



首屆中國飲食文化國際研討會

THE FIRST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CHINESE DIETETIC CULTURE

論文集

COLLECTED PAPERS

中國·北京 1991·7

BEIJING, CHINA JULY, 1991

首屆中國飲食文化國際研討會

主辦單位

中國食品工業協會

中國烹飪協會

中國國際經濟技術交流中心

北京中國飲食文化研究會

北京市人民政府

中國·北京 1991 · 7

弘揚民族飲食文化 建設有中國特色的食品工業

王文哲

中國食品工業協會 會長

中國是世界文明的四大發祥地之一。在中華民族的開化史上，有素稱發達的農業和手工業，由此派生的飲食文化的歷史源遠流長。我國又是一個多民族的國家，各族人民的聰明才智，使中國的飲食人文活動表現得多姿多彩。其中，食品生產製作的許多發明創造和實踐及其文化傳播，不僅豐富了中國人民飲食文化的內涵，而且為推動世界飲食文明的進步作出了應有的貢獻。中國現代食品工業便是在這樣一個豐厚的基礎上發展起來的。中華人民共和國成立後，尤其是進入八十年代的改革開放以來，食品工業加快了發展的步伐。目前，食品工業已形成三大門類 23 個行業，生產初具規模，其工業總產值在全國工業部門中居第三位，成為國民經濟的支柱行業之一，在人民的飲食文化生活中發揮着越來越重要的作用。

循着中國飲食人文活動的發展軌迹，透視現代食品工業進程中的種種文化現象，這對今後更好地繼承和發展傳統中的優秀成份，吸收國外的先進技術，走一條具有中國特色的食品工業發展道路，無疑是十分有益的。

中國食品工業的文化淵源

追溯食品工業的發端，不能不從人類最初懂得使用“火”談起。用火燒烤食物，使我們的祖先結束了“茹毛飲血”的動物式生活，開始了人類文明的進化史。中國 170 萬年前的元謀猿人，已經知道用火來燒烤“鳥獸之肉，草木之實”，可以說這便是食品加工的最原始的表現了。而中國遠古傳說中的“鑽木取火，以化腥臊”的燧人氏，便是最初加工肉食的具體文化形象。

（一）歷史上食品加工的種種人文創造活動

中國的烹飪和菜肴在世界上堪稱一絕，“吃在中國”早已為世人所公認。其實在中

國烹飪的發生和發展過程中，食品的手工業生產也隨之發生和發展，許多傳統的食品加工，不僅歷史悠久，而且獨具特色。

例如釀酒業，從現存的史料看，在距今 6 千多年前的大汶口文化時期，中國人已懂得釀酒和飲酒，到了公元前 17 世紀的商代已有了較大規模的釀酒作坊。至今，中國的黃酒、白酒、果酒以及一些以中草藥為輔料的酒類，仍以其獨特的品質風味和製作工藝，在世界的酒品中各領風騷。

製鹽業的發端，迄今也有 6 千多年的歷史。到了戰國末期（公元前 256 年前後），我們的古人已有了生產海鹽、湖鹽、池鹽、井鹽和天然岩鹽的工場。從加工範圍和鹽的品種來看，這在當時的世界上也是絕無僅有的。

中國是世界上最先發現和飲用茶的國家。製茶的工藝出現於公元前 770 年的春秋時期。自唐代茶聖陸羽著《茶經》始，茶學成為專門的學問，而且由飲茶派生出來的茶事活動、品茗方式也形成一種獨特的文化現象，並傳播和影響到其它一些國家。

製糖業始於漢而盛於唐。唐朝時期已有了專事製糖的“糖坊”和以販運糖為業的商賈，大批蔗糖外銷，遠達羅馬、波斯、日本等地，成為當時國際貿易中的重要商品。

豆腐為中國人所發明，“豆腐文化”飲譽中外。豆腐出現以後，經過勞動人民的長期實踐，又製成豆腐干、腐竹、千張、腐乳等多種花色品種。時至今日，世界上的許多國家從營養、方便、可口等方面的需要出發，掀起了飲食中的“豆腐熱”，這不能不說是中國飲食文化中的優秀部分為世人所共識的一種效應。

.....

以上是僅舉幾個例子。實際上我們的古人在食品生產方面有許多發明創造，象調味品中的醋、醬、醬油、豆豉，以及中國的各個地方、各個民族數不盡的名特小吃、小食品，包括一些小食品製作的獨特工藝，諸如腌製、漬製、干製、咸製、醬製、臘製、蜜製、糟製等，至今仍然有其實用價值，受到國內外人士的珍愛。而且許多傳統食品還與人們社會生活的各個層面發生聯系，演繹出種種文化現象。例如上面提到的鹽，它幾乎涉及歷代的官制、財政、稅收、商務等領域；酒和茶，幾乎涉及歷代的政治、經濟、宗教以至醫藥、文學、書畫、詩歌和禮儀、民俗等。單說歷代文人騷客以飲酒抒懷，就不知道造就和啓迪了多少偉大的詩人和詩人的靈感，唱出多少感人肺腑的慷慨悲歌。

總之，我們的古人在食品生產上的許多發明創造，不僅是中國文明史上的寶貴遺產，也是世界文明史上的寶貴財富。它從果腹、健身、享受三個方面，為人類的飲食文化生活提供了豐富的食物資源、加工技藝和實踐經驗，從精神和物質上豐富了人們的飲食生活。這是值得我們引以為榮的。

（二）古代飲食文化中的“營養”衛生觀念

前兩年，美國康乃爾大學，這所國際上營養學研究的權威機構，通過對中國 6500 人的飲食情況進行了長期的跟踪調查，發現中國人以素食為主的雜食型食物結構，要比美國的肉食型食物結構，對人體的健康要更有益得多。

中國人的這種食物結構當然是受地理環境、氣候條件、農牧業結構和人文活動等方面的影響所形成的，但也有它的理性指導。遠在春秋戰國時期，我們的古人就在認真研究總結膳食的科學，寫出了不少的典著。例如《黃帝內經》不僅是我國現存的一部最早的醫學專著，而且也是研究中國古代食品加工和膳食“營養”的重要著作。它談到人在日常飲食中應注意的“營養”原則，即“五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為充，氣味合而服之，以補精益氣。”這裏的“五穀”，指各種穀物大豆等，是最主要的養分，“五果”、“五菜”、“五畜”是泛指各種蔬菜瓜果和肉蛋魚奶，能在營養中起輔助補益作用。這裏的意思就是要求人們雜食，而且強調主次。當時提出的這種多方面吸收“營養”有益於身體健康的指導思想，至今看來仍有它的科學合理性。這種飲食結構不僅使我們的民族生存繁衍至今占到世界人口的 22%，而且為幾千年中國文明的發展提供了物質基礎，也為當今食品工業的發展如何去改善人民的食物結構提供了一個依據。不僅如此，我們的古人從認識食物的“營養”互補作用，發展到“藥食同源”，用食療和藥膳去療疾調養，這不能不說是對世界文明的又一大貢獻。

我們的古人不僅認識到營養的互補作用，對飲食衛生也很有研究。中國儒家創始人孔子，在他和他的弟子的許多論說中，就講到了不少飲食之道，強調食物在烹飪、加工和飲用中的衛生。《論語》中記載了孔子的七個“不食”，即要求對那些不新鮮、變了味或調料不合規定，加工不符程序的不能吃。孔子這個思想，可以說概括了前人和當時的人在飲食衛生方面的經驗，至今看來仍有它積極的意義。孔子當時還提出一些諸如：“食不共器”，“食無求飽”，“唯酒無量，不及亂”等觀點。這些至今看來也是有一定科學道理的見解，和在以後歷代浩如烟海的典籍、著作中，都有過從不同側面去論述飲食人文衛生觀念的文字，無疑是一種飲食文明進步的表現。時至今日，人們對飲食衛生的要求越來越高，古人的這些經驗是值得我們借鑒的。

（三）各民族飲食文化的交流及其影響

中國有 56 個民族，這樣一個民族大家庭在它的文明進程中，形成了各民族文化、生產技術的大交流、大融合的特點，其中包括與其它國家在交往中的相互影響和滲透，這也是中國飲食文化發展的多樣化和形成獨特風格的原因。

漢代，張騫通西域，共到過包括今中亞細亞的 36 個國家和地區，帶去了中原的食品生產技術和各種工具，並帶回了許多新的食品和瓜果蔬菜的種子，為我國開闢了

不少新的食品來源，也使中原飲食文化影響到西域各國。

唐代，文成公主和蕃，帶去了中原地區大量的糧食、蔬果的種子和各種食品製作的工藝和工具。使中原飲食文化滲透到現今青藏這一帶地區，促進了當地飲食文化的發展。而鑒真大和尚六次東渡日本，將中國的許多傳統食品，諸如豆腐、醬菜及其製作工藝帶到東瀛，促進了中日文化的交流。

宋代，尤其是南宋時期大量人才的南下，使北方的科學、技術、文化傳入南方，推動了江南生產的發展，尤其是推動了飲食業的發展。宋代的珍貴畫卷《清明上河圖》，畫面上充滿了飯店、酒樓、茶肆、肉鋪、醬醋店、小吃攤等，生動地再現了當時這一情景。

元代，蒙族人問鼎中原，將一些少數民族的食品和食品製作及其飲食習俗帶到關內，形成南北飲食文化的交流。意大利旅行家馬可·波羅此時來到中國，他對元王室的“冰鑒”——世界上最古老的“冰箱”嘆為觀止，對此作了詳細紀錄介紹給歐洲人。他對當時中國的麵食製品也發生了濃厚的興趣，回到意大利後，也把中國的麵食製作技藝帶回祖國。後來意式通心粉便是由此發展起來的。

明代，航海家鄭和七次下西洋，到過亞非的 30 多個國家和地區，促進了中國和許多國家的經濟和文化的交流。鄭和當時還帶去中國的許多食品 and 農作物的種子，中國的一些食品製作技術也隨之傳入到這些國家。

清代，更是一個南北東西各民族相互滲透和融和最活躍的時期。我們從清代偉大的小說家曹雪芹的著作《紅樓夢》中，不難看出當時飲食文化之廣博，食品製作之精深。而當時的宋詡所著的《宋氏養生部》一書，對“茶製”、“酒製”、“醬製”、“醃製”、及“禽屬製”、“獸屬製”、“鱗屬製”、“食藥製”等多種食品製作的技術工藝，都作了詳細地介紹。僅面製品一項，就介紹了 40 多種，這反映了食品的手工製作在清代已發展到了一個相當高的水平。此時，各種食品的加工和文化現象的演變，已為中國的現代食品工業的起步和發展創造了條件。

從上述的飲食文化淵源也是中國食品工業的文化淵源來看，中國古代的飲食人文活動，凝聚了我們中華民族的勤勞與智慧，也是人類進化中文明的結晶。很多優秀的傳統食品和傳統技藝，需要我們用現代的科學去認真地加以挖掘、整理和提高。“取其精華，去其糟粕”正是我們對待祖國文化遺產的態度，要在總結前人經驗的基礎上，繼往開來，推陳出新，促進我國食品工業的健康發展。

建國以來食品工業取得的主要成就

現代食品工業的興起和發展，是一個國家社會文明進步的重要標志之一。1949

年中華人民共和國成立以後，食品工業才獲得生機。尤其是自 1978 年，國家實行改革開放政策以來，食品工業得到更快更全面地發展，呈現出一派欣欣向榮的景象。

（一）生產力有了較高速度的增長

中華人民共和國成立後到 1990 年的 41 年間，經過幾個五年計劃的建設，食品工業生產呈現出比較快的發展速度，特別是 1978 年到 1990 年的十幾年間發展更快，1978 年總產值為 471.7 億元，到 1990 年食品工業總產值達到歷史最高水平，為 1307.3 億元，平均每年以 10% 的速度遞增。從幾個主要產品的數量看，製糖業在近七年中產量增長了一倍多，從 1978 年的 227 萬噸上升到 560 萬噸；啤酒從 1982 年 117 萬噸上升到 1988 年的 656 萬噸；罐頭行業，1978 年產量為 48.8 萬噸，到 1989 年則達到 232.5 萬噸，提高了 3.8 倍；食用植物油 1982 年為 345 萬噸，1987 年 478 萬噸，5 年間增長 38%；……。我國食品工業的迅速發展，不僅適應了日益增長的消費和出口創匯的需要，而且為我國的飲食文化增添了新的內容。

（二）新產品、新品種大幅度增加

隨着食品工業生產規模的逐步擴大，新產品、新品種得到大幅度增加。例如糧油食品中，開發了不同用途、不同型號的各種專用粉、精煉油和專用油；飲料、餅干、糕點、麵包、糖果、肉食製品、調味品等實現着中西式結合和高中低檔的搭配；大豆蛋白有了分離、濃縮和組織蛋白以及全脂和半脫脂的豆粉；糖源增加了果葡糖漿、甜菊甙、甜味素等新品種；變性澱粉、食品添加劑、酶製劑等品種向精深、高效、多用發展；卷煙擴大了甲級煙和過濾嘴煙的比重，開發了細枝煙和低焦油煙；飲料酒中白酒比重逐步下降，低度酒和降度酒得到發展。特別應當提到的是，在產品結構調整中，中國許多傳統食品得到了恢復和發展。一些名茶、名糕點、名小吃、風味小食品被挖掘出來，並加以提高。例如機製掛麵開發了一大批新產品，諸如高蛋白掛麵、賴氨酸掛麵、魔芋掛麵、苦蕎麵掛麵等，使這一產品得到很大的發展，擴大了銷售市場。使中國的傳統食品文化為世人所共享。

（三）物質技術裝備進一步加強

全國對食品工業的技術改造基本建設投資逐步增加，遠的不說，從近十年來的統計看，食品工業投資總額在 900 億元以上，企業的技術裝備水平得到顯著提高。全國有一定規模的食品企業從建國初的一百多家增加到 1989 年的鄉鎮以上獨立核算企業的 55,961 家。食品工業在生產建設中，相應地充實和發展了科研、設計、設備製造的力量，建立了食品包裝和其它輔助材料的生產基地和供應渠道。目前，食品工業已初步形成生產門類齊全、產品結構較為合理、生產要素基本配套的工業體系，為建設現代食品工業奠定了一定的物質技術基礎。

(四) 工業技術水平得到顯著提高

中華人民共和國成立以來，由於科學技術的發展、科學技術人員的培養和隊伍的擴大，同時在生產實踐中總結推廣群眾的革新創造，並積極引進、消化、吸收國外先進技術，使生產技術和工藝水平有了顯著提高，使一些行業的面貌煥然一新。例如，四川井鹽實現了全行業的真空製鹽，既節約了能耗，又使鹽品質量一步達到精製鹽水平；油脂行業在大中型企業推行預榨、浸出、精煉一條龍生產，使百斤油料出油率提高了1.5—2公斤；罐頭行業實行了電阻焊罐取代錫焊罐的全行業改造，使封口水平達到國際標準；屠宰和肉食加工行業在重點產區和大中型肉聯廠實現屠宰、加工和生化製藥一條龍，以分割肉、熟肉製品和生化藥品適應市場需要；發酵工業逐步改原來的人工自然發酵為先進的封閉發酵，不僅保持了一些傳統發酵食品原有的口味和風貌，而且使產品的衛生質量、營養保護以及提高得率、減少損耗、降低成本等方面有了很大進步。一批具有多行業適應性的先進技術，如生物技術、遠紅外技術、速凍技術、微電子控制技術、微波、輻照、氣調技術等得到推廣。

(五) 食品質量和衛生狀況明顯改善

改革開放以來，尤其是《中華人民共和國食品衛生法》頒布實施後，食品工業各行業普遍加強了食品質量和衛生標準的制訂、實施和檢驗工作，嚴格了食品企業的衛生合格證和生產許可證的發放制度，開展了食品的創優評優和檢查工作，以及取締假、冒、偽、劣食品的活動，推行了食品衛生、保鮮包裝和標籤標準化，不少食品的生產實現了管道化、連續式和封閉式作業，從而使各類食品的質量和衛生水平發生質的變化，合格率和優質品率逐步上升。提高食品質量還反映在營養設計和保護各種營養素的加工方面。例如食品中的餅干、糕點、糖果、面包、食鹽等通過添加各種氨基酸、礦物質和維生素使營養效價得到很大提高。以兒童食品為例，近年針對兒童不同發育期營養需要生產的不同品類的兒童主、副食品大量涌現。嬰幼兒需要的肉泥、骨泥、肝泥、菜泥、菜汁、果汁及強化不同營養素的罐頭、糖果、餅干、飲料等也都有所發展。從兒童食品的發展中，我們可以體會到，把生產的目的轉到提高食品的營養價值上來，這個觀點的轉變已在食品工業生產中形成一種人文的趨勢。

我國政府非常重視食品工業的發展，多次專門開會研究，提出發展的方針政策，使中國食品工業在生產實踐中逐步走出一條具有中國特色的路子來。食品工業行業多，分屬許多部門管理，在總體上缺少統籌協調的力量。為協助有關管理部門更好地發展食品工業，國務院1981年決定成立中國食品工業協會，作為全國食品工業的行業管理組織，賦於統籌、規劃、協調、服務的職能。各省、自治區、直轄市和計劃單列市也大都建立了食品工業協會和食品工業辦公室，以加強食品工業的行業管理。近

十年來的實踐證明協會的成立進一步促進了食品工業的發展。在這樣一種從上到下重視“民以食爲天”，重視在食品工業發展的人文大環境中，使中國的食品工業朝着既定的目標順利向前邁進。

中國食品工業今後的發展道路

《中華人民共和國國民經濟和社會發展十年規劃和第八個五年計劃綱要》規定的1991~2000年奮鬥目標和總體藍圖要求：“人民生活從溫飽達到小康”，“人民的健康水平、營養狀況等生活質量指標，達到或超過中等收入國家水平”。食品工業要爲實現上述目標積極努力，十年間工業總產值要翻一番。爲此，中國食品工業要繼續走古爲今用，洋爲中用，符合國情，具有中國特色的發展道路。

那麼，發展食品工業需要考慮的我國的國情是什麼呢？概括起來爲①中國經濟仍屬發展中國家的水平，農業仍是國民經濟發展的戰略重點；②我國人均耕地資源、水資源、能源和糧食對需求來說，將長期處於高負荷的狀態，今後很長一段時間內人均糧食的占有量不會有大的突破，只能維持在世界溫飽型的400公斤基綫上；③我國不少的可食性資源還未被開發利用，山、川、水面資源還未能充分利用，食品工業的加工對農業原料的增值作用還未充分發揮出來；④一方面食品工業的技術裝備落後，急待更新改造，一方面傳統食品技藝的優勢尚未得到充分發揮。從我國的國情出發，我國的食品工業的發展必需有自己的特色，走出自己的路子來：

1、以農業爲依托，充分合理利用農、牧、漁業提供的原料。發展食品工業必須從充分開發利用農業資源，促進農業生產的良性循環出發。發展食品工業必須充分利用農、牧、漁業原料和野生資源，特別是大力開發和發展以大豆和食草類畜禽爲原料的各種產品。同時，大力開展原料的綜合利用，提高得率，增加品種。並通過采用新技術，如采取添加強化、混合配製，提高食品營養價值，節約食物消耗；采用保藏保鮮技術，減少收穫、儲運、加工中的損失浪費，使食品的有效成分得到充分利用。

2、改善人民的食物結構。現有的食物結構已有了一定改善，從熱量講已能基本達到人體的需要，但質差，即蛋白和脂肪比例低。因此，要改善這些營養要素的構成，從蛋白質講，也有數量的增加和質的提高問題。要大力開發植物蛋白資源。我國大豆資源比較豐富，大豆的蛋白質含量也高，要充分利用這個優勢，增加豆製品的生產，并在其他食品中擴大大豆蛋白的利用。同時動物性蛋白也爲人體所必需，營養價值也高，因此要相應增加動物性蛋白的供應。

3、增加新產品，新品種，使食品豐富多彩，滿足各種不同的需要。針對不同消費對象，不同檔次的需要，開發和增產符合衛生，營養、方便、適口和實惠要求的新

產品、新品種。擴大方便食品（包括主食、副食、湯料、風味小吃等）的品種，形成系列產品和成套產品。針對嬰幼兒、少年成長發育和智力增長的需要，老年人延緩衰老和增強生命活力的需要，進一步開發兒童食品和老年食品的新產品、新品種，並達到系列化、配套化，成批生產，保證供應。在糧食加工製品中，特別要採取膨化、精磨等技術開發和增加玉米系列食品的生產，既豐富營養成分，又提高經濟效益。

4、統一規劃，合理布局，發揮各方面的積極性。各地根據產業政策和全國的發展規劃，建立原料基地，有計劃地就近新建、擴建食品企業，避免重複建設，盲目辦廠。充分發揮各地的資源和技術優勢，結合市場需求，因地製宜地發展各有特色的食品工業。

5、依靠技術進步，提高經濟效益。食品工業總的說來生產能力已經達到相當規模，但技術裝備水平不高，與國內市場要求質量高、花色品種多不相適應，出口的競爭力也差。進一步加強食品工業的科學研究，有針對性地推廣科研成果和經消化吸收的國外先進技術，同時，繼續引進國外實用先進技術設備，加緊進行技術改造，使現有企業的技術和設備達到先進水平；發展深加工，精加工和多層次加工，加強綜合利用的能力；逐步調整食品工業產品結構、企業組織結構和產業結構，提高經濟效益。

6、恢復和發展傳統食品。我國的傳統食品是我們民族文化寶庫中的燦爛瑰寶，是科學技術殿堂裏的一顆明珠。我們要發掘、整理特別是要發展各地區、各民族的優秀傳統食品的製作工藝和文化內涵。要吸收國外現代的科學技術，提高傳統食品的質量，增加新品種，把傳統的文化優勢和現代科學文化優勢結合起來，為飲食文化的發展做出新的貢獻。

綜上所述，中國的飲食文化是東方文明中的一個重要組成部分，也是中國現代食品工業賴以發展的人文基礎。我們應以歷史唯物主義的觀點，批判地繼承我們民族這份寶貴的文化遺產，從中汲取有利於今後發展的營養，同時吸收國外先進的文化因子，建設有中國特色的食品工業，使我國的食品工業持續、穩定、協調地向前邁進。

預祝首屆中國飲食文化國際研討會取得圓滿成功。

中國烹飪主要特徵重在味

姜 習

中國烹飪協會 會長

中國的飲食文化，是一個令人感興趣的課題。主要原因在於它是中華民族寶貴的文化遺產的一部分，歷史悠久，廣博精深，光彩奪目，正在向更高層次、更深領域發展。

烹飪的發明已經歷了漫長的歲月。根據中國考古學界的研究論斷，位於北京周口店地區的“北京人”開始了用火熟食，烹飪技術從此誕生，從而將禽獸用食物充饑解渴的飲食方法，逐漸升華為人類的一項文明的享受。這已為世界學術界所認同；美國學者也據以認定，烹飪技術是“北京人”“早已發明了”的“一種有史以來最偉大的技能”。據最新的測定，這已是距今五十七萬多年前的事。

烹飪技術發明以後，便在中華民族的這塊土地上不斷發展、升華，經歷了火燔、石烹、陶烹、銅烹、鐵烹等各個歷史階段，經過人類反復實驗、實踐，篩選、優選中，形成了今日的中國烹飪，它常用的烹飪原料約三千種左右，形成為雜食的優勢；應用的刀工技法達數十種，既利於形狀整齊，成熟均勻，出味入味，又利於消化吸收，特別是中國獨創的剗刀法，賦予了食品以藝術的形象；應用的烹調法也有上百種，既利於不同原料質地滋感的體現，又利於五味調和而構成和諧的新味；應用的調味品近五百種，占常用烹飪原料的六分之一，各種調味料的味與主配料的味復合組配，再經過不同烹調法的效應，產生了中國食品變化多端、不可勝數的風味。以這些為主體，構成為中國烹飪精密、嚴謹的工藝流程，形成為中國烹飪一整套完善的技術體系。其特點，可以概括為：

- 廣採博取、充分利用的原料優選；
- 刀工細膩、組配平衡的切配加工；
- 講究火候、注重滋感的烹製技法；
- 善於調和、追求風味的調味工藝。

這些，都具有鮮明的民族特色，構成為中國烹飪有別於其他國家烹飪的基本特

點。

還有個特點，雖非工藝範疇，卻與烹飪工藝有着緊密聯系，這便是結構合理、主副分清的膳食體製。這同樣是經過漫長歷史的實驗、實踐，篩選、優選而形成的。中國是以植物性原料為主體的膳食結構，主食、副食、零食完全分清的飲食製度。中國烹飪正是依據這一體製進行烹調生產與飲食消費的。

因此，中國菜肴便形成了自己獨特的標準，可以概括為以下六個字：色、形、香、味、滋、養。色，是食品的色澤；形，是食品的形態；香，是食品的香氣；味，是食品的味道；滋，是食品的質地感覺；養，是飲食養生，講究營養美食。六者結合，共同組成視覺、嗅覺、味覺、觸覺的綜合的飲食藝術享受。其中，又以味的享受為核心，以養的享受為目的，這正是中國烹飪的特徵。

中國烹飪是味的藝術的結晶。對於味的認識，文字誕生之前尚不可知，有了文字之後，關於味的記述已屢有出現，先秦文獻中已經有了相當深刻的認識。例如，“口之於味也，有同嗜也”（《孟子》）、“五味之美，不可勝極”（《黃帝內經》）、“味以行氣”（《左傳》）、“五味實氣”（《國語》）、“五味之變，不可勝嘗也”（《文子》）等等。由於善於知味、辨味、用味、造味，便產生了數不清的味道。所以，中國又有句老話，叫做“食無定味，適口者珍”。也因此，中國烹飪的味便處在多變的狀態之中，至少在目前，還無法加以科學地量化。但是，有一點是很清楚的，中國烹飪以味為依據，分為若干菜系，其下又分為眾多地方風味，此外還有宮廷風味、寺院風味、家常風味以及五十六個民族的風味，構成為中國飲食的多層次、多方位、多品類的風味體系。品嘗中國的飲食，無疑地是一種味的藝術的享受，使人們得到物質與精神交融的滿足。中國烹飪之所以受到世界的推重，其核心恐怕即在於此。

中國烹飪對於味的追求，不僅僅是為了味的藝術的享受，還蘊含有更深層次的追求，就是飲食養生這一目的。中國烹飪的整個工藝流程都是為了達到這一目的；中國膳食結構與飲食製度，也是為了這一目的；對於味的追求，更是朝向這一目的而邁進的。關於味與飲食養生的關係，中華民族早已加以總結，收載在兩千多年前成書的古醫書《黃帝內經》之中。中華民族在實際生活中，經過千萬年來反復實驗、實踐的驗證，經過反復的篩選、優選，經過認識，再認識而得出的成果。中國傳統醫學的性味學說便由此而得；無病食養，有病食治，食治無效再用藥的理論也得之於此。人體的健康，得之於許多因素，最基本的因素是飲食。飲食得當，調節平衡，便獲得了健康的基礎；反之，失去平衡，病痛隨生。這個道理，古今中外，概莫能外。中華民族便是如此將美味與養生統一起來。這本身便是一個具有深奧科學內含的課題。國內有人已對此進行宏觀上的探索，得到了一些初步的認識。對這個課題展開更廣泛、更深

入、更高層次的研究，揭示其機製原理，無疑將造福於全人類！

法國一位當代名廚保羅·博古茲說過這樣一句話：“中國是一個偉大的國家，中國菜有許多深奧的學問。”我贊同這一看法。中國的烹飪工藝，中國的飲食體製，中國的飲食養生，既是科學，也是藝術，都是學問，連同伴隨它們社會歷史實踐而產生的相關的習俗與禮儀，相關的考古遺存與文物，相關的人物與著作等等，共同匯聚成中國的飲食文化。人們說，中國烹飪是文化、是科學、是藝術，其意義即在於此。中國的烹飪與飲食的確是一門大學問。研究它，開拓它，不僅可以為人類提供美味的飲食享受，而且與人類的生存、繁衍、發展與提高素質息息相關，值得為它貢獻出我們的智慧與力量。

自從改革、開放以來，中國的烹飪、飲食事業發展十分迅速。烹飪書籍、報紙、刊物相繼大量出版、發行；烹飪專業進入了大專教育系列；烹飪學不但成為許多學者、專家的研究對象，並已列為高等教育課程。一九八七年，中國烹飪協會成立，建立了各級組織，發展了會員，並相繼建立了中國烹飪圖書資料中心和中國烹飪檢測中心。關於中國烹飪的研究，關於中國飲食文化的研究，將會更有計劃、有步驟地展開。

中國烹飪與飲食源遠流長，是中華民族的一份寶貴的文化遺產，也是全人類的一份寶貴的文化遺產。我們衷心地歡迎世界各國的學者、專家和我們携起手來，共同對它展開研究，以期更快地取得更多更大的成果，貢獻給全人類。

二十一世紀即將來臨，將會對飲食事業提出新的要求。目前，一個飲食事業大發展的形勢已在世界範圍內展開，東西方飲食文化大交流的局面也已形成。研究中國的飲食文化，顯得更有意義。為此，祝願首屆中國飲食文化國際研討會獲得圓滿成功！

弘揚飲食文化 開展國際交流

楊登彥

北京市人民政府 副秘書長
北京中國飲食文化研究會 副會長

中華飲食文化，歷史悠久，博大精深，源遠流長。中國的傳統食品和菜肴，薈萃繁衍，四海傳播，在世界各地有很大發展。海外食品和烹飪技藝，也源源不斷涌入中國。中外飲食文化的融匯貫通，促進了中華飲食文化在更深的層次和廣泛的領域弘揚光大。

北京，是中華民族遠古祖先的故鄉。舉世聞名的“北京人”，五十萬年前就生活在北京市西南郊區周口店一帶。從公元前一千多年周武王封召公於燕，北京已有三千多年的文明史。從十世紀開始，成為延續一千多年來的遼、金、元、明、清五代故都。自二十世紀五十年代起，北京作為十億人民新中國的首都，是全國的政治文化中心和國際交往中心，各方面發生了深刻的變化，京華名城舊貌換新顏，以其光輝燦爛的歷史和壯觀雄偉的氣概屹立於東方大地。

經過歷代人民的創造、繼承和發展，衆多技藝精湛、品質優異的傳統食品；色、香、味、形各具特點的名菜佳肴；獨特的地方風味小吃，匯集於京城。京華美食在世代輾轉流傳中，不斷改進、創新和開拓，集中反映出中國飲食文化的特點，贏得了“吃在中國”、“吃在北京”的美譽。

實行改革開放以來，北京對一批歷經滄桑留存下來的食品老店和名家餐館，作為寶貴的歷史文化遺產，經過多次挖掘、搶救和扶植，得到了恢復和發展，重新煥發了青春。全國各地的名食美味進京，進一步豐富了首都的食品餐飲市場。從海外引進現代的農業種植、畜禽飼養、食品加工和西餐烹調等優良技術，和先進的工藝設備，興辦中外合資食品和餐飲企業，使古老的北京飲食行業注入新的活力，開創了蓬勃發展、欣欣向榮的新局面。

現在的北京，在吃的方面已基本形成了協調配套的生產、流通和消費結構。郊區農業連續多年持續增產，建成多品種食品的原料基地。食品加工業發展成門類齊全的生產體系，三千多個食品企業十年產值翻了一番。人民生活必須的食品和特殊需要的

老年食品、兒童食品、旅游食品、營養保健食品，以及各種飲料，都有較快的發展。供應城鄉一千萬人口的兩萬多個經營食品的商店和公司，一年各類食品的零售額達到 120 億元。居民家庭支出有一半是用於購買各種食物，對食品的質量和品種有了更高更多的需求，北京的餐館酒樓現已發展到 11400 個，旅游飯店賓館 200 多家，飲食業員工 87000 人，有技術職稱的技師 23000 人，高級廚師 8700 人。經營中國川菜、魯菜、粵菜、淮陽菜、宮廷菜等名菜系和各派源流的風味菜肴，以及不同民族特點的膳食和各具特色的小吃，使北京的飲食市場日益繁榮活躍。

在深化經濟體制改革和擴大對外開放的過程中，北京的食品餐飲行業對外經濟技術合作和出口貿易也有較快的發展。現在一年的食品出口額超過一億美元。烹調廚師勞務輸出已達 1600 多人。來自 30 多個國家和地區的企業家和集團公司，在北京開辦了中外合資和外方獨資的 40 多個食品飲料工廠、75 家餐館和 78 座飯店賓館。西歐、北美、東南亞和臺灣、港澳地區各有特色的名菜美食，有許多已在北京落戶開花。法國大菜、日本料理、朝鮮燒烤、美國炸雞、意大利餡餅、香港海鮮、臺灣餅屋等國際馳名的美味佳肴，在京華市場異彩紛呈。改革開放政策促進了中國和海外飲食文化的交流與經濟貿易和旅游事業的發展。

爲了改進傳統食品，開發新型產品，利用先進技術，北京的食品工業和飲食行業加強了科學研究和人材培訓。現有 40 多個不同專業的食品科學研究所，每年取得 100 多項技術和學術研究成果，推廣到企業中應用。在大學和專科學校設立了食品工程、營養、烹飪及食品餐飲經營管理等專業，爲食品企業和餐館飯店培養輸送技術人材和管理人員。與此同時，按不同行業建立了各類食品協會、學會以及專門從事學術文化科學研究的“北京中國飲食文化研究會”，爲提高北京食品餐飲業的技術和學術水平，弘揚飲食文化，做出了新的貢獻。

由於北京的農業、商業、食品工業和飲食行業的迅速發展和全國各兄弟省市大力支援，使第一次在中國舉辦盛況空前的第十一屆亞洲運動會，在吃的方面取得了巨大的成功。一流的餐廳，一流的廚師，一流的膳食，一流的服務，對來自三十多個國家和地區的六千多名運動員日夜供餐，主菜七天不重樣，菜點累計達一千多個品種。共接待 30 萬人次，無一例食品事故，飲食衛生合格率達到百分之百，贏得了各國各地區運動員、教練員和國際體育官員一致贊揚。亞運會的膳食深刻體現了北京和中國飲食文化的特點，取得的成就爲世人矚目。

“民以食爲天”。飲食水平和飲食文化在一定意義上反映一個國家、一個民族和一個地區的文化素質和文明程度。學術、技術和藝術沒有地域的限制和發展的止境。通過人類第一需要的飲食作媒介，開展地區之間與國際之間的飲食文化交流有着廣闊的

前途。傳統食品現代化，現代食品科學化，食品工業與餐飲產業走科學化、集團化、農工商一體化、經濟技術與學術文化融合的發展道路，已在國際上起步并取得成效。北京的食品行業與飲食業，在加強自身改革創新的同時，要進一步學習借鑒國內各地區和海外的先進經驗，促進食品經濟和飲食文化向深層次發展。

首屆中國飲食文化國際研討會，為北京和中國大陸與海外的食品餐飲界及學術文化界同仁加強交往，加深友誼，加快發展經濟技術與學術合作，提供一次很好的機會。通過飲食文化的學術交流、觀摩展覽和技術表演、以及經濟技術合作洽談等活動，來自各地和各國的專家、學者、企業家和社會團體的代表，互相切磋技藝和學術成就，研討飲食文化的歷史、現狀和發展趨勢，四海嘉賓，聚集一堂，共襄盛舉，定將取得豐碩的成果。

北京市做為此次研討會的東道主之一，對遠路而來的臺灣、香港、澳門同胞、旅居海外的僑胞、各國的嘉賓和來自大陸各省市的代表，表示衷心的歡迎和感謝。

祝賀首屆中國飲食文化國際研討會圓滿成功！

論文集目錄

弘揚民族飲食文化，建設有中國特色的食品工業 … (1)

王文哲 中國食品工業協會 會長

中國烹飪主要特徵重在味 … (9)

姜 習 中國烹飪協會 會長

弘揚飲食文化，開展國際交流 … (12)

楊登彥 北京市人民政府 副秘書長

北京中國飲食文化研究會 副會長

* * * * *

一、論考古學與飲食文化史研究 … (1)

王仁湘 中國社會科學院考古研究所 副研究員

二、人類文明與飲食 … (9)

陶文臺 江蘇商業專科學校 副教授

三、論中國古代飲食文化 … (16)

林永匡 中國社會科學院歷史研究所 副教授

王 熹 中國社會科學院近代史研究所 實習研究員

四、西方飲食文化與中國近代飲食文化 … (24)

王仁興 北京市食品研究所 副研究員

五、中國飲食文化在國際上面對的挑戰 … (31)

周穎南 新加坡酒樓餐館業公會 會長