

**编者按:**

目前,我国食品工业正在迅猛发展,但也出现了一些新的矛盾和新的问题,需要正确认识和切实解决。本刊开辟的“食品讲坛”,提供一个园地,按照“百花齐放”,“百家争鸣”的方针,陆续发表有关食品工业的方向、体制、人才、技术和效益等方面的文章,欢迎大家踊跃投稿。来稿要求论点鲜明,论据确实,每篇以三千字以内为宜。一旦采用,即付稿酬。来稿请寄江苏无锡轻工业学院学报编辑室。

## 对食品工业特性的再认识

夏思泉

(山东菏泽地区经委)

食品工业在国民经济中占有十分重要的地位。随着时代的发展和社会生活的不断变革,人们对食品的需求也在不断地发展变化,使食品工业形成了区别于其他行业的鲜明特征和复杂特性。充分认识食品工业的这种特殊性,对于避免生产的盲目性,进一步改革和创新,走具有中国特色的食品工业发展的新路,从而促进食品的大发展,有着极为重要的作用。

食品工业的特殊性,主要有如下几方面:

### 一、传统性

我国历史悠久,在漫长的历史发展进程中,创造和积累了许多加工制作食品的技术,形成了风格不同、品种繁多的传统食品。发展食品工业必须发挥这种传统食品的优势。总的说来,我国传统食品的风格可以用“色、香、味、形、劲”五个字来概括。具体地说,具有这样几个特征:

#### 风味化

我国历史悠久,地域广大,各地人民的生活习惯有很大差别,形成了许多具有独特风味的食品体系。有四大菜系、八大菜系、十大菜系之说。以川、粤、苏、鲁菜系为主体。鲁西南地区(如曹县)一带的人喜欢吃牛肉,于是这个地方出产的“红烧牛肉”遐名全国。单县人爱吃羊肉汤,因而单县“羊肉汤”以色鲜、味美、不腥不羶的风味而播名四方。传统食品的风味也同一个地方的物产有着直接的关联。鲁西南的定陶、菏泽等地盛产芝麻、稷子,不但出油率和出糖率高,而且味道鲜美。以此制作的“曹州芝麻糖”以香、脆、酥、甜著称于世。可见,形成传统食品的独特风味,除了生活饮食习惯以外,还与一个地区的物产分不开。

#### 多样化

以粮、油、肉加工的食品就有面粉、精粉、大米、小米等原料制作的生熟制品;还有香油、豆油、棉籽油、花生油、胡麻油、糠麸油、玉米胚油等;以猪、牛、羊、兔、家禽屠宰加工的熟肉、火腿、灌肠、咸肠肉、肉脯、肉松、烤鸭和其他动物加工的各类食品;以水果、蔬菜加工的苹果、梨、桃、杏、红枣等各种干鲜果品,果脯、蜜饯、罐头等;以水果和粮食

加工制作的果汁、汽水、果酒、啤酒、白酒等;以粮食和各种作物制作的各类糖果食品以及各种风味的糕点名优产品。除外还有名目繁多的蛋奶副食品加工和淀粉、蛋白加工以及蜂蜜产品、水产品加工等等。总之,我国传统食品品种繁多、色味各异,充分发掘传统食品的潜力,这是加快食品工业发展步伐的有效途径。

### 方便化

传统食品具有物美价廉、就餐方便的特点。因此才得以传宗接代,不断地发扬光大。我国传统食品之所以具有方便性,还因其以大众化品种为主。大体可以概括为三种类型:一是方便面食,以食品加工成的各式面食品、汤料,或以肉、蛋、奶、鱼和各种蔬菜制作的食物,都具有节省时间,就餐便利等特点。二是配餐食品,包括生、熟肉食品、蛋奶制品、以及以粮食制作的各类食物,主要特点是能够及时配餐,调节口味及人们的营养需求。三是方便副食,如便于人们携带的各类糕点,香肠和熟肉制品及调料、汤料等等。

近几年来,传统食品的恢复和发展出现了好的势头,但也存在着一些亟待解决的问题。一是恢复的品种不够多,发展速度不够快。如鲁西南地区传统风味食品约有二百多种,但得到恢复的极少。二是已经恢复的传统食品,有些只是恢复了牌子、名称,能够恢复传统风味的为数不多。三是产量较少,很难保证供应。影响传统食品恢复发展的原因是多方面的,除了思想上的阻力以外,有管理体制、经营方式和价格问题,有原料供应问题,也有技术和资金、设备等问题。要加快食品工业的发展,首先要改革管理体制。传统食品在历史上大都是由个体经营发展起来的,经营方式历来是小型分散,前店后厂,现做现卖,而且传统食品的生产目前大部分依靠手工操作,设备简陋,限制了质量和生产能力的提高。要根据传统食品生产经营特点,实行分散经营,改变过去产销分割的状况。同时,要不断地引进技术,更新改造设备,在保持传统食品特色、风味的前提下实现工业化大生产。

## 二、民族性

食品工业的民族性主要体现在这样几个方面:

### 民族心理素质

主要包括民族所具有的共同的认识,情感、意志等。每个民族都有自己的尊严,这种尊严表现在道德、人格等方面,同时也反映在对食物消费方面。回族是一个禁食猪肉的民族,如果这民族生活的戒律一旦受到侵犯,就是侵犯了兄弟民族的尊严,这是我国宪法绝对不允许的。因此,发展食品工业必须基于这一民族的心理素质出发,按照他们民族生活习惯、风俗习惯组织生产。食品也可以是联系人们情感的纽带之一。某人过生日,亲友馈赠以装潢华丽、质量上乘的蛋糕,这并不单纯表现为一种食物,还凝聚着赠送着个人的深情厚谊。

### 文化传统

每个民族都有本民族的文化传统。我国是个文明古国,因而养成了“食不厌精”的生活传统习惯。我国被誉为烹调王国,这种烹调技术,是科学,也是文化,许多国家的知名人士都把我国食品技艺与我们古老而又光辉的历史和文化相联系在一起。可见食品技艺也是我们民族传统文化的表现之一。

可以这样认为,追求美好的食品乃是人类物质文明和精神文明发展的必然结果。认识这一点是懂科学、懂艺术、有文化、有教养的表现。发展食品工业不能一概而论,必须根据不同民族的文化传统特点,有针对性的定向生产。

### 生活饮食习惯及民族风俗传统

每个民族由于生活的环境、条件不同、成长的历史也不一样,因而民族的饮食习惯及风俗传统也各式各样。发展食品工业必须考虑这种民族之间的差别,多品种多花样生产为各民族所喜爱的食品。注意到这种食品工业的民族性,应当说是具有中国特色的显著标志之一。

## 三、区域 性

所谓食品工业的区域性是指在一定的区域之内以当地丰富的自然资源、技术资源为基础,建立的食品生产企业。我国自然资源丰富,水区、草原面积大,野生资源多,海岸线长。各地由于气候、地理环境不同,资源条件也不一样。应当根据资源条件组织生产,各打各的优势仗。近几年,我国居民消费的食品中,68%仍属于农业直接提供的初级产品,来自于食品工业加工的只占32%,而美国和日本后者的比重已分别达到92%和82%。出现上述问题的原因,除了以技术问题以外,与不能实行食品工业区域性生产有直接关系。烟台地区盛产苹果,所以发展苹果罐头生产为主的食品工业就有很大的优势。内蒙古等草原是牛羊牧区,所以生产各类肉食和奶制品较之他区有利得多。长江以南地区盛产各种热带水果,因而生产水果制品有着充足的优势。所以发展食品工业要从实际出发,因地制宜,充分发挥本地资源优势,将本地资源优势变成产品优势,使产品优势变成商品优势,继而形成整个经济优势。这是振兴食品工业的必由之路。

实行食品工业区域性生产,与资源的利用发展是相互促进的关系。资源的利用发展,为食品工业提供了物质基础,而食品工业的发展,反过来又会进一步促进和刺激资源的发展。食品加工是资源发展的继续和延伸,同时也是良性循环的一个重要环节。在自然经济的条件下,食品工业是农牧业等资源的副业,随着农村商品生产和工业发展,食品加工业将会愈来愈显示出强大的生命力和广阔前景。农畜水产品,特别是鲜活产品资源,没有加工,就不可能形成大规模的商品生产。食品加工还将会带动饲养加工生产,促进养殖业,进而推动种植业的发展。此外,还必须注意开展综合利用,促使经济效益不断提高。

## 四、时 代 性

马克思曾说过“物质生活的这样或那样的组织,每次都依赖于已经发达的需求,而这些需求的产生,也象它们的满足一样,本身是一个历史进程”(《马克思、恩格斯选集》第一卷第78页)。这就告诉我们,人们对于食物消费总是随着时代的发展,社会精神文明和物质文明的进步,而改变自己的食物结构。

过去人们很少问津的一些食品,如婴幼儿食品,营养食品,老年人食品、保健食品、旅游食品等,现在也成为热门货。我国人民正在逐步改变“一日三餐转锅台”的自炊自食状况。原来的食品结构已经不能适应开始出现的城市食品多样化、农村食品商品化,家庭饮食社会化和食物构成营养化的时代新要求。食品工业必须适应这种时代发展的步伐,一是开发高、中档食品;二是加大生产大众化食品的数量,扩大精米、精面、豆制品、饮料、乳制品、婴幼儿食品,老年人食品、肉制品,以及调味品的生产,促进家庭饮食的社会化。

简而言之,食品工业所具有的时代性,应具有这样几个特征:一是多样化。从单一品种发展到多样品种,满足各种不同的要求,二是综合化。根据营养成分、口味、习惯按比例配成各种综合食品;三是多功能化。除了营养丰富以外,还具有防病、治病的功能;四是卫生

化。注意添加剂和包装材料的无害、安全、卫生；五是美味化。食品必须色、香、味俱全，型美味鲜；六是高级化。从一般食品转向高级食品，讲究高营养成分；七是美观化。食品外形和包装美观大方，给人以美的享受；八是方便化。食用方便、便于携带，节省时间，适应现代化生活的新潮流。