科技大学吕和鑫老师等的热心帮助，在此表示感谢。

感谢研究生齐兵兵、付强、高梦雅和魏希庆同学整理各章中的食品分布。感谢孙宝婷、任思竹、刘玲普、黄龙辉和申世刚同学分别阅读了不同章节，成为最早的读者。特别感谢天津科技大学赵树欣教授，认真阅读了全部章节，并提出了宝贵意见。

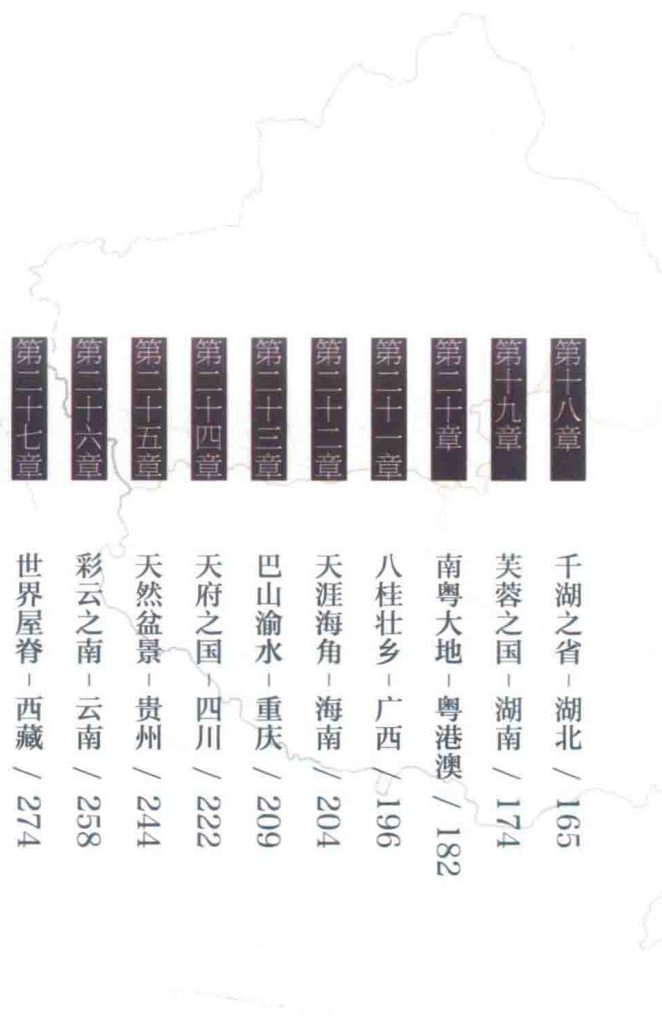
最后，再次感谢各位参编的同仁，大家的辛勤劳动终有成果。

贾士儒

2018年7月1日

目录

第一章	概述 / 001
第二章	国家心脏—北京 / 009
第二章	海河明珠—天津 / 016
第四章	燕赵大地—河北 / 024
第五章	表里山河—山西 / 030
第六章	草原大漠—内蒙古 / 043
第七章	辽沈平原—辽宁 / 052
第八章	长白沃野—吉林 / 059
第九章	北部边陲—黑龙江 / 067
第十章	魅力之都—上海 / 077
第十一章	鱼米水乡—江苏 / 086
第十一章	千岛之省—浙江 / 095
第十三章	江淮之滨—安徽 / 108
第十四章	八闽大地—福建 / 117
第十五章	赣鄱红土—江西 / 128
第十六章	孔孟之乡—山东 / 145
第十七章	中原沃土—河南 / 156



第十八章	千湖之省—湖北 / 165
第十九章	芙蓉之国—湖南 / 174
第二十章	南粤大地—粤港澳 / 182
第二十一章	八桂壮乡—广西 / 196
第二十二章	天涯海角—海南 / 204
第二十三章	巴山渝水—重庆 / 209
第二十四章	天府之国—四川 / 222
第二十五章	天然盆景—贵州 / 244
第二十六章	彩云之南—云南 / 258
第二十七章	世界屋脊—西藏 / 274
第二十八章	丝路起点—陕西 / 282
第二十九章	丝绸故道—甘肃 / 295
第三十章	江河之源—青海 / 306
第三十一章	塞上江南—宁夏 / 311
第三十二章	西域热土—新疆 / 315
第三十三章	祖国宝岛—台湾 / 326

概述

第一章

从生存的角度而言，人类的发展史，何尝不是一部食物的发展创新史。自公元前200万年人类起源，人类在与其他生物的竞争过程中生存下来，需要战胜对手，或通过一定的方式获得可利用的物质，特别是食物，进而得到生存与发展。当人类在与竞争对手的竞争中处于劣势时，就得去寻找比较难获得的食物。当然这时得到的食物可能非常难吃，不好消化，甚至有毒。这就促使人类寻求一些加工方法，以改善食物的可食性与营养价值。食物的演变过程，也是人类不断创新食物的过程。从这一角度而言，人类的文明史也可以说是食物的进化史。

一、食物发展的概述

一般食物是指能被食用并经消化吸收后构成机体供给活动所需能量或调节生理机能的无毒物质。

吃是动物的本能，要生存就要摄取食物，人类也不例外。虽然，从表面看，人类一出生就开始觅食，似乎非常简单，实际上，这是一个漫长的发展过程。人类起源于非洲（2018年7月12日，国际顶级科技期刊《自然》(Nature)在线发表了中国科学院广州地球研究所朱照宇研究员领导的科研团队在黄土高原旧石器时代考古方面的研究成果，该研究表明212万年前已有古人类生活在中国黄土高原，比非洲的古人类早的多)，其后，我们的祖先制作了今天看来非常简单的工具，如发现于坦桑尼亚奥杜威峡谷的石制砍砸器，满足了当时猎取食物的需要，特别是具有了剥肉剔骨的作用。正是人类对自己所制造的工具日益增加的依赖，使得人类与其他动物区分开来。制作工具的能力让人类能够适应多种环境，从一定意义而言，可以说是制造让我们成为“人类”。

我们的祖先借助简单的工具，与大自然搏斗，与其他生物竞争，获取食

物。当采摘到的食物不足时，受饥饿所驱使，凡是可以入口的东西都会拿来充饥，也会将不可直接食用的食物变为可食用的食物。随着获取食物的工具出现，也会以鸟兽之肉为食物。从食素到食肉，进一步从生食到熟食，虽然这些过程在当时可能还是不自觉的过程，但出现了用“火”进行食品加工的雏形。据北京周口店龙骨山考古发现，在40万—50万年前中国猿人居住的洞穴中有木炭灰烬、烧石和烧骨等痕迹，这从一个侧面说明人类开始食用熟食。熟食相对于从野生动植物中直接获取的食物而言，比较卫生，容易消化，为以后的食品加工奠定了基础。可以想象，最初的熟食，仅限于将食物放在火焰上或灰烬中烤。但是，从当时掌握取火这一当今看来非常简单的事情，却经历了漫长的时间。工具的出现，扩大了人类食物资源范围，“火”的利用，使食物的可食性发生变化，为制备发酵食品提供了更为广泛的物质基础。

有研究认为，人类食肉后大脑中的化学物质发生了变化，特别是大脑分泌的多巴胺的增加，使人类的喜与幽默感有了增加，人类才成为现在的样子。直到11000年前，人们才开始驯化一些野生动植物，以获得可食用的肉和植物果实。中国有句古语“民以食为天”，非常形象地说明了食物对于人类的重要性，如同空气和阳光一样。

制备发酵食品，要有原料。虽然有些野生动植物本身就是可食用的，但还是有必要了解世界上哪些地区首先从野生动植物中驯化出所需的植物与动物。由于获取食物的工具不断进步，人类在与其他动物的竞争中逐渐处于优势地位。同时，人们开始驯养动物，有选择性地从野生植物中采集种子，进行种植。目前，有证据表明世界上有五个地区的粮食是完全独立出现的。一是西南亚，亦称近东或新月沃地，是指西亚、北非地区两河流域及附近一些土地肥沃的地区。也就是今天的以色列、西岸地区、黎巴嫩、约旦部分地区、叙利亚、伊拉克和土耳其的东南部、埃及东北部。由于在地图上好像一弯新月，所以美国芝加哥大学的考古学家布雷斯特德把这一大片肥美的土地称为“新月沃地”（Fertile Crescent）。这一地区的先人在公元8500年前成功驯化了小麦、豌豆和橄榄，以及绵羊和山羊。二是中国，在不晚于公元7500年前成功驯化了稻、黍、猪和蚕等动植物。三是中美洲，是指现在的墨西哥中部和南部以及中美洲

的毗邻地区，成功驯化了玉米、豆、南瓜属植物和火鸡等。四是南美洲的安第斯山脉地区，可能还包括了亚马逊河流域的毗邻地区，成功驯化了马铃薯、木薯等。五是现美国东部地区，原住民驯化了向日葵等。这些地区最早将一定的野生动植物进行了独立驯化，这些地区中可能还包含几个独立生产粮食的中心，例如，我国北方的黄河流域和南方的长江流域。另外，还没有充分的证据证明非洲的萨赫勒地区、热带西非、埃塞俄比亚和新几内亚岛四个地区种植或饲养的植物或动物是当地驯化的还是引进的。还有，西欧、印度河河谷和埃及地区，则是从别处引进祖代作物后在本地进行驯化。罂粟和燕麦，最初在西欧得到驯化；芝麻和茄子在印度次大陆土生物种基础上驯化得到；埃及人驯化了西克莫无花果等。

人类从四处流浪到定居生活，一方面是因为，所居住地的食物能够得到满足，另一方面，可以积累不便携带的财产。人们种植驯化的植物，饲养需要驯化的动物。随着食物来源的稳定促进了定居生活的稳定，当然，也为其加工提供了基础。

一般，食物链的传递效率为10%~20%，也就是说1000千克的玉米饲养猪、牛，可以喂养出100~200千克的猪、牛。食肉是人类进化过程中的一大进步，人们除了食用饲养的猪、牛等外，还获得皮毛等副产品，丰富了人们的生活。从另一个侧面，也说明了植物源食物有了富裕，带来食物种类的丰富。

洪光住先生曾总结了我国历代主要粮食作物的变化。如今，除水稻、小麦、玉米、红薯、小米、高粱、马铃薯外，在我们日常生活中还会吃燕麦、苜蓿、荞麦、大麦、山药、芋头及各种豆类等粮食，另外，还有各类果蔬食品。

除了植物性食物以外，人类还要摄取一定量的动物蛋白。我们的祖先在所获取的植物性食物不足以充饥时，不得已以鸟兽之肉代之。经历了漫长的发展过程，人类才学会用火烤制食物，对于人类从吃生食到熟食的转变是一个重要的里程碑，也推动了人类从食素到食肉的进程。烧熟的动物性食物，不仅感官诱人，也更易于被肠胃消化吸收。火的使用，虽然最初是不自觉的，但是，这促成了人类对食物的第一次加工，扩大了食物的种类与来源，赋予食物更大的价值。同时，熟食（包括食肉）促进了人类生理的变化，增强了人类的体魄。

在人类所摄取的动物性食物中，最初可能是一些昆虫或小鸟小兽，进而，依靠工具与集体的力量，可以猎取一些较大的动物。与此同时，人们还会捕捉鱼鳖虾蟹。在长期的采集与狩猎活动中，人们渐渐把注意力转向了动物的驯养和植物的种植上，以稳定食物的来源。以养鱼业为例，在我国始于公元前1500年。以目前的养殖效率而言，养鱼业的生产效率比饲养牛羊的效率（指获取蛋白质的量）高得多。

伴随食物资源的丰富以及社会发展，出现了分工，这不仅为传统发酵食品提供了物质基础，也为食品加工技术的发展奠定了基础。

二、传统发酵食品

食品是指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。广义的食品概念还涉及：生产食品的原料，食品原料种植、养殖过程接触的物质和环境，食品的添加物质，所有直接或间接接触食品的包装材料，设施以及影响食品原有品质的环境。狭义讲食品是指来源于自然界可以直接或者间接食用的自然资源，或可直接经口摄食的食物。如果将食品两个字分开来看，“食”既有食物之意，还有实际“吃”的含义，食可以看成是，人在上，良在下。人有“良”心最重要，人有良心那才叫食，才能食。关于“品”字，有品味、品评的意思，又可释为食物的种类与滋味。食品不光是用来充饥的，“品”就是要感觉或感受食品的色、香、味。另外，商品时代，食品的“品”还包含有商品之意。食品具有两大功能，一是营养功能，为人类提供糖类、脂肪、蛋白质、维生素和矿物质等。其次是商品功能，赋予食品一定的品质，包括风味、色泽、形态以及保质期等。前者突出营养组分的均衡，后者突出商业价值。如果在家中自己包饺子，蒸馒头，由于没有出售，尽管饺子或馒头色香味非常好，就没有商业属性。

发酵一词的英文为“fermentation”，是由拉丁语“fervere”派生出来的，意思是指“翻涌”、发生起泡这样的现象。很早以前，尽管人们不了解发酵现象的本质，但人们顺其自然获得了许多传统的发酵食品，例如啤酒、酸

乳、腌肉，泡菜和腌菜等。自人们利用显微镜观察到微生物以后约200年，巴斯德（1822—1895年）研究认为发酵是由微生物进行的一种化学变化，这为发酵工程学奠定了基础。1991年出版的《发酵工业词典》一书中发酵的定义是：（1）生物的一种产能代谢类型，这一代谢过程包括以有机化合物为电子给体和电子受体的一系列氧化还原反应，同时发生各种物质的转化；（2）通过微生物的生命活动产生和积聚特定代谢产物或产生能量的现象。前者是指狭义的发酵，即生物化学定义的发酵，而后者是指广义的发酵，即一切有微生物参与的活动。因此，通过发酵获得的产品种类繁多，其中，发酵食品是最具有代表性、历史最悠久的产品。

美国宾夕法尼亚大学的麦戈文教授与中国科学技术大学张居中教授合作，对我国河南省舞阳县一个新石器早期的村庄——贾湖遗址的发掘中，搜集到的留有发酵附着物的16件陶器研究表明，这些陶器的历史可追溯到大约公元前7000年，也就是距今9000年前。他们利用多种现代分析仪器对陶器里面的沉淀物进行分析，结果发现，沉淀物的化学成分包括发酵过的稻米、蜂蜜、山楂果和野葡萄。所以，他们认为找到了中国目前发现的存在最早的酒的证据。葡萄酒是从汉代时从中亚引进中国的，如何出现在9000年前的河南舞阳呢？即使是酒，那是9000年期间形成的，还是当时就是发酵完成的，还难以确切地证明。结果检测到了3种植物，这3种植物是发酵为酒后残存下来，还是某一种或多种植物发酵为酒后与没有发酵的植物混合残留下来？为什么一定是酒，不是醋？或者是腐败的食品？另外，利用植物发酵，应该有一定的容器（发酵罐），此时的发酵容器是什么形式？遗留的问题还可以提出很多。但是，即使不是酒，是否可以认为这是目前我国或世界上发现的历史最早的“发酵食品”？

传统发酵食品的出现，是人类在所需食材有了一定程度的富余之后。粮食有了剩余，才能出现粮食酿酒；葡萄获得丰产，有了富余，才会出现葡萄酒。当然，这需要有经过驯化的动植物物种为前提。一些传统的发酵食品以嗜好性、保藏性和消化性好作为发展之路。

从时间的早晚而言，中国传统发酵食品的最初形式很可能是果蔬类的发酵制品。因为，这些物质有了富裕，放在一定的地方，就可能自然发酵。当然还

有谷物酿酒。按照食物出现的先后顺序，最初的酿酒原料应该是黍、稷和稻，即黄米、小米和稻米。黄米与小米相比，蛋白质含量低，淀粉含量高，所以更适于酒类酿造。以稻米为原料用于酿酒也是同因。基于酿酒原料，酿酒可分为糖质原料一步发酵法和谷物（即淀粉类）原料的复式发酵法。葡萄酒是目前已知历史最长的以水果为原料的酿造酒，最初的葡萄酒酿造是利用葡萄上或空气中存活的酵母菌发酵葡萄汁中的糖质原料而生成葡萄酒，即一步发酵法。以谷物为原料酿酒是我国古人的一大发明，是中国黄酒和白酒的特点之一。从发酵原理而言，谷物所含的淀粉转化为酵母菌可利用的糖后，酵母菌才可以将糖发酵成酒。因此谷物酿酒过程是一种典型的复式发酵过程，这一过程是在“酒曲”的作用下完成的。

酒曲简称为“曲”，初始曲的来源可能有三种，一是发芽的谷物；二是发霉的谷物；三是发霉发芽谷物的混合物。曲承担着将淀粉（包括纤维素）类碳水化合物转化为单糖，进而将糖转化为酒精的功能。随着生产技术的发展，如今，依据不同产品的制造需求，劳动人民创造出相应的“曲”（图1-1）。

早期利用黄米或稻米酿造的酒，由于制造粗放，口感不稳定，这与葡萄酒

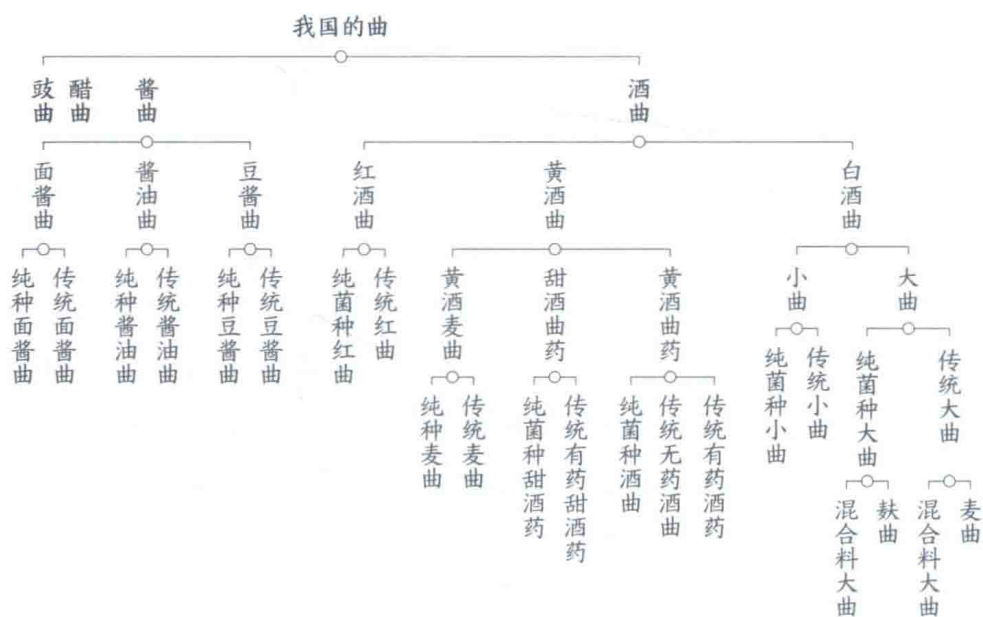


图1-1 我国曲的分类

最初出现时的情况一样。由于我国地域广阔，民族众多，特产不同，不同区域会有不同的酒出现。草原民族利用马奶酿制的马奶酒，宁夏人利用羊羔肉酿制的羊羔美酒，青藏高原的藏族人民利用青稞酿制青稞酒等。

豆类发酵食品众多也是我国发酵食品的一大特点。中国豆类食品应该有上千种之多。发酵性豆腐食品主要有腐乳和豆豉。腐乳也称酱豆腐，有红腐乳、白腐乳、青腐乳、臭豆腐、辣腐乳、菜包腐乳等。全国多数省份都有各自的腐乳品牌，以满足当地的饮食需求。其称谓还有红方、白方、丁方、棋方、霉豆腐、霉千张、臭豆腐干子、霉豆渣等。豆豉的种类也有数百种之多，原料有黑豆和黄豆等，参与发酵的微生物有霉菌或细菌；有干豆豉，还有水豆豉，油豆豉。代表性的豆豉有永川豆豉、阳江豆豉、浏阳豆豉、罗定豆豉、湖口豆豉等。全国各地豆豉种类非常多，有的地域特点明显，如临沂八宝豆豉、开封西瓜豆豉、弥勒风吹豆豉等，体现了中国豆类发酵食品品种的丰富性。

发酵蔬菜制品也是我国具有悠久历史的重要食品，如榨菜、泡菜、梅干菜、酸菜、酱菜、冬菜、大头菜、霉笋、酸笋等。这说明我们的祖先利用当地物产，结合当地气候创造出适宜的腌制菜品。这些腌泡的菜品或酸爽麻辣，或酱香浓郁，至今都是佐餐的好伴侣。

发酵面食在我国不同地方，以不同的形式出现，如市场上的馒头、包子、花卷、大饼、锅盔、烧饼、发酵米糕、饅等几十种传统发酵面食。这些发酵面食都具有当地自身的风味特色。

从传统发酵食品的分布看，少数民族地区的乳制品和肉制品非常有特色；水产品更多地分布在沿海与水域丰富的地方；火腿和腊肉制品更多地分布在我国西南。各地都有自身特色的调味品生产，充分利用当地原料，各具特点。

总之，我国传统发酵食品的特点是种类多和味道杂。据统计，目前我国进入非物质文化遗产名录的传统食品有1500项左右，占非物质文化遗产总数约10%。如果再加上一些地方的非物质文化遗产中的传统食品和未列入的传统食品，传统食品的总量可能有上万种之多，其中传统发酵食品应有千余种。这不仅满足了不同地区、不同民族生活的需要，而且也是非常重要的微生物资源库。

三、传统发酵食品的发展趋势

食物通过发酵，得以更长久地维持可食性，这是发酵食品最初的形成原因。后来，人们逐渐发现，经过发酵作用后，食物更好消化，风味更加诱人。并且，同一食材经过发酵作用后转变为多种食品类型。随着人们在长期的生活中不断摸索，逐渐掌握了发酵的规律，制作出稳定的产品。借助先进的研究手段，人们对于常见的食品发酵中采用的微生物已经有了一定的了解，对于其所发挥的各种作用也有较全面的理解。

已有研究证明，人类对于微生物的认识还很不足。例如最近发表的一篇研究论文指出，以碳原子的总量为基础进行统计，地球碳原子总量约5500亿吨。其中植物占总量的82%，细菌约占13%，人类只占1/10000。另外，人体由30万亿个细胞组成，但是它却容纳下超过100万亿个细菌和真菌细胞。这些数字让我们感到有些吃惊，微生物数量之多，种类之多，它们会如何变化，如何影响到人自身；如何影响到发酵食品的酿造过程，应该是非常复杂的事情。

目前，对于传统发酵食品的发展建言，基本都是围绕以下几个方面：安全、营养、健康。这也是国人对食品的要求。现在，发酵食品的宣传两极分化。要么是只说优点，不提不足，只强调含有有益健康的成分；要么就是说微生物会产生有害物质，食用不安全。这些对于发酵食品不科学的宣传都是行业发展的大敌。发酵食品天然产生很多现代科学发现的“健康因子”，例如，有助益生菌生长的低聚糖、降血压的肽类、维持健康的维生素、抵抗有害菌的抑菌素、能降血脂的莫纳可林、能保护心脏的辅酶Q₁₀等，相信待发现的有益成分也一定还有很多。但是，食品中含有能降血压的成分和食用这个食品就能降压是两回事。例如，腐乳和豆豉中都含有降压肽，而这些产品盐含量都比较高，这就为业内人士开发符合现阶段市场需求的产品提供了一个思路，如何扬发酵食品的“长”，而避其“短”。例如台湾红曲的开发应用就是一个很好的将传统发酵产品转化为现代健康食品的范例。一个行业要长久健康发展，还需要相关各方同心协力，进一步挖掘传统发酵食品这座宝库，把好的传统传承下去，才能使之更好地发展，这也是本书的目的。（贾士儒）