

# 北京邮电大学

## 网络空间安全学院



### 中国餐饮文化的变迁与社会发展

姓 名	田炎烁
学 号	2023211531
班 级	2023211807
学 院	网络空间安全学院
邮 箱	2287908414@qq.com
任课教师	任瑞姣

2024 年 12 月

## 题目

中国餐饮文化的变迁与社会发展

## 摘要

中国餐饮文化作为人类物质生产与精神文化的重要载体，体现了社会生产力水平和生产关系的动态演进。从古代农耕社会的粗放饮食到新中国成立初期的计划供给，从改革开放后的餐饮业繁荣到当代面临的食品安全与外卖安全等新矛盾，餐饮文化的变迁深刻反映了生产力的发展规律与社会经济结构的变革。结合马克思主义生产力与生产关系理论、矛盾论及习近平总书记关于“民生问题”的重要论述，本文剖析了各阶段餐饮特点形成的必然性及其矛盾演化，探讨了科技赋能餐饮业发展的重要作用，并提出未来推动中国餐饮事业发展的创新路径。

## 关键词

中国餐饮变迁；生产力与生产关系；马克思主义；食品安全；科技创新；外卖经济

## 一、引言

餐饮文化是人类社会物质生产与精神生活的交汇点，既承载着基本的生存需求，又折射出不同历史阶段的经济、社会和文化特征。马克思主义指出：“生产力是社会发展的最终决定力量。”生产力与生产关系的矛盾运动，是推动社会变革和发展的根本动力。习近平总书记也强调：“中国人民要吃得饱，更要吃得好；要在衣食住行上不断满足人民对美好生活的向往。”

以这一视角审视中国餐饮的变迁，本文通过梳理中国餐饮文化从古代到当代的发展脉络，结合马克思主义原理，分析餐饮业与生产力发展的内在联系，揭示科技与市场化对餐饮业的推动作用，并探讨餐饮业在新时代面临的挑战与应对策略。

## 二、从生产力与生产关系视角看中国餐饮发展历程

餐饮特点的形成直接受制于生产力的发展状况，各阶段餐饮特点各有其形成的必然性。

古代中国是典型的农耕社会，生产力水平低下，农业依赖自然条件，导致粮食产量有限。普通百姓的饮食以粗粮为主，缺乏多样性，而贵族阶层则享有较为丰富的饮食。“物质生产资料的状况决定着社会生活条件、社会制度和精神生活

过程”，古代饮食特点反映了生产力的局限性和封建制度下的资源分配不平等。此外，地理条件的差异造就了区域性的饮食特色，但整体饮食结构十分单一。

新中国成立初期，由于生产力不足，国家采取粮票制度保障公平分配，这体现了生产关系对生产力的适应性。习近平总书记曾指出：“民以食为天，要解决好群众最关心的吃饭问题。”为了保障人民的基本温饱，政府实行粮票制度，通过计划经济方式严格管理粮食分配。粮票的配给依据居民身份、职业和身体情况进行分级，确保有限的粮食资源尽量公平地分配到每个人手中。生产关系要适应生产力发展状况，而这一时期的粮票制度正是生产力不足条件下的必要选择。

改革开放后，中国的生产力水平大幅提高，餐饮行业进入快速发展期。西餐、日韩料理等外来饮食文化逐步融入国内市场，与本土餐饮文化形成交融。餐饮业的发展体现了文化交流的重要作用。自助餐、外卖、快餐等新兴业态层出不穷，数字化技术广泛应用，推动了餐饮行业的标准化与便捷化。科技的赋能让消费者体验更加多样，餐饮业也因此进入一个快速发展的新时代。生产力的提升和市场开放使得饮食选择更加多元化，进而使区域和国际饮食文化得以交流融合，这一变化是生产力发展的必然结果。正如马克思指出：“生产力的每一次发展，都会促进生产关系的变革。”

### **三、科技是推动餐饮变迁的关键力量**

科学技术作为第一生产力，推动了餐饮业从生产到消费的全面变革。习近平总书记曾指出：“核心技术是国之重器，必须牢牢掌握在自己手中。”科技的不断进步，不仅极大推动了中国社会经济的发展，也对餐饮事业产生了深远的影响。从生产环节到消费体验，从传统餐饮模式到现代化业态，科技发展贯穿了中国餐饮事业的方方面面。

农业技术的革新为餐饮事业奠定了物质基础。改革开放以来，科技进步大大提高了农业生产效率，各种自动化器械的应用，使得粮食产量持续增加，食材供应更加充足和多样化。近年来，精准农业技术的应用，为餐饮业提供了高质量的原材料保障。

食品加工技术的进步为餐饮业注入了更多可能性。现代食品工业的发展使得食材的储存、加工和运输更加高效。冷链技术的普及解决了食品长途运输的保鲜问题，使生鲜食材能够从产地直接送达餐桌，为消费者提供了更新鲜的饮食选择。

同时，食品加工机械和自动化生产线的应用，大幅提高了加工效率和食品质量，满足了餐饮业快速发展的需求。

信息技术的快速发展彻底改变了中国餐饮业的运营模式。电子商务和移动互联网的普及，催生了外卖平台和线上预订服务的兴起。美团、饿了么等外卖平台，通过大数据分析和智能调度系统，大幅提升了餐饮配送的效率和精准度，为消费者提供了便捷的服务体验。这种数字化转型不仅改变了传统餐饮的服务模式，也推动了行业整体的标准化和规范化发展。餐饮企业通过线上平台获取消费者反馈，利用数据分析优化菜单、定价策略和运营流程，显著提高了竞争力。

#### 四、对立统一规律与餐饮行业的矛盾演化

矛盾是事物发展的根本动力。矛盾具有普遍性，存在于一切事物之中，存在于一切事物的发展过程中从新中国成立初期的粮票制度到改革开放后的市场化餐饮繁荣，每个阶段都伴随着新的矛盾产生。

改革开放后生产力大幅提高，人民的餐饮选择更加多样，但同时新的矛盾不断涌现。

食品安全问题频发，利益驱动下，部分食品生产和经营者忽视食品质量，导致食品安全问题频发。非法添加剂的使用、过期食品的流通、不合格食品的生产等现象屡见不鲜，“三聚氰胺奶粉”“地沟油”“淀粉肠”“老坛酸菜”一个个产品被打假，农药和抗生素残留超标、生鲜运输中的冷链断裂以及食品加工过程中的卫生问题涌现，都揭示了食品安全领域的严重隐患。

新兴的外卖产业出现了配送环节的交通安全问题。外卖平台为了追求效率和缩短配送时间，往往对骑手设置严格的时限要求，导致骑手在配送过程中存在交通违规现象，超速、闯红灯、逆行等，极易引发交通事故。不仅如此，外卖行业还面临劳资关系的隐患，许多外卖骑手缺乏基本的劳动保障和福利待遇，形成了新的社会矛盾。

中国传统饮食文化受到冲击，传统地方小吃，在西式精致糕点和快餐的冲击下，由于市场竞争力不足，甚至面临失传的危险。传统中餐那样注重家庭团聚、长幼有序等用餐礼仪和氛围，中国传统饮食文化中的部分价值观被淡化。

在餐饮行业发展中，矛盾无处不在：快速发展的外卖行业与食品安全问题的矛盾；智能化与就业岗位减少的矛盾；现代消费观念与传统文化传承之间的矛

盾……这些问题并非阻碍发展的障碍，而是推动行业向更高阶段迈进的重要动力。

解决这些矛盾需要通过辩证的视角，协调利益相关方，寻求平衡之道。外卖行业需要在追求效率的同时，加强监管，制定严格的食品安全标准；在智能化发展过程中，应通过技能培训和转型支持，帮助从业者适应新的工作方式，实现“机器与人”协同发展的新局面；在文化传承中，既要吸收外来饮食文化的优势，又要坚守民族饮食文化的核心价值观。

## 五、总结与展望

餐饮行业的发展是一个不断运动与变化的过程，正如马克思主义哲学所指出，运动是物质的根本属性，变化是事物发展的永恒规律。正是在这一不断运动中，社会生产力与生产关系得以协调，餐饮行业才能持续适应新的需求与挑战。

科技是第一生产力。推动餐饮行业高质量发展的关键在于深度融合现代科技手段，优化全产业链，提升生产效率和服务质量。正如习近平总书记所言：“抓创新就是抓发展，谋创新就是谋未来。”未来，餐饮行业应进一步加强人工智能、大数据和物联网技术的应用，通过数据分析精准把握消费趋势，优化供应链管理，从而降低食品浪费并提升行业效率。

餐饮行业在创新过程中，必须坚持以文化自信为根基，加强对传统饮食文化的保护与传承。依托现代技术实现传统饮食工艺的数字化保存和传播，例如利用虚拟现实技术将传统饮食制作流程再现，打造线上线下结合的沉浸式体验。这不仅能吸引年轻人参与，还能通过企业创新传承传统技艺，增强市场竞争力，使传统饮食文化焕发新的生命力。

与此同时，餐饮行业的发展必须始终坚持“以人民为中心”的理念，把满足人民对美好生活的向往作为核心目标。正如习近平总书记所言：“江山就是人民，人民就是江山。”未来，餐饮行业应优先保障民生需求，通过降低食品成本、保障食品安全、提升服务质量，让各阶层消费者都能享受便捷、优质的饮食服务。

总而言之，中国餐饮行业的发展正在经历一场全面而深刻的变革。行业的不断运动与变化不仅是生产力发展的结果，更是推动社会进步的重要力量。在这一过程中，科技创新成为提升行业竞争力的核心驱动力，而文化自信则为行业发展提供了精神支持和文化根基。同时，“以人民为中心”的发展理念将确保行业发

展更好地满足社会多层次的需求。

展望未来，中国餐饮行业将通过深度融入科技创新、传承传统文化以及践行可持续发展理念，不断迈向高质量发展的新阶段。尽管前路充满挑战，但只要坚持正确方向、把握时代机遇，中国餐饮行业必将在国际舞台上绽放出更加耀眼的光彩。

#### 参考文献

马克思、恩格斯，《德意志意识形态》

马克思，《资本论》

习近平，《在经济工作会议上的讲话》

《改革开放 40 年中国经济发展报告》