

著名科学家钱学森关于发展快餐业的重要意见

225001

江苏省扬州市盐阜东路 1 号扬州大学商学院学报编辑部

杨家栋主编:

最近我收到贵刊《中国烹饪研究》1994 年 2 期,读了黄文波同志、胡健同志、单明道同志、肖日明同志等写的 4 篇关于中国快餐业发展问题的文章,很受启示。以前我也对中国快餐业思考过,并与陶文台同志通信讨论过。现在看,我们对快餐业要有一个全面的、社会历史的观点,站得更高一些,看得更远一些,用唯物史观来提高我们的认识。

由此思路,我认为:什么是快餐业?快餐业就是烹饪业的工业化,Industrialization of cuisine,把古老的烹饪操作用现代科学技术和经营管理技术变为象工业生产那样组织起来,形成烹饪产业,Cuisine industry.这是一场人类历史上的革命!犹如出现于 18 世纪末西欧的工业革命,用机器和机械动力取代了手工人力操作。这是快餐业的历史涵义。快餐业发展了,几千年来家庭厨房操作将要退出历史了。

从这一思路考虑下去,似还有以下几点可以进一步研究。

(一)烹饪的艺术:火候、锅气、手艺能不能进入工业化操作?能不能标准化?这里我想就如用机床加工部件,工人师傅的智慧与技巧是被吸收到机器操作中去了一样,艺术是人创造的,但可以让机械化生产吸取,外国快餐店的操作手虽是 20 来岁的青年,但他们的操作规范却是烹饪大师制定的。进一步发展还会引入机器人代替这些青年快餐烹饪工。

(二)烹饪产业的兴起并不会取消今天的餐馆业,这就象现代工业生产并没有取消传统工艺品生产。今日的餐馆、餐厅和酒家饭店,今日的烹饪大师将会继续存在下去,并会进一步发展提高,成为人类社会的一种艺术活动。饮食烹饪美学还要研究下去。

(三)烹饪产业既然是产业,那就该向现代企业的组织管理学习,逐渐组织成为从原料的生产和初步加工、贸供销渠道、营养科学研究、快餐连锁式经营、快餐的家庭供应,以及相辅的金融业务,合成为配套运转的集团式企业,这就是中国的 21 世纪饮食产业。

烹饪的工业化将引发一场人类历史上的又一次产业革命——吃的产业革命,这是我前些日子提出的即将到来的农、林、牧、副、渔的革命,第六次产业革命的深化。

(四)饮食科学化了,将有助于健康卫生。21 世纪的中国人人均寿命将超过百岁。

(五)营养科学也将大大开拓饮食原料的来源,除了发展粮、肉、蛋、禽、鱼、菜之外,还会出现新的食品原料,如人工培养的菌类生物、盐湖产品等。

综上所述,研究快餐业将会引发一件大事,一场人类历史上新的革命!当否?请指教。

此致

敬礼

钱学森

1994. 7. 8