

UNIVERSIDAD DE OVIEDO

MASTER UNIVERSITARIO EN BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

**“El desarrollo de la dieta china y los factores
que afectan a la estructura de consumo de
alimentos: un estudio de caso de Tianjin”**

TRABAJO FIN DE MASTER

POR

GAO SHAN

JUNIO, 2017





Master en Biotecnología Alimentaria
Universidad de Oviedo
C/Julián Clavería s/n. 33071 Oviedo. España
Tel. 985106226. Fax 985103434. <http://www.unioviado.es/MBTA>



PROFESORA TUTORA:

Dra.D^a Cecilia Diaz Mendez (Universidad de Oviedo)

CERTIFICA:

Que D. **Gao Shan** ha realizado bajo mi dirección el Trabajo Fin de Master al que corresponde la presente memoria en el contexto de los estudios del Master Universitario en Biotecnología Alimentaria, 11^a promoción curso 2016-2017.

Oviedo, 12 de Junio de 2017

D^a. Cecilia Diaz Mendez



Cecilia Diaz

V^oB^o



Manuel Rendueles de la Vega

Coordinador del Master en Biotecnología Alimentaria

Declaración de originalidad

Oviedo, 30 de mayo de 2017

Por medio de la presente, declaro que el presente trabajo que presento titulado *El desarrollo de la dieta china y los factores que afectan a la estructura de consumo de alimentos: un estudio de caso de Tianjin* para su defensa como Trabajo de Fin de Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria de la Universidad de Oviedo es de mi autoría y original.

Así mismo, declaro que, en lo que se refiere a las ideas y datos tomados de obras ajenas a este Trabajo de Fin de Máster, las fuentes de cada uno de estos ha sido debidamente identificada mediante nota a pie de página, referencia bibliográfica e inclusión en la bibliografía o cualquier otro medio adecuado.

Declaro, finalmente, que soy plenamente consciente de que el hecho de no respetar estos extremos es objeto de sanción por la Universidad de Oviedo y, en su caso, por el órgano civil competente, y asumo mi responsabilidad ante cualquier reclamación relacionada con la violación de derechos de propiedad intelectual.

Fdo.: GAO SHAN

ÍNDICE

1. Introducción	1
2. El desarrollo de la dieta de la cultura china	4
2.1 El período de gestación de la cultura alimentaria china (La sociedad primitiva) ...	5
2.2 El período primario de la cultura alimentaria china (Dinastías Xia y Shang)	6
2.3 El período de madurez de la cultura alimentaria china (Dinastía Zhou, El periodo de las Primaveras y Otoños y El periodo de los Reinos Combatientes)	7
2.4 El período de desarrollo de la cultura alimentaria china (Dinastía Han)	8
2.5 El período de intercambios de la cultura alimentaria china (Dinastía Wei-Jin y Dinastías del Sur y del Norte)	9
2.6 El período de avance de la cultura alimentaria china (Dinastía Sui y Tang, El periodo de las Cinco dinastías y Diez reinos)	10
2.7 El período próspero de la cultura alimentaria china (Dinastía Song y Yuan) 7	
2.8 El período de auge de la cultura alimentaria china (Dinastía Ming y Qing).....	11
2.9 El período de transformación de la cultura alimentaria china (La guerra de opio en la moderna República de China)	12
3. Análisis: El Cambio de la estructura del consumo alimentario en China en los últimos 25 años.....	15
3.1 Fuentes de datos	15
3.2 El Cambio de la estructura de consumo de los habitantes chinos (1990-2015)...	15
3.2.1 1990-1994.....	18
3.2.2 1995 - 2003.....	18
3.2.3 2004-2012.....	19

3.2.4 2013-2015.....	19
3.3 Ley de Engel.....	20
3.3.1 El desarrollo del período de la vida de subsistencia (1990-1995).....	21
3.3.2 La transición a la etapa económicamente confortable (1996-2000).....	21
3.3.3 La etapa del bienestar económico (2001 - 2011).....	21
3.3.4 Acercamiento a la etapa de la riqueza (2012-2015)	22
3.4 Cambios de la estructura del consumo de alimentos de los habitantes chinos (1990-2015)	22
3.4.1 La tendencia de transición al consumo de alimentos de origen vegetal	25
3.4.1.1 El consumo de hortalizas y grano.....	25
3.4.1.2 El consumo de aceite vegetal y bebidas alcohólicas	26
3.4.1.3 El consumo de fruta	27
3.4.2 La tendencia de la transición al consumo de alimentos de origen animal.....	27
4. Cultura y desarrollo de alimentos en Tianjin.....	30
4.1 Perfil de la cultura alimentaria de Tianjin	30
4.1.1 Condiciones de formación de cultivos alimentarios en Tianjin	30
4.1.2 Alimentos representativos de la Gastronomía de Tianjin	30
4.2 La Influencia de los Factores geográficos en la Cultura de la Dieta de Tianjin	31
4.2.1 La influencia de la geografía natural en la cultura alimentaria de Tianjin	32
4.2.1.1 La excelente ubicación geográfica	32
4.2.1.2 Las Condiciones climáticas adecuadas.....	33
4.2.2 La influencia de la geopolítica en la cultura alimentaria de Tianjin.....	34

4.2.2.1 La influencia de la política en la cultura alimentaria de Tianjin.....	34
4.2.2.2 La influencia de la religión en la cultura alimentaria de Tianjin	35
4.2.2.3 La influencia de la cultura en la cultura alimentaria de Tianjin	36
4.2.3 La influencia de la geoeconómica en la cultura alimentaria de Tianjin.....	37
5. Análisis del consumo de alimentos en Tianjin	39
5.1 Fuentes de datos	39
5.2 Análisis de la estructura del consumo	41
5.3 Análisis sobre los factores cambiantes de la estructura del consumo de dieta....	43
5.3.1 Factores de desarrollo económico	43
5.3.1.1 Aumento de los ingresos.....	44
5.3.1.2 Cambios en los precios de los alimentos	44
5.3.1.3 Desarrollo de la industria alimentaria	44
5.3.2 Factores sociales y ambientales	45
5.3.2.1 La estructura familiar.....	45
5.3.2.2 La seguridad de los alimentos.....	45
5.3.3 Factores psicológicos del consumidor.....	45
5.3.3.1 Hábitos alimenticios	45
5.3.3.2 El concepto de consumo	46
5.3.4 Factores de innovación tecnológica	46
6. Conclusión.....	48
7. Bibliografía.....	50

1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo muestra principalmente el desarrollo de la cultura alimentaria china a lo largo de su historia, analizando para ello los factores que han afectado directa e indirectamente a sus progresivos cambios de consumo y hábitos alimentarios.

Actualmente no existe una teoría única sobre el concepto de cultura alimentaria. Algunos expertos consideran ésta como un fenómeno cultural desarrollado a partir de las relaciones entre hombre y naturaleza, sociedad y alimentación o entre demanda, producción y consumo.

Otros, sin embargo, opinan que la cultura alimentaria debe entenderse como un fenómeno cultural integral en el que comparten protagonismo no sólo las preferencias culinarias de una nación o étnia, sino también las materias primas utilizadas para la elaboración de su dieta, así como sus procesos de elaboración, las costumbres populares, en ocasiones ligadas a eventos o rituales religiosos, la educación ética o incluso las relaciones interpersonales y familiares.

Dado que no existe una definición uniforme, a primera vista su estudio resulta una compleja labor. Por ello fundamentamos el estudio desde el punto de partida de que la cultura alimentaria es una interrelación cultural entre el comportamiento humano y el medio natural, histórico y cultural a través de la alimentación, incluyendo en su estudio tanto los aspectos materiales como espirituales, como parte fundamental de la vida, y vinculado estrechamente cultura, filosofía y mentalidad de cada pueblo o etnia.

Europa tiene un conocimiento sesgado de la gastronomía china, ya que la mayor parte de este conocimiento proviene de los platos servidos en restaurantes chinos locales, desconociendo el consumidor extranjero, que los platos servidos en estos se han modificado sustancialmente para atender a los gustos locales. De esta forma, y gracias a que la cultura alimentaria china posee miles de años de historia, es susceptible de adaptarse y lograr fusiones multiculturales pues no pierde de vista el precepto del antiguo refrán chino que dice: : “*国以民为本, 民以食为天*” (La gente es lo más importante para una país, mientras que la alimentación es lo más importante para la gente). Como

se podrá comprobar a lo largo de este trabajo, la cultura alimentaria china alcanza una importante posición de prestigio en la sociedad china. Surgida ya en la sociedad primitiva, tras una interesante evolución de miles de años, hoy es el fundamento de la cultura del país, con un impacto significativo en diversos aspectos económicos y sociales, presentándose como la gran cuna de la multiculturalidad más allá de su función puramente nutricional.

Los notables avances en la cultura alimentaria no son sólo un signo de desarrollo de los tiempos, sino también la propia base para lograr este desarrollo. La gastronomía en la historia cultural china ocupa un lugar distintivo y prioritario, es, en sí mismo, su fundamento.

El desarrollo de la cultura alimentaria en China, en base a registros históricos se puede dividir en nueve etapas que nos llevan desde su periodo de gestación al de la diversidad y especificidad regional. Estos son: período de gestación, período primario, período de madurez, período de desarrollo, período de intercambios, período de avance, período próspero, período de auge y período de transformación, en general, todos ellos suponen el desarrollo de la cultura alimentaria china hacia la diversidad y la especificidad regional.

Gracias a los datos estadísticos oficiales publicados en el Anuario Estadístico de China y en el Anuario de Hábitos de Vida de los Ciudadanos de China, podemos obtener una imagen clara de los cambios producidos en el consumo de alimentos en la China moderna puesto que analizan estos cambios desde 1990 hasta nuestros días. Según estos informes (1) el coeficiente de Engel disminuyó, la proporción de consumo de la dieta en el consumo total disminuyó, mientras que el de vida de las personas aumentaba significativamente. (2) el consumo de alimentos de origen animal aumentó al mismo tiempo que el consumo de alimentos de origen vegetal disminuyó. Por último, (3) el consumo de leche, huevos y otros alimentos ricos en nutrientes, aumentó de forma sustancial.

Pero es cierto que, en China, existen notables desequilibrios en el desarrollo económico

regional, además a causa de su gran extensión territorial, existen importantes diferencias en las condiciones geográficas lo que ofrece una amplia diversidad de hábitos de consumo en la totalidad del territorio nacional chino. Un análisis específico de una ciudad moderna emergente era necesario para ofrecer una visión concreta y representativa del desarrollo de la dieta paralelamente a su desarrollo económico.

Tianjin es un claro ejemplo de desarrollo. Es una importante ciudad costera del norte de China, de importante relevancia histórica y dado que es una de las cinco ciudades centrales nacionales podemos considerarla un valor de referencia, por ello, este estudio, inicialmente introducirá la situación básica de Beijing, en segundo lugar, analizará la cultura culinaria de la ciudad desde los factores geográfico y humano. En tercer lugar, en base a la literatura existente sobre el estudio de los hábitos alimenticios de Tianjin en los últimos años así como el propio "Anuario Estadístico de Tianjin", ofrecerá un análisis de los factores económicos, sociales, psicológicos y técnicos que influyen en las demandas de consumo de alimentos, poniendo especial énfasis en aquellos aspectos involucrados en el actual sistema político chino.

Para finalizar, y en base a los contenidos anteriormente analizados, resumir la intención, extensión y aspectos característicos de la cultura alimentaria de China, de acuerdo a los factores que afectan a la demanda de consumo de la dieta alimenticia, ofrecer las recomendaciones razonables y razonadas desde el punto de vista del consumidor, el gobierno y las empresas involucradas, a fin de optimizar el papel de la estructura de consumo de la dieta.

2. El desarrollo de la dieta de la cultura china

China es una de las cuatro cunas de la civilización más antiguas del mundo, en su momento tuvo un profundo impacto en el proceso de desarrollo de la historia humana al contar con una civilización desarrollada técnica y espiritualmente. La cultura de la dieta alimentaria china, no sólo tiene una larga historia y es rica en variedad, sino que ha sido uno de los símbolos dinásticos del progreso y desarrollo social, al tiempo que ha contribuido en el enriquecimiento y mejora del tesoro de la cultura culinaria mundial.

Gracias a este vasto patrimonio cultural, los chinos ganaron la elevada reputación de " reino del arte culinario" en el mundo.

Desde la perspectiva de su desarrollo, la historia de la cultura de la dieta china se puede dividir en los siguientes periodos:

2.1 El período de gestación de la cultura alimentaria china (La sociedad primitiva)

La sociedad primitiva es el período de gestación de la cultura de la dieta china. En este período se produce la transición del alimento crudo al alimento cocinado. El uso del fuego es un momento crítico para el fin de los hábitos alimenticios naturales "茹毛饮血" (beber sangre y comer carne cruda, con pelo). Zhang Guangzhi considera que "el uso del fuego fue el avance de la dieta china en la historia de los cinco descubrimientos, aunque no fue un logro solo para la historia de la dieta china, porque el uso del fuego consiguió que el Homo Erectus pudiera cocinar la carne. El resultado de poder cocinar el alimento fue la reducción del tamaño de los dientes y las mandíbulas, y el aumento de la capacidad craneal, de esa forma la especie humana se tornó más inteligente. Se puede decir así que la invención del fuego fue un gran avance para la historia de la alimentación china y aceleró el proceso de evolución del Homo Erectus hasta el Homo Sapiens" (Zhang, 1977) .

Tras el uso del fuego, la actividad económica, es el segundo gran impulsor en la historia de la cultura alimentaria china. El desarrollo de la agricultura y la ganadería tuvieron un impacto significativo en su desarrollo, ya que se produce una separación

entre las culturas alimenticias del Norte y el Sur que cuentan con características *marcadamente diferenciadas*: "饭稻羹鱼" (dieta de arroz y pescado) y "食粟餐肉" (dieta de mijo y carne).

Al mismo tiempo, se introduce el uso de la sal, la miel, el aceite y otros condimentos en la elaboración de los alimentos. La invención de la cerámica y la aparición de la placa y la barra de piedra, el mortero y diversas herramienta de molienda e incluso la invención de las bebidas alcohólicas, mejoraron gradualmente las capacidades técnicas de elaboración de alimentos, lo que demuestra que el sistema de la dieta tradicional china se inició ya en el período prehistórico.

2.2 El período primario de la cultura alimentaria china (Dinastías Xia y Shang)

Las dinastías Xia y Shang, son los periodos iniciales de la cultura de la dieta china. Durante estos periodos, los recursos alimenticios fueron más abundantes, debido al desarrollo que habían experimentado la agricultura y la ganadería ya en la sociedad primitiva. La tecnología utilizada en el procesamiento y almacenamiento de alimentos había mejorado considerablemente. En estos periodos aparecieron diversos métodos específicos para el almacenamiento de alimentos tales como el granero. A la par, aumentaba el número de "火食之道" (alimentos cocinados al fuego) y los utensilios de cocina se dotaban de más complejidad, lo que facilitaba que las personas introdujeran nuevas habilidades en la elaboración de los alimentos. Los métodos de cocción se multiplicaron. Peng Zu, considerado como fundador de la gran cocina china, vivió ya en la dinastía Xia.

La diversificación en tipo, formas y variedad de los utensilios de cocina tanto para comer, cocinar, procesar como almacenar alimentos, agua, bebidas alcohólica y otros, abarcaba series tan amplias y bellamente decoradas que ofreció como resultado el concepto del "美食不如美器" (la buena comida no es tan buena como bellos los utensilios) dando como resultado el principio fundamental de este período.

Dos proverbios más: "食以体政" (La dieta refleja la situación política) y "寓礼于食" (La alimentación refleja la calidad de vida) añaden dos características fundamentales de

este período: Los hábitos alimenticios pueden reflejar el cambio social. Sobre estos principios elementales, los gobernantes de las dinastías Xia y Shang mejoraron la dieta alimenticia de sus ciudadanos, conservando la parte razonable y eliminando la parte irracional mientras empujaba a la sociedad a hacer lo mismo. Desde los pequeños núcleos familiares hasta las grandes ciudades como un todo en perfecta armonía, se involucraron en este trascendente cambio. Como parte integrante de un único núcleo político, el cuidado de la dieta expresaba el pensamiento que destacaba el orden de las clases sociales y la armonía en las relaciones interpersonales, reflejándolas en la variedad culinaria y las diversas técnicas de cocina al mismo tiempo que se le ofrecía un papel protagonista a la cuidada etiqueta en momento de comer e incluso a la forma de ser servida.

2.3 El período de madurez de la cultura de la dieta china (Dinastía Zhou, El Periodo de las Primaveras y Otoños y el Periodo de los Reinos Combatientes)

La Dinastía Zhou, El periodo de las Primaveras y Otoños y el Periodo de los Reinos Combatientes, son los periodos de madurez de la cultura de la dieta china. A lo largo de estos periodos, se multiplican los productos básicos de la dieta china consumiéndose una mayor diversidad de alimentos, los círculos de cereales básicos se habían completado y permanece así hasta nuestros días. Aparecen entonces los conceptos de "五果" (cinco frutas), "五畜" (cinco animales), "五菜" (cinco vegetales), etc.

Las diferencias de los alimentos entendidos como básicos en el Norte y el Sur se siguen fortaleciendo durante este período, pero además, los alimentos no básicos han seguido generando notables diferencias entre ambas zonas, los diversos platos especificados en "八珍" (Los ocho tesoros de la dinastía Zhou) y "楚辞" (*Canciones de Chu: Antología poética del Sur de China*), describen sabores distintos entre el Norte y el Sur china, lo que sugiere que los gustos y preferencias culinarias entre el norte y el sur se han distanciado.

A raíz de los avances técnicos en el proceso de cocinado de alimentos cocinados, las personas habían acumulado una gran experiencia en la aspectos de elección de

materiales, distribución de alimentos básicos y secundarios, la adecuada medida del uso del cuchillo, condimentos y aplicación del fuego en la elaboración de cada plato, lo cual generó el nuevo concepto que determina y describe lo que va a protagonizar esta etapa en la dieta china: “食不厌精、脍不厌细” (Cuanto más sofisticado es el plato, mejor es la comida; cuanto más cortada, mejor es la carne).

Da así inicio una etapa en la que adquieren un especial protagonismo la cuidada etiqueta en el servicio de la comida y la bebida, los banquetes reales, el elogio de la comida, y las ceremonias rituales. El momento de la comida se asocia al disfrute y al entretenimiento. Ante lo nuevos planteamientos de este disfrute espiritual del alimento ve la luz la idea del “医食同源” (La alimentación y la medicina comparten los mismos orígenes). Esta idea fue la base de Terapia Alimentaria china “Cuando tratemos una enfermedad, el primer paso debería ser la terapia de la dieta y sólo cuando ésta no sea suficiente recurrir a la medicina” Sun Si Miao.

La seguridad alimentaria comienza a centrar la atención en la dieta china. Algunos de los textos antiguos más importantes de la literatura china tales como “周礼”(Los Ritos de Zhou) , "吕氏春秋·本味篇" (Anales de las Primaveras y Otoños · Capítulo dedicado al sabor), "论语·乡党"(Analectas de Confucio · El campo), "黄帝内经"(Canon interno del Emperador) y muchos otros, describen ampliamente estas ideas.

2.4 El período de desarrollo de la cultura alimentaria china (Dinastía Han)

El periodo de la Dinastía Han, es el principal período de desarrollo de la cultura alimentaria china. Durante este período, se introdujeron nuevos sabores desde occidente. Concretamente, el enviado imperial, Zhang Qian, introdujo desde los países occidentales las uvas, granadas, ajo y otras variedades de más de 10 tipos de plantas, pero no sólo eso, introdujo también la técnica de la elaboración de vino. A partir de esta etapa se pone más cuidado en el procesamiento de la cosecha, particularmente del cereal que posteriormente será elaborado con el método de cocción. Las variedades de alimentos básicos, por tanto, se diversifican, se puede decir que la práctica totalidad de los métodos tradicionales de cocina china aparecieron en la dinastía Han. La invención

del Tofu, también datado en esta etapa, estableció la base para el aprovechamiento de las proteínas vegetales.

En la última era de la dinastía Han, el bunsik (comida elaborada a base de harina) llegado desde Asia Central, se convierte en el tercer avance decisivo en la historia de la dieta china. La elaboración del arroz a partir de entonces sobre la base de harina de trigo aumenta el valor del uso de este cereal logrando mejorar el alimento básico de la antigua China, la pasta de mijo, reconvirtiéndose en creps o fideos. Al transformar la "cultura de alimentos en grano" a la "cultura de alimentos elaborados a partir de harina", el trigo sustituyó al mijo en protagonismo, convirtiéndose desde entonces en el alimento básico de China.

En las dinastías posteriores, Qin y Han, el círculo de cultivos alimentarios de *Guanzhong, Noroeste, Central Plains, Northern, Qilu, Bashu y Wuchu* (las áreas de la china antigua) fueron relativamente estables. Durante estas dinastías Qin y Han, las claras diferencias entre las distintas clases sociales quedan patentes también en las múltiples dietas coexistentes, sin embargo, los banquetes se habían convertido en el modo de vida primordial de la sociedad en ese momento, mientras estos mostraban diferencias obvias tanto en el tiempo como en el espacio.

2.5 El período de intercambios de la cultura alimentaria china (Dinastía Wei-Jin y Dinastías del Sur y del Norte)

Los períodos de las dinastías Wei y Jin, se caracterizan por el alto nivel de intercambio de las distintas culturas alimentarias que anteriormente se habían ido definiendo en las distintas zonas geográficas chinas y los numerosos grupos étnicos de los que el país estaba compuesto. Durante este período, la dieta china se puede resumir en una sola palabra: mezcla, y a las llanuras centrales llegan desde las regiones occidentales la barbacoa o el shabu-shabu (fondue china); desde el sureste el Char siu (barbacoa de cerdo) y el uso del tocino; desde las zonas costeras del sur, el ganso asado o el pescado crudo y desde el suroeste el pescado rojo y otros alimentos. Esta mezcolanza de sabores logrados a través de materias primas enormemente

enriquecidas en sus procesos de elaboración son el contenido de la cultura alimentaria china durante las dinastías Wei y Jin. Curiosamente, en paralelo, y gracias a la profundización y popularización del budismo en China, las costumbres vegetarianas comenzaron a tomar forma.

En esta etapa, los usos de los cocinados con harina en la dieta tuvieron mayor aceptación en la población enriqueciéndose cada vez más con especias, mientras que el estado de los alimentos lácteos también sufre una notable mejoría.

Surge también a lo largo de este período, la técnica del salteado. Aparece el wok, convirtiéndose rápidamente en la más tradicional de las técnicas de cocina china. Su aparición es un importante evento, pues, en comparación con otros métodos de cocción, se puede decir que éste es más rápido, más eficiente, ofrece sabores más frescos, más color, más vitaminas conservadas y es más flexible.

El moderno educador Jie Shiqiu en su obra "雅舍谈吃" (Sobre el arte culinario), llegó a decir: "Las técnicas de cocina occidentales son fritos, hervidos, asados calientes, pero les falta el salteado" (Liang, 2007).

2.6 El período de avance de la cultura alimentaria china (Dinastía Sui y Tang, El periodo de las Cinco dinastías y Diez reinos)

El avance y continuo desarrollo de la cultura alimentaria china, ocurre indudablemente en los períodos de las Dinastías Sui y Tang y el periodo de las cinco dinastías y diez reinos. Esto se refleja en los siguientes aspectos:

1. A la gran variedad de materias primas ya existentes se suman nuevos ingredientes: Mariscos, una variedad de ganado y aves de corral. Las variedades vegetales de los países occidentales incluso europeos, tales como alfalfa, uva, guayaba, calabaza, espinaca, ajo, faba, zanahoria y otro gran número, habían llegado ya a China. Sumado a la introducción del método indio de la sacarosa, el contenido de la gastronomía china se había enriqueciendo notablemente.

2. Novedosos utensilios de cocina, usos de materiales combustibles e ignición, han

logrado grandes progresos. Es en este período cuando el carbón comienza a ser utilizado para cocinar alimentos, convirtiéndose en el combustible principal.

3. Las técnicas de preparación son cada vez más exquisitas, la población tiene una mejor comprensión de la estrecha relación entre el horno y los condimentos, cuya teoría se plasma y resume en los criterios básicos de la elaboración: "温酒及炙肉用石炭、檠火、竹火、草火、麻黄火, 气味不同" (los licores calientes y los asados si se cocinan con carbón o fuego de bambú o de hierba o de efedra, lograrán diferentes sabores),"物无不堪吃, 唯在火候, 善均五味"(No hay comida que no se pueda comer, sólo depende del calor aportado para lograr el sabor adecuado).

4. El té, desde la Dinastía Tang ha transformado su uso desde bebida con propiedades terapéuticas a ser la bebida a compartir y a disfrutar en todos sus aromas, y así llega a evolucionar hasta el profundo arte y filosofía de la ceremonia del té. En estos períodos compartir el té tras la comida tuvo un impacto muy significativo y de largo alcance.

5. El mercado de los alimentos logra un incipiente auge.

2.7 El período próspero de la cultura alimentaria china (Dinastías Song y Yuan)

Los períodos de las Dinastías Song y Yuan, son, sin lugar a dudas, el gran momento de prosperidad de la cultura alimentaria china. Durante este período, se ha logrado una vasta variedad de ingredientes, un profundo conocimiento del procesamiento de los alimentos y las técnicas de producción han conseguido una notable madurez. Especialmente en el ámbito de la gastronomía la cocina especializada y la figura del chef logran situarse en un lugar de honor donde las diversas técnicas de elaboración atendiendo al color, el olor, el sabor y la estética de la comida eran fundamentales.

La cultura del té no sólo había alcanzado una excelente popularidad sino que, alrededor de su disfrute se desarrolló una elegante y floreciente actividad cultural. Las bebidas alcohólicas también encuentran en esta etapa su momento de expansión.

El sector de la restauración en este periodo logra romper los límites del *sistema de Fangshi* (Un sistema que delimitaba las zonas comerciales de las residenciales, prohibiendo hacer negocios en las zonas residenciales). Se lograba así una prosperidad empresarial sin precedentes: Tiendas de bebidas alcohólicas, salones de té, tiendas de alimentos y restaurantes crecían y se expandían a lo largo de zonas urbanas y rurales, y los negocios se mantenían abiertos a tiempo completo. De este modo las características del sector de la restauración se ven obligadas a prestar mayor atención al diseño, buscando elegantes ambientes que al mismo tiempo ofrecen belleza, calidez y calidad en el servicio.

La cultura alimentaria, durante este período, se amplía y crece significativamente no sólo en China. Tanto en términos de calidad como de variedad han llegado a un nivel sin precedentes. A medida que el intercambio cultural se amplía desde la vecina Asia hacia África del Norte y África Oriental, los gustos culinarios se convierten en aperturistas fenómenos de coexistencia de múltiples formas y sabores para adaptar y atender los gustos locales a los visitantes. De este modo surgen, también en este periodo, un gran número de dietas, abarcando todas las áreas de la cultura alimentaria, especialmente las dietas de té. En la dinastía Yuan el dicho "la bebida está a punto" quiere destacar el especial cuidado depositado en este aspecto.

Cocineros, pero, además, literatos, burócratas e incluso emperadores, nobles, amas de casa, etc., se involucraban en la creación de nuevos platos y técnicas priorizando sistemáticamente las habilidades en la cocina y en la dieta.

2.8 El período de auge de la cultura alimentaria china (Dinastía Ming y Qing)

Las dinastías Ming y Qing suponen el auge de la cultura alimentaria china. Tras un extenso periodo de intercambios culturales la cocina tradicional china se puede entender como la primera cocina de fusión, pues se abre a nuevas materias primas como el maíz, las patatas dulces, los cacahuetes, los girasoles, los tomates, las patatas, etc., que se incorporan con facilidad a la dieta diaria en procesos cuidados de producción y elaboración que dan como resultado cuatro sistemas culinarios principales

Su, Yu, Chuan, Lu. La estética en la presentación se había desarrollado, sumándose así a la fiesta de aromas, colores, sabores, formas y sonidos, y como si todo ello no fuera suficiente, se otorgó a cada plato un cuidado nombre lleno de poética, elegancia y gusto literario. El surgimiento de *Fiesta Imperial de Manchu Han*, marca el apogeo del antiguo sistema alimentario chino.

Si bien es cierto que la cultura del té alcanza su punto más álgido en las dinastías Ming y Qing, es en esta etapa donde se mejoran los métodos de procesamiento y de consumo. La dinastía Ming comenzó a popularizar té verde y la inmersión de éste en agua hirviendo para su consumo, proceso conocido más tarde como "abrir las edades de los casos de té". Las ideas dietéticas y la investigación teórica en las dinastías Ming y Qing también alcanzan en esta etapa una nueva perspectiva. A través de obras como "多能鄙事" (Las poderosas cosas vulgares), "居家必备" (Los indispensables en casa), "遵生八笺" (Considerando ocho notas sobre la vida), "酒史" (Historias de las bebidas alcohólicas), "随园食单" (Recetas del Jardín Sui), "素食说略" (Razones para ser vegetariano), "食宪鸿秘" (Grandes secretos de la alimentación), la alimentación se convierte en un "arte integral" de connotaciones multiculturales en la cocina (color, olor, sabor, forma, sonido), en el arte de comer (banquete, mobiliario, rituales) y médico (salud - dieta).

2.9 El período de transformación de la cultura alimentaria china (La guerra de opio en la moderna República de China)

El período de la guerra de opio en la moderna República de China, es el período de transición de la cultura alimentaria china reflejado en los siguientes aspectos:

Se introducen nuevas materias primas lechuga, cebolla, col y una serie de nuevas variedades de las materias primas tradicionales. Además, se introduce el aceite de cacahuete, variedades de uva francesa, grandes importaciones de arroz de otras variedades, galletas extranjeras y alimentos enlatados así como vacas lecheras llegadas desde Holanda. El exceso de aperturismo a los nuevos alimentos llegados desde el extranjero había roto, de repente, la estructura alimentaria de economía natural

que contaba con una historia de miles de años, si bien es cierto que los ingredientes que ahora copaban la gastronomía china eran más diversificados. El uso de sal, glutamato monosódico, saborizantes, etc. habían conseguido transformar la cocina tradicional en una elaboración más conveniente con sabores potenciados.

En el campo de las técnicas de procesamiento de alimentos, coexistían los talleres artesanales tradicionales y las modernas plantas procesadoras de alimentos. Por un lado, el producto del artesano tradicional, con sus procesos de cocción únicos, sigue atrayendo a un gran número de antiguos clientes; por otro lado, la moderna maquinaria de productos elaborados vierte al mercado múltiples productos diversos y atractivos para el nuevo consumidor.

Desde el punto de vista de la restauración, además del tradicional restaurante de comida tradicional, se establecen en lugares diversos, restaurantes con métodos occidentales de gestión y nuevos sabores, y poco a poco consiguen hacerse con una importante parte del mercado desbancando a los pequeños tradicionales. Algunos de estos comienzan a aprender cocina de estilo occidental, fusionando las nuevas técnicas occidentales adquiridas a las ya tradicionalmente reconocidas, lo que genera una nueva cocina fusión china.

En cuanto a las bebidas, en este periodo, además de los tradicionales chinos de té, baijiu y sopa cuya demanda se mantiene, penetran con fuerza en el mercado el vino, el café, la leche condensada, la cerveza, e incluso los helados. El consumidor final aceptó su consumo de forma casi imperceptible, pero el mercado de bebidas logra diversificarse.

Desde el punto de vista de la dieta, el sistema de estilo occidental de entrantes fríos a los que le siguen los platos calientes logró ser aceptado rápidamente por las familias e incluso por los restaurantes chinos más tradicionales pues simplificaba de manera notable la elaboración y servicio del tradicional banquete chino.

Es necesario destacar que, con la introducción de la cultura alimentaria occidental moderna, la dieta china de este período también mostró una tendencia de desarrollo

más científica y saludable. La alimentación en este período unida estrechamente a los intercambios culturales, mostraba no sólo cambios en el interior de China, sino que vio como la propia dieta nacional traspasaba fronteras y se extendía gradualmente a los distantes países europeos y americanos. Gracias a su excelente cocina, la exquisita forma de elaboración, y sus sabores únicos en el mundo, China pronto ganó la reputación de "reino del arte culinario".

3. Análisis: El Cambio de la estructura del consumo alimentario en China en los últimos 25 años

3.1 Fuentes de datos

En este estudio, los gastos de consumo per cápita de los habitantes urbanos de 1990 a 2015 han sido extraídos del "Anuario Estadístico de China". Los montantes de las compras anuales de los ciudadanos chinos se han tomado del mismo "Anuario Estadístico de China", en su anexo correspondiente titulado "Vida de las ciudades chinas, anuario de precios". Los hábitos de consumo alimenticio de los ciudadanos chinos incluyen, verduras frescas, aceites vegetales comestibles, grasas animales, carne de cerdo, vaca, cordero, aves de corral, huevos, leche y derivados, pescados y mariscos, azúcar, vino, frutas, frutos secos como nueces y otros. Todos ellos incorporados al epígrafe de "comida", a continuación, se ofrece un estudio completo sobre las tendencias de consumo globales con la intención de analizar la variación de la demanda de consumo de alimentos respecto a las fluctuaciones de la renta per cápita.

3.2 El Cambio de la estructura de consumo de los habitantes chinos (1990-2015)

Tabla 1: Consumo per cápita anual (Yuan/cápita/año)

Año	Consumo total	Comida	ropa	Residencia	Suministros, servicios domésticos	Transporte, comunicación	Servicios de educación, cultura, ocio	Medicina y servicios médicos	Otros productos y servicios
1990	1278.89	693.77	170.9	51.75	129.66	15.31	117.49	25.67	74.26
1991	1453.81	782.5	199.64	62.09	139.83	19.71	128.76	32.1	89.16
1992	1672	883.65	235.41	99.68	140.68	44.17	147.45	41.51	79.2
1993	2110.81	1058.2	300.61	139.95	184.91	80.63	193.98	56.99	95.4
1994	2851.34	1422.49	390.38	193.16	251.42	132.68	250.75	82.89	127.56
1995	3537.57	1766.02	479.2	250.18	296.94	171.01	312.71	110.11	151.39
1996	3919.47	1904.71	527.95	300.85	298.15	199.12	374.95	143.28	170.45
1997	4185.64	1942.59	520.91	358.64	316.89	232.9	448.38	179.68	185.65

1998	4331.61	1926.89	480.86	408.39	356.83	257.15	499.39	205.16	196.95
1999	4615.91	1932.1	482.37	453.99	395.48	310.55	567.05	245.59	228.79
2000	4998	1958.31	500.46	500.49	439.29	395.01	627.82	318.07	258.54
2001	5309.01	2014.02	533.66	547.96	438.92	457.02	690	343.28	284.13
2002	6029.9	2271.8	590.9	624.4	388.7	626	902.3	430.1	195.8
2003	6510.9	2416.9	637.7	699.4	410.3	721.1	934.4	476	215.1
2004	7182.1	2709.6	686.8	733.5	407.4	843.6	1032.8	528.2	240.2
2005	7942.9	2914.4	800.5	808.7	446.5	996.7	1097.5	600.9	277.8
2006	8696.6	3111.9	901.8	904.2	498.5	1147.1	1203	620.5	309.5
2007	9997.5	3628	1042	982.3	601.8	1357.4	1329.2	699.1	357.7
2008	11242.9	4259.8	1165.9	1145.4	691.8	1417.1	1358.3	786.2	418.3
2009	12264.6	4478.5	1284.2	1228.9	786.9	1682.6	1472.8	856.4	474.2
2010	13471.5	4804.7	1444.3	1332.1	908	1983.7	1627.6	871.8	499.2
2011	15160.9	5506.3	1674.7	1405	1023.2	2149.7	1851.7	969	581.3
2012	16674.3	6040.9	1823.4	1484.3	1116.1	2455.5	2033.5	1063.7	657.1
2013	18487.5	5570.7	1553.7	4301.4	1129.2	2317.8	1988.3	1136.1	490.4
2014	19968.1	6000	1627.2	4489.6	1233.2	2637.3	2142.3	1305.6	532.9
2015	21392.4	6359.7	1701.1	4726	1306.5	2895.4	2382.8	1443.4	577.5

Fuente: Anuario Estadístico de China

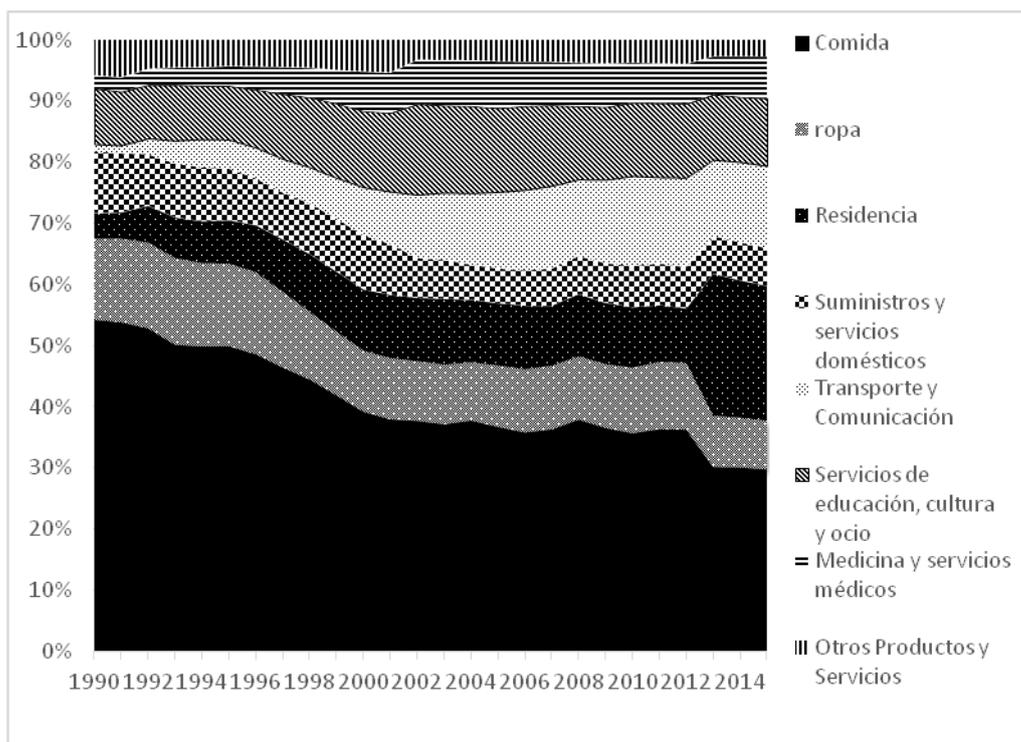
Tabla 2: Porcentaje de consumo de cada categoría (%)

Año	Consumo total	Comida	Ropa	Residencia	Suministros, servicios domésticos	Transporte, comunicación	Servicios de educación, cultura, ocio	Medicina y servicios médicos	Otros productos y servicios
1990	100.00	54.25	13.36	4.05	10.14	1.20	9.19	2.01	5.81
1991	100.00	53.82	13.73	4.27	9.62	1.36	8.86	2.21	6.13
1992	100.00	52.86	14.08	5.96	8.42	2.64	8.82	2.48	4.74
1993	100.00	50.14	14.24	6.63	8.76	3.82	9.19	2.70	4.52
1994	100.00	49.89	13.69	6.77	8.82	4.65	8.79	2.91	4.47
1995	100.00	49.92	13.55	7.07	8.39	4.83	8.84	3.11	4.28
1996	100.00	48.60	13.47	7.68	7.61	5.08	9.57	3.66	4.35

1997	100.00	46.41	12.45	8.57	7.57	5.56	10.71	4.29	4.44
1998	100.00	44.48	11.10	9.43	8.24	5.94	11.53	4.74	4.55
1999	100.00	41.86	10.45	9.84	8.57	6.73	12.28	5.32	4.96
2000	100.00	39.18	10.01	10.01	8.79	7.90	12.56	6.36	5.17
2001	100.00	37.94	10.05	10.32	8.27	8.61	13.00	6.47	5.35
2002	100.00	37.67	9.80	10.35	6.45	10.38	14.96	7.13	3.25
2003	100.00	37.12	9.79	10.74	6.30	11.08	14.35	7.31	3.30
2004	100.00	37.73	9.56	10.21	5.67	11.75	14.38	7.35	3.34
2005	100.00	36.69	10.08	10.18	5.62	12.55	13.82	7.57	3.50
2006	100.00	35.78	10.37	10.40	5.73	13.19	13.83	7.14	3.56
2007	100.00	36.29	10.42	9.83	6.02	13.58	13.30	6.99	3.58
2008	100.00	37.89	10.37	10.19	6.15	12.60	12.08	6.99	3.72
2009	100.00	36.52	10.47	10.02	6.42	13.72	12.01	6.98	3.87
2010	100.00	35.67	10.72	9.89	6.74	14.73	12.08	6.47	3.71
2011	100.00	36.32	11.05	9.27	6.75	14.18	12.21	6.39	3.83
2012	100.00	36.23	10.94	8.90	6.69	14.73	12.20	6.38	3.94
2013	100.00	30.13	8.40	23.27	6.11	12.54	10.75	6.15	2.65
2014	100.00	30.05	8.15	22.48	6.18	13.21	10.73	6.54	2.67
2015	100.00	29.73	7.95	22.09	6.11	13.53	11.14	6.75	2.70

Fuente: Anuario Estadístico de China

Tabla 3: La proporción de consumo



3.2.1 1990-1994

La proporción de consumo de alimentos y ropa disminuyó progresivamente, el coeficiente de Engel cayó menos del 50% en 1994 por primera vez, momento en el que los ciudadanos de China, completaron la transición de la vida basada en la subsistencia a la vida económicamente confortable. Al mismo tiempo, debido a la ola consumista de La Reforma Económica de China, la demanda de equipos domésticos de las familias se había saturado, con lo que la participación del gasto de suministros y servicios domésticos tuvo una tendencia a la baja, La demanda de consumo se transfiere gradualmente a otras áreas como la atención a la salud o el transporte y las comunicaciones.

3.2.2 1995 - 2003

La proporción de demanda de consumo de alimentos y ropa continuó disminuyendo, de igual modo que el gasto destinado a servicios médicos, transporte y comunicaciones sigue aumentando, los servicios de educación, cultura y ocio aumentaron significativamente.

Por un lado, gracias al progresivo aumento de los ingresos de los ciudadanos y su consecuente mejora del nivel de vida, los hábitos de consumo se modernizaron. Por otro lado, la profunda reforma del sistema económico y de las políticas sanitarias, y de vivienda, pensiones y educación, que se iniciara a mediados de los años noventa, forzó a los ciudadanos chinos a aumentar inevitablemente sus gastos en salud, vivienda, educación, etc.

3.2.3 2004-2012

La estructura de los hábitos de consumo sigue mejorando, la proporción del consumo en transporte y comunicaciones continúa aumentando levemente, la proporción del consumo de prendas de vestir no disminuyó, pero los aumentos de otros sectores del consumo no muestran una tendencia significativa. En 2003, el PIB per cápita de China aumentó en más de 1.000 dólares, este significativo aumento modifica las estrategias de consumo hacia los sectores del ocio. Se produce un importante incremento de demanda de paquetes turísticos, automóviles y nuevas tecnologías ligado a un aumento mantenido en el consumo en transporte y comunicaciones desde los años noventa. Al mismo tiempo, el gusto de los ciudadanos en la ropa ya no se limita a la vestirse y mantenerse caliente, la moda y otros aspectos sociales acarrearán una cierta tendencia al alza en su demanda.

3.2.4 2013-2015

En esta etapa, la estructura de consumo se caracteriza por un aumento sustancial en el gasto de productos de subsistencia, acelerando la tasa de disminución de la demanda en alimentos. A corto plazo, el aumento de los gastos de subsistencia es negativo en el análisis de la estructura de consumo de China. Ya que el mercado inmobiliario chino tiene una estructura de desarrollo deformado, el gasto de los ciudadanos está mejorando en gran medida; las personas redujeron obligatoriamente el consumo de alimentos. Al mismo tiempo, a causa de la desaceleración gradual del crecimiento económico, otros tipos de gastos también mostraron diversos grados de reducción.

3.3 Ley de Engel

Engel fue un famoso estadístico y economista alemán, que en 1857 analizando los datos estadísticos alemanes sobre la estructura del consumo, concluyó que, cuanto menor sea el ingreso familiar, mayor porcentaje de este ingreso (o el gasto total) se destina a la adquisición de alimentos, mientras que, a medida que aumenta el ingreso familiar, el porcentaje del ingreso familiar (o gasto total) utilizados para comprar alimentos se verá reducido. Esto conduce a la conclusión de que, un país es más pobre cuanto mayor sea la proporción del ingreso promedio (o gasto promedio) dedicado a la adquisición de alimentos por habitante, con la riqueza del país, esta proporción se verá disminuida. Por tanto, la proporción del ingreso del gasto alimentario se mide generalmente por el coeficiente de Engel, expresado de la siguiente manera:

$$\text{Coeficiente Engel} = \text{cantidad de gasto de alimentos} / \text{cantidad total de gastos} \times 100\%$$

Se observa así que, cuanto mayor es el coeficiente de Engel en la misma cantidad de gasto total, mayor es la cantidad de dinero gastada en alimentos y que, cuanto menor es el coeficiente de Engel, menor es la cantidad gastada en alimentos, siendo ambos proporcionales. A su vez, cuando la cantidad del gasto en alimentos es constante, el monto total del gasto es inversamente proporcional al coeficiente de Engel. Así, el coeficiente de Engel es uno de los principales criterios para medir el grado de riqueza de una familia o un país.

Por lo tanto, en general se puede concluir, que, cuanto mayor sea el coeficiente de Engel más bajos son los ingresos de las familias y más pobre es el país. Por el contrario, si el coeficiente de Engel es menor, el ingreso de las familias será más alto, y, por tanto, el país más rico. A nivel internacional se utiliza a menudo el coeficiente de Engel para medir la riqueza de un país y el nivel de vida de la gente. De acuerdo a los datos ofrecidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, en base al análisis del coeficiente de Engel, si éste es mayor del 59% las familias vivirán en la pobreza, entre 50-59% éstas tienen sólo poder adquisitivo para el

consumo de alimentos y ropa adecuados, entre 40-50% no encontraríamos en el nivel de subsistencia, entre 30-40 % el país sería económicamente confortable, y si el coeficiente de Engel fuera menor del 30% se podría considerar el país como rico. En la comparación internacional de este criterio en China, debemos tener en cuenta aquellos factores que no son comparables, como las diferencias en los precios al consumidor, las diferencias en los hábitos de vida y los factores especiales derivados de las diferencias en los sistemas socioeconómicos. Además, no podemos olvidar que el coeficiente de Engel refleja una tendencia a largo plazo, en lugar de un resultado absoluto a deducir año tras año. Es una tendencia estable a largo plazo en la volatilidad del corto plazo.

3.3.1 El desarrollo del período de la vida de subsistencia (1990-1995)

A lo largo del lustro comprendido entre 1990 y 1995, la vida de los ciudadanos chinos entró en el período de mantenimiento de la subsistencia, el tipo de bienes de consumo se diversificaba continuamente al tiempo que los estándares de vida mejoraban, el coeficiente Engel disminuyó rápidamente, pues en este período, la proporción del consumo de alimentos disminuyó significativamente, del 54,24% en 1990 al 49,92% en 1995. En el momento en que el ingreso disponible per cápita ha sido capaz de satisfacer las básicas necesidades de supervivencia, el hombre no se preocupa sólo por éstas.

3.3.2 La transición a la etapa económicamente confortable (1996-2000)

Con el progreso continuo de la economía de mercado, en este período, debido al aumento gradual del nivel de ingresos de los habitantes, el nivel de vida de los ciudadanos mejoró notablemente, además, las políticas del Gobierno Chino implementado una serie de profundas reformas institucionales provocó una extraordinaria caída del coeficiente Engel hasta el rango de 40% - 50%. En el año 2000, por primera vez, este coeficiente descendió al 39,18%, situando a China en la etapa bienestar económico.

3.3.3 la etapa del bienestar económico (2001 - 2011)

En esta etapa, la estructura de consumo de los ciudadanos continuó mejorando.

Con la mejora continua del nivel de ingresos y la creciente variedad de bienes de consumo, se aprecia una lenta minoración del coeficiente de Engel que terminó estabilizándose en torno al 35%.

3.3.4 Acercamiento a la etapa de la riqueza (2012-2015)

En esta etapa, la velocidad de minoración del coeficiente Engel en China volvió a aumentar, lo que no debe analizarse al margen del mercado inmobiliario. Los precios de la vivienda subieron fuertemente, lo que provocó que la población se viera obligada a reducir otros gastos significativamente, el coeficiente Engel volvió a reducirse. El ciudadano se vio sorprendido por un aumento del precio de la vivienda, educación, e incluso de los gastos médicos que no es proporcional al ingreso de las familias. De modo invisible las familias se vieron obligadas a reducir el gasto en alimentación, lo que provocó una distorsión del coeficiente Engel. Por lo tanto, en esta etapa, el coeficiente Engel real debería ser ligeramente mayor que el valor teórico.

3.4 Cambios de la estructura del consumo de alimentos de los habitantes chinos (1990-2015)

Tabla 4: Consumo alimentario per cápita anual (Kilogramos/cápita/año)

Año	Grano	Vegetales	Vegetales comestibles	Cerdo	Ternera y cordero	Aves de corral	Huevo	Pescados y mariscos	Leche y derivados	Fruta	Bebidas alcohólicas	Consumo total
1990	130.7	138.7	6.4	18.5	3.3	3.4	7.3	7.7	4.6	41.1	9.3	371.0
1991	127.9	132.2	6.9	18.9	3.3	4.4	8.3	8.0	4.7	41.7	9.5	365.8
1992	111.5	124.9	6.7	17.7	3.7	5.1	9.5	8.2	5.5	47.4	9.9	350.1
1993	97.8	120.6	7.1	17.4	3.4	5.2	8.9	8.0	5.4	38.9	9.7	322.4
1994	101.7	120.7	7.5	17.1	3.1	4.1	9.7	8.5	5.3	40.0	10.0	327.7
1995	97.0	116.5	7.1	17.2	2.4	5.8	9.7	9.2	4.6	45.0	9.9	324.4
1996	94.7	118.5	7.1	17.1	3.3	5.4	9.6	9.3	4.8	46.2	9.7	325.7
1997	88.6	113.3	7.2	15.3	3.7	6.5	11.1	9.3	5.1	52.1	9.6	321.8
1998	86.7	113.8	7.6	15.9	3.3	6.3	10.2	9.8	6.2	54.8	9.7	324.3

1999	84.9	114.9	7.8	16.9	3.1	6.7	10.9	10.3	7.9	54.2	9.6	327.2
2000	82.3	114.7	8.2	16.7	3.3	7.4	11.2	9.9	9.9	57.5	10.0	331.1
2001	79.7	115.9	8.1	16.0	3.2	7.3	10.4	10.3	11.9	59.9	9.7	332.4
2002	78.5	116.5	8.5	20.3	3.0	9.2	10.6	13.2	15.7	56.5	9.1	341.1
2003	79.5	118.3	9.2	20.4	3.3	9.2	11.2	13.4	18.6	57.8	9.4	350.3
2004	78.2	122.3	9.3	19.2	3.7	6.4	10.4	12.5	18.8	56.5	8.9	346.2
2005	77.0	118.6	9.3	20.2	3.7	9.0	10.4	12.6	17.9	56.7	8.9	344.3
2006	75.9	117.6	9.4	20.0	3.8	8.3	10.4	13.0	18.3	60.2	9.1	346.0
2007	78.7	117.8	9.6	18.2	3.9	9.7	10.3	14.2	17.8	59.5	9.1	348.8
2008	63.6	123.2	10.3	19.3	3.4	8.5	10.7	11.9	15.2	54.5	7.7	328.3
2009	81.3	120.5	9.7	20.5	3.7	10.5	10.6	12.2	14.9	56.6	8.0	348.5
2010	81.5	116.1	8.8	20.7	3.8	10.2	10.0	15.2	14.0	54.2	7.0	341.5
2011	80.7	114.6	9.3	20.6	2.8	10.6	10.1	14.6	13.7	52.0	6.8	335.8
2012	78.8	112.3	9.1	21.2	3.7	10.8	10.5	15.2	14.0	56.1	6.9	338.6
2013	84.9	103.8	10.9	20.4	3.3	8.1	9.4	14.0	17.1	51.1	7.0	330.0
2014	82.0	103.8	11.0	20.8	3.4	9.1	9.8	14.4	18.1	52.9	6.9	332.2
2015	78.8	104.4	11.1	20.7	3.9	9.4	10.5	14.7	17.1	55.1	6.7	332.4

Fuente: Anuario Estadístico de China y Anuario de Vida de los Ciudadanos de China

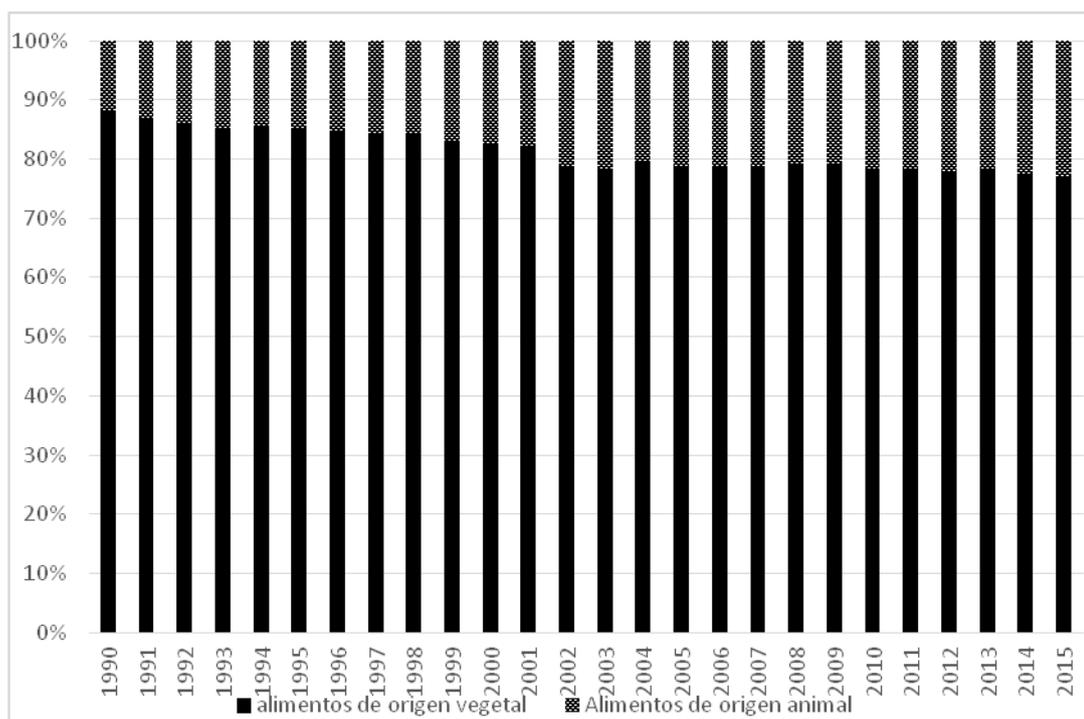
Tabla 5: Porcentaje de consumo alimentario de cada categoría (%)

Año	Grano	Hortalizas	Verdurass	Cerdo	Tenera y cordero	Aves de corral	Huevo	Pescados y Mariscos	Leche y derivados	Fruta	Bebidas alcohólicas	Consumo total
1990	35.23	37.39	1.73	4.99	0.89	0.92	1.97	2.08	1.24	11.08	2.51	100.00
1991	34.96	36.14	1.89	5.17	0.90	1.20	2.27	2.19	1.28	11.40	2.60	100.00
1992	31.85	35.68	1.91	5.06	1.06	1.46	2.71	2.34	1.57	13.54	2.83	100.00
1993	30.33	37.41	2.20	5.40	1.05	1.61	2.76	2.48	1.67	12.07	3.01	100.00
1994	31.03	36.83	2.29	5.22	0.95	1.25	2.96	2.59	1.62	12.21	3.05	100.00
1995	29.90	35.91	2.19	5.30	0.74	1.79	2.99	2.84	1.42	13.87	3.05	100.00
1996	29.08	36.38	2.18	5.25	1.01	1.66	2.95	2.86	1.47	14.18	2.98	100.00
1997	27.53	35.21	2.24	4.75	1.15	2.02	3.45	2.89	1.58	16.19	2.98	100.00

1998	26.73	35.09	2.34	4.90	1.02	1.94	3.15	3.02	1.91	16.90	2.99	100.00
1999	25.95	35.12	2.38	5.17	0.95	2.05	3.33	3.15	2.41	16.56	2.93	100.00
2000	24.86	34.65	2.48	5.04	1.00	2.24	3.38	2.98	2.99	17.37	3.02	100.00
2001	23.97	34.86	2.44	4.81	0.96	2.20	3.13	3.11	3.58	18.02	2.92	100.00
2002	23.01	34.15	2.49	5.95	0.88	2.70	3.11	3.87	4.60	16.56	2.67	100.00
2003	22.69	33.77	2.63	5.82	0.94	2.63	3.20	3.83	5.31	16.50	2.68	100.00
2004	22.59	35.33	2.69	5.55	1.07	1.85	3.00	3.61	5.43	16.32	2.57	100.00
2005	22.36	34.45	2.70	5.87	1.07	2.61	3.02	3.66	5.20	16.47	2.58	100.00
2006	21.94	33.99	2.72	5.78	1.10	2.40	3.01	3.76	5.29	17.40	2.63	100.00
2007	22.56	33.77	2.75	5.22	1.12	2.78	2.95	4.07	5.10	17.06	2.61	100.00
2008	19.37	37.53	3.14	5.88	1.04	2.59	3.26	3.62	4.63	16.60	2.35	100.00
2009	23.33	34.58	2.78	5.88	1.06	3.01	3.04	3.50	4.28	16.24	2.30	100.00
2010	23.87	34.00	2.58	6.06	1.11	2.99	2.93	4.45	4.10	15.87	2.05	100.00
2011	24.03	34.13	2.77	6.13	0.83	3.16	3.01	4.35	4.08	15.49	2.03	100.00
2012	23.27	33.17	2.69	6.26	1.09	3.19	3.10	4.49	4.13	16.57	2.04	100.00
2013	25.73	31.45	3.30	6.18	1.00	2.45	2.85	4.24	5.18	15.48	2.12	100.00
2014	24.69	31.24	3.31	6.26	1.02	2.74	2.95	4.33	5.45	15.92	2.08	100.00
2015	23.71	31.41	3.34	6.23	1.17	2.83	3.16	4.42	5.14	16.58	2.02	100.00

Fuente: Anuario Estadístico de China y Anuario de Vida de los Ciudadanos de China

Tabla 6: La proporción de consumo de los alimentos origen animal y vegetal



En general, la proporción de demanda de alimentos vegetales disminuye gradualmente, al tiempo que la proporción de alimentos de origen animal aumentó en grado similar.

En 1961, los consumos totales de alimentos de origen animal representaron sólo el 4,3% del total del consumo, en 1986 esta proporción alcanzó el 10,0%, en el año 2000 representaba el 15,6%, y en 2013 llegaba al 18,3%. Con el aumento de los niveles de ingreso, es previsible que la demanda siga aumentando.

3.4.1 La tendencia de transición al consumo de alimentos de origen vegetal

3.4.1.1 El consumo de hortalizas y grano

La proporción del consumo de hortalizas y grano tienen la tendencia general de continua disminución. Atendiendo a la Tabla 5, se puede observar que el consumo vegetal per cápita de los hogares urbanos, disminuyó significativamente durante el período del estudio. En 1990, el consumo de alimentos en los hogares urbanos era de unos 130,7 kg/persona y ocupaba el segundo lugar entre 11 indicadores; En 1993, la producción total de cereales de China llegó a 456,49 millones de toneladas, pero el consumo de alimentos per cápita de los habitantes urbanos cayó por primera vez por debajo de 100 kg, un 25,17% menos que en 1990. Aunque el consumo per cápita de los

habitantes aumentó ligeramente en 1994, su participación continuó descendiendo a mínimos hasta el año 2008. Tras el año 2013, la estadística de consumo de grano se mantuvo en nivel relativamente estable en la cantidad de 80 kg/persona.

En 1990, el consumo de hortalizas per cápita fue de 138,7 kg. En el periodo comprendido entre 1990 y 1995, el consumo de hortalizas disminuyó año a año, hasta llegar a los 116,5 kg en 1995. El consumo de hortalizas se redujo de nuevo hasta 115 kg/persona en 1996-2002, Entre los años 2003 a 2015, por el impacto del aumento de la preocupación por la salud, el consumo de vegetales subió una única vez en 2008 alcanzando un máximo de 123,2 kg/persona, y luego continuó disminuyendo, en 2014 apareció el menor consumo durante el período de estudio, concretamente fue de 103,8 kg/persona; En términos porcentuales, entre 1990 y 2008, la proporción de consumo de vegetales se mantuvo estable en torno al 36%, después de 2008 continuó disminuyendo, en 2014 cayó hasta el de 31,24%.

3.4.1.2 El consumo de aceite vegetal y bebidas alcohólicas

Los hábitos de consumo de aceite vegetal y bebidas alcohólicas mostró ligeros cambios. Su proporción de consumo es básicamente estable. La ingesta de grasa a través de los alimentos es principalmente el aceite vegetal antes de 1997 y se mantuvo casi estable en 7 Kg /persona, pero después de 1998, el consumo de aceite vegetal continuó aumentando hasta que en el año 2008 alcanzó un máximo de 10,3 Kg /persona, las fluctuaciones de superior a inferior fue de 4,7 Kg. Además, la ingesta de grasa animal en teoría ha aumentado gradualmente. China desde la antigüedad conoce las técnicas de producción de bebidas alcohólicas y, por consiguiente, la tradición de beber. El año 2000 es, sin embargo, el punto de inflexión; antes del 2000, el consumo de bebidas alcohólicas en las zonas urbanas era, en general, mayor. Sin embargo, tras el año 2000, con el cambio del concepto de consumo, la gente presta más atención a la dieta y a la salud, y el consumo de bebidas alcohólicas se reduce gradualmente. Debido a la particularidad de la alimentación de aceite y alcohol, la población no tiene la capacidad de aumentar o disminuir el consumo de aceite y alcohol bruscamente, por lo que la proporción de los dos tipos de alimentos en el consumo total de alimentos es

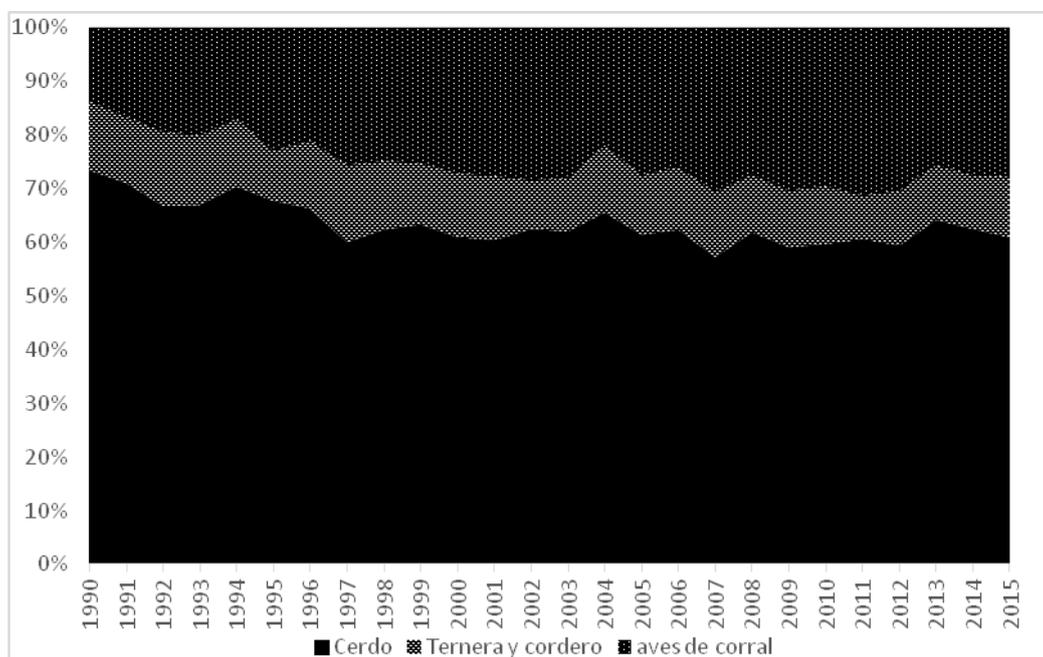
sustancialmente en la etapa plana, el rango de fluctuación en 25 años es 0 % -33,3% con 0% -42,34%.

3.4.1.3 El consumo de fruta

La proporción del consumo de fruta ha aumentado lentamente, y tras unos años disminuyó ligeramente hasta que consigue estabilizarse. Según las estadísticas, el consumo per cápita de frutas de las zonas urbanas en el periodo 1990-2015 se mantuvo prácticamente estable. Durante este período, el consumo de fruta per cápita y la proporción del consumo sobre el total alcanzaron un máximo de 46,2 kg y 18,02% respectivamente en el 2006. De acuerdo con la teoría de la oferta y la demanda del mercado, con el aumento de la demanda, las comerciantes eligen suburbios de la ciudad para constituir plantaciones con el fin de obtener mayores beneficios.

3.4.2 La tendencia de la transición al consumo de alimentos de origen animal

Tabla 7: La proporción de consumo de carne



La Tabla 5 y 6 muestra que la proporción de diversos tipos de alimentos de origen animal en el consumo total de alimentos ha aumentado globalmente, pero la volatilidad es diferente. En el caso de la carne (cerdo, ternera y cordero, aves de corral) han representado una gran proporción en el consumo de alimentos de las zonas urbanas a

lo largo de los últimos 25 años. En 1990 la suma de los cuatro fue de 25,2 kg/persona, en 2002 superó los 30,0 kg alcanzando un máximo de 35,7 kg/persona en 2012. En 2004, el consumo de aves de corral ofreció un descenso notable de consumo debido al temor a la gripe aviar, pero su consumo general fluctuó durante el período de estudio.

La epidemia de la gripe porcina produjo también interesantes cambios en el consumo en este periodo. Algunos consumos de cerdo se sustituyen principalmente por carne de ave, y de ternera. El consumo de carne de cerdo comenzó a declinar drásticamente en 1986, y cayó al 62,8% en el año 2000. Con la disminución de la proporción del consumo de carne de cerdo, la demanda de carne de ave aumentó rápidamente desde el 13,49% en 1990 al 27% en el año 2000, la proporción de la demanda de consumo de ternera y cordero es, en este período, relativamente estable.

Las zonas costeras que impulsaron el crecimiento económico han creado una rica y variada multitud de hábitos alimenticios de los habitantes locales, tales como los pescados y mariscos en los habitantes del sur de China que constituyen una gran proporción del consumo de alimentos de su dieta. A partir de la Tabla 3, observamos que el consumo de pescados y mariscos en las zonas urbanas aumentó de 7,7 kg/persona en 1990 a 9,8 kg/persona en 1998, manteniéndose el consumo per cápita en 10 kg. Después del 2000, el consumo de pescados y mariscos aumentó significativamente hasta los 15,2 kg/persona, un 97,4% más que en 1990.

Por su parte, los huevos como fuente importante de proteínas, sigue viendo aumentada su demanda en la cesta de la compra familiar. El consumo más bajo, fue 7,3 kg/persona en 1990, en el año 2000 alcanzó el valor máximo de 11,2 kg/persona, entre los años 1995 y 2000, su demanda estaba básicamente estabilizada en 10 kg/persona .

La demanda de leche en China es bastante bajo en los años ochenta y noventa del siglo XX, cifrándose el consumo per cápita en 4,6 l en 1990. En el siglo XXI, con el rápido crecimiento económico en China, el consumo de lácteos per cápita alcanzó 18,8 l en 2004 aumentando en 1990 en 4 puntos porcentuales, la leche se convierte en el producto que ha sufrido mayor cambio en la tasa de crecimiento porcentual de consumo

de alimentos de origen animal.

4. Cultura y desarrollo de alimentos en Tianjin

4.1 Perfil de la cultura alimentaria de Tianjin

4.1.1 Condiciones de formación de cultivos alimentarios en Tianjin

Tianjin cuenta con un gran número de restaurantes tradicionales, occidentales, jiulou, cafés, tiendas de bebidas, de agradable ambiente y donde la cultura juega un importante papel, puede hacer que la gente sienta la dieta pesada del patrimonio cultural y la atmósfera vibrante de los tiempos. Los ciudadanos de Tianjin siempre sintieron la cultura alimentaria como su emblema, siendo una parte importante de la cultura tradicional de esta ciudad, como suma de la riqueza material y espiritual creado por sus habitantes a lo largo de los siglos.

En primer lugar, la cultura alimentaria de Tianjin aparece tras cubrir las necesidades básicas de nutrición y vestido. A partir de ese momento la población comienza a preocuparse por cuestiones como la salud y el medio ambiente y centra su atención en la correcta nutrición, la salud y la longevidad mientras se preocupa de satisfacer sus gustos reflejándolos en sus preferencias alimentarias.

En segundo lugar, la producción industrial alimenticia debe tener en cuenta las tradiciones en la elaboración de sus productos si desea cumplir con las expectativas del consumidor de adaptarse a los gustos de una cocina similar a la elaborada de forma personal.

En tercer lugar, la población ha de tener una educación alimentaria madura para disfrutar de la comida y el ritual que supone tanto su elaboración como su degustación. Muchas empresas vieron en este cambio unas posibles nuevas vías de negocio, lo que generó la aparición de numerosas nuevas marcas propias de industrias alimentarias que respetaron siempre el criterio de fusionar la tradición con la moderna elaboración.

4.1.2 Alimentos representativos de la Gastronomía de Tianjin

Los “狗不理包子”(Panecillos rellenos Goubuli), “十八街麻花”(Masa girada frita Calle

18), las “耳朵眼炸糕” (torta frita Erduoyan) o las “猫不闻饺子” (Empanadillas rellenas Maobuwen) son algunos de los manjares típicos de la gastronomía de Tianjin.. La ciudad de Tianjin posee una extensa gastronomía local característica. Bien conocidos son, por ejemplo, las nueces Zhang, la carne de burro Cao, los fideos calientes Lu Ji, las bolas de masa hervida de Bai, la comida vegetariana Zhilan, el plato de arroz crujiente de Dafu, etc, Son numerosos los productos de Tianjin exportados a todo el mundo entre los que destaca la pequeña castaña del tesoro de Tianjin.

A finales de 1980 se construye en Tianjin la 南市食品街 (Calle de la comida de la Ciudad del Sur) un enorme mercado fundamentalmente de comida local, en sus cercanías la Calle de la Ropa, la de los Hoteles, un enorme mercado al aire libre de enorme atracción para los consumidores locales y extranjeros. "Goubuli baozi" es el más famoso de los platos de Tianjin, con una historia de más de 150 años. En 1997 fue designado como el aperitivo más famoso de China por la Asociación de Cocina China dependiente del Ministerio de Comercio, De igual modo, la empresa de catering Grupo Goubuli fue reconocida como "Una de las diez principales empresas de catering del país". En el año 2007 el valor de la marca “Goubuli” se cifró en 720 millones de yuanes, la primera en el ranking en Tianjin y la vigesimosexta del país. En el año 2011, las “técnicas tradicionales de fabricación hecha a mano de los Goubuli Baozi” fueron incluidas en la lista de patrimonio cultural inmaterial nacional de China emitidas por el Consejo de Estado de China siendo la primera vez en la historia que un alimento de pastelería ganó este premio.

La cocina de Tianjin tiene un origen popular y se basa en los sabores autóctonos logrando sus propias características distintivas y es el núcleo y la base de la cultura alimentaria de Tianjin. La gastronomía de Tianjin incluye platos tradicionales chinos, halal y aperitivos, además de nuevos platos modernos utilizando las técnicas de elaboración tradicional para fusionarse con el gusto de la gente local. Existe una variedad de hasta cuatro mil platos, la mayor parte correspondientes a recetas de pastelería y aperitivos, y de ellos más de 700 vegetarianos.

4.2 La Influencia de los Factores geográficos en la Cultura de la Dieta de

Tianjin

4.2.1 La Influencia de la geografía natural en la cultura alimentaria de Tianjin

La gente elige la comida según el antiguo proverbio chino “靠山吃山，靠水吃水” (los que viven en la montaña comen de la montaña, los que viven el agua viven del agua), es decir, los productos utilizados en su gastronomía son los de producción local, cuánto más tradición tenga su producción, mayor es el número de platos en el que se encuentra representado. Los hábitos alimentarios de los habitantes de Tianjin están íntimamente relacionados con su entorno

4.2.1.1 Excelente ubicación geográfica

Tianjin se encuentra en la costa este del Mar de Bohai. Debido a la riqueza en nutrientes de las aguas poco profundas del estuario del Mar de Bohai, hay muchas especies que pueden ser utilizadas como alimento, por lo que es el campo propicio para desove, vivero y cebo para peces con mayor valor económico, así como camarones y cangrejos. El área de aguas profundas del Mar de Bohai no sólo es el centro de distribución de peces, camarones y cangrejos, sino también el campo de hibernación de estos. Por lo tanto, el Mar de Bohai tiene el ecosistema de estuarios de humedales del delta, el ecosistema de estuario y el ecosistema de aguas profundas. Los ecosistemas de las tres principales aglomeraciones urbanas del Mar de Bohai constituyen el complejo ecosistema del Mar de Bohai.

Ríos frescos ricos en peces y mariscos proporcionan una base material rica para el estuario del río Sancha convirtiéndose en un lugar de importante significado para la base de la dieta de Tianjin. Tianjin está situado en el borde del mar de Bohai, en la llanura fluvial del Río Amarillo, dotado de un suelo fértil y profundo, latitud moderada y luz adecuada, lo que es un campo propicio para el para el cultivo; situada al este del Mar de Bohai, Tianjin tiene cuenta con dos puertos pesqueros: Dagu y Beitang, los canales de los ríos se entrecruzan en la cuenca Haihe y la zona del Mar de Bohai es rica en camarones.

En las arenas poco profundas de las playas nacen *Chlamys farreri* (vieiras),

Scapharca subcrenata (almejas), Solen marginatus (navajas) y otros mariscos y en la depresión del río Sphyraena (barracudas), Siniperca chuatsi (perca china), Cyprinus carpio (carpa), Carassius auratus (carpín dorado), Channa argus (pez cabeza de serpiente), Coilia ectenes (anchoa japonesa), Hypophthalmichthys nobilis (Carpa cabezona) y otros peces.

“天津古泽国，水族纷骈罗，巨细鱼卅种，下逮蛭蛤螺”(Tianjin es el reino antiguo del agua, los grupos de pescadores atrapan con una sola red treinta especies de peces, navajas, caracoles y exquisitos mariscos) Este dicho tradicional refleja la admiración por la riqueza de especies marinas y fluviales de Tianjin. Los alimentos preferidos por la población local son los mariscos marinos y los peces fluviales. “当当吃海货，不吃不算过”(cuando se come marisco no se puede comer poco) y "se debe comer pescado y camarones, como en una casa de Tianjin", son dichos populares de Tianjin de una población que disfruta saboreando el marisco y los productos frescos del río. Tianjin tiene buenos mariscos, incluyendo Oratosquilla oratoria (Camarón Mantis), Trichiurus lepturus (Pez Sable) y Eriocheir sinensis de Qilihai (cangrejo de mar).

Los estomatópodos (Stomatopoda) son un orden de crustáceos malacostráceos del superorden Hoplocarida, conocidos comúnmente como galeras, langostas mantis, mantis marinas, langostas boxeadoras, esquilas y tamarutacas. La Oratosquilla oratoria produce en la Bahía del Mar de Bohai variedades únicas. Siendo la producción anual de alrededor de 2.500 toneladas se suponen recursos de alrededor de 5.000 toneladas o más. El período de producción anual es de abril a mayo. Oratosquilla oratoria es un marisco delicioso de bajo precio además de ser el más demandado por los habitantes de Tianjin. Ahora es una comida popular que no puede faltar en la carta de los restaurantes de Tianjin.

4.2.1.2 Condiciones climáticas adecuadas

Tianjin está situado en el noreste de la llanura del norte de China, dominada principalmente por el clima monzónico, lo que suaviza su climatología. Esta se caracteriza por cuatro estaciones distintas, Primavera ventosa y seca; Verano caliente

con lluvias concentradas; Otoño fresco, cálido y moderado; Invierno frío, seco y de escasa nieve. Este clima es propicio para los cultivos del trigo, el maíz, el sorgo, el mijo y la batata, etc., por lo que la base de la mayor parte de la gastronomía de Tianjin es principalmente la harina: Baozi, Tortitas de masa frita, pastel frito, bolas de masa hervida, albóndigas fritas, pan al vapor....

4.2.2 La Influencia de la geopolítica en la cultura alimentaria de Tianjin

4.2.2.1 La influencia del ambiente político en la cultura alimentaria de Tianjin

La influencia de la política en la cultura alimentaria es obvia y demostrada. Tal es así que los gustos, disgustos de las autoridades políticas tienden a determinar el éxito y el fracaso de dietas populares. Tomando como ejemplo el famoso "Goubuli" de Tianjin, se dice que cuando Yuan Shikai era gobernador de Zhili, llevó como regalo unos bollos "Goubuli" a Beijing para la emperatriz viuda Cixí. Después de probarlos, Cixí alegremente dijo: "山中走兽云中雁，陆地牛羊海底鲜，不及狗不理香矣，食之长寿也" (Ni las criaturas de las montañas, ni las aves del cielo, ni el ganado del campo ni los mariscos del mar, son tan deliciosos como los bollos goubuli, comer bollos goubuli puede ser la razón de la longevidad) . Desde entonces, los bollos goubuli son famosos en todo el país.

Después de la liberación de Tianjin, especialmente después de *la Tercera Sesión Plenaria de la Undécima Parte*, la reforma de China y las políticas aperturistas han traído vitalidad a la "cocina de Tianjin" para producirles la gloria. Desde los años 80 del siglo XX, en Tianjin, la industria de la restauración se desarrolla de nuevo y alcanza su máximo esplendor.

Lo más notable es que en noviembre de 2009, aprobado por el Consejo de Estado, Tianjin para ajustar algunas divisiones administrativas: desaparecen los distritos de Tanggu, Hangu y Dagang, se establece la Nueva Zona de Binhai posiciona a Tianjin oficialmente como el centro económico del norte, y el desarrollo de la nueva área de Binhai se incorpora a la estrategia del desarrollo nacional. Después de que el nuevo posicionamiento y la planificación se han convertido en las coordenadas de crecimiento

económico, Tianjin ha atraído la atención de muchos inversores de dentro y fuera del país. La inclusión de fondos para mejorar la base económica de todos los sectores de la vida, y la industria de la restauración surge como un importante apoyo a la industria terciaria, que también se beneficiará y ganará el acceso a grandes oportunidades de desarrollo. Y en el período de "Planes quinquenales de China", Tianjin desarrolló a gran escala el transporte urbano, la construcción y la transformación de viviendas urbanas, y desarrolló vigorosamente la "Zona Económica del Río Haihe" y el distrito y varias áreas funcionales comerciales y culturales. La construcción a gran escala de la ciudad traerá la profunda integración de las empresas de restauración reordenándolas en un diseño muy favorable para esta la industria.

Por último, Tianjin, como ciudad co-anfitriona de los Juegos Olímpicos de 2008, se ha visto beneficiada y ha tenido un efecto combinado en el desarrollo económico y turístico. En paralelo la industria de la restauración, estrechamente vinculada a la del turismo ha progresado ampliamente.

Por lo tanto, podemos ver que el entorno político en el desarrollo de la cultura alimentaria juega un gran papel fundamental.

4.2.2.2 La influencia del ambiente religioso en la cultura alimentaria de Tianjin

Las creencias religiosas tienen una gran influencia en la cultura alimentaria, principalmente en las doctrinas y prácticas religiosas. Tianjin donde el 2% de la población es musulmana, además del ayuno de cerdo, también cuenta con otros productos para el ayuno. En los pescados y mariscos, tanto las branquias como las aletas no se comen, si se parece a un pez pero no es un pez no se come, si se llama pez pero no se parece a un pez no se come (como la tortuga, la anguila,...), Si no hay escamas no se comen (como la locha o el bagre), si camina horizontalmente no se comen (como el cangrejo).

Como resultado, los musulmanes se han dedicado a la industria de la restauración en el pasado. Los restaurantes Halal en Tianjin ocupan una posición importante integrándose plenamente de la cocina local de Tianjin y su cultura alimentaria.

4.2.2.3 La influencia del ambiente cultural en la cultura alimentaria de Tianjin

La cultura alimentaria de Tianjin en la moderna cultura alimentaria china tiene una posición representativa.

El Sr. Sun Yat-sen dijo: "En la evolución cultural moderna de China, todo está detrás con otros países, pero el progreso de una dieta, es aún más que otros países civilizados". Hay un dicho " En China se necesitan cinco mil años de para ver Xi'an, un milenio para ver Beijing, y un centenar de años de para ver Tianjin".

Al mismo tiempo, la dieta es capaz de reflejar las costumbres populares locales, en particular las celebraciones y festivales, son inseparables del disfrute de comer. En el Festival de la Primavera, de acuerdo con las antiguas costumbres, unos días antes de la fiesta, se debe preparar el pan al vapor, el rollo mandarín, el mantou y otras pastas, además de vaporizar un gran plato de arroz, el llamado arroz de Año Nuevo.

El segundo día de año nuevo chino, es el cumpleaños del Dios de la riqueza, comerá *Lo mein*, pues según la leyenda, el Dios de la Riqueza es musulmán, por lo que el plato principal debe ser el cordero. El quinto día de año nuevo chino, se deben comer jiaozi. El octavo día de año nuevo chino, se comerá cebollino de ajo en envoltura, comúnmente conocido como "盒子加八, 越吃越发."(come más cebollino, gana más dinero)

En el Festival de las Linternas, también conocido como el pequeño año nuevo, se deben comer fideos en el almuerzo, y *tangyuan* por la noche. En Tianjin existen más de 20 tipos de rellenos para las diversas variedades tangyuan, además de azúcar, se fabrican con pasta de frijoles, frutas rojas, pero a menudo también se añaden nueces, pasas, pulpa de longan etc.

En el Festival de los Botes de Dragón, se comen Zongzi, que es un cocinado de arroz glutinoso, con azufaífo o pasta de frijol. Generalmente se usan más hojas de caña, que aportan fragancia al sabor. El Festival del Medio Otoño es en Tianjin el mejor momento para saborear los cangrejos, los peces y un buen número de frutas. En los Solsticios de invierno, en China es el primer día de invierno, cada familia come raviolis,

pues se dice que ayudan a prevenir las olas de frío del invierno.

4.2.3 La influencia de la geoeconomía en la cultura alimentaria de Tianjin

El impacto del entorno económico sobre la cultura alimentaria es muy importante.

En primer lugar, la cultura alimentaria está limitada por el nivel de desarrollo de las fuerzas productivas sociales. Desde que el hombre aprendiera a domesticar a los animales y a dominar los cultivos existen la agricultura y la ganadería. Con el desarrollo de la agricultura y la ganadería, los seres humanos tienen una fuente de alimento estable y abundante. Con el desarrollo de los niveles de mejora en la productividad, el incremento de las variedades de alimentos y la aparición de utensilios de cocina, los métodos de cocina cambian de menos a más, las habilidades cambian de simples a complejas, contribuyendo de forma crítica en el desarrollo de la cultura alimentaria.

En segundo lugar, el desarrollo económico supone un impacto en la difusión de la cultura alimentaria.

Tianjin se encuentra en el cruce de tres ríos (río Ziya, río Nanyun, río Haihe), en la actualidad, los muelles y puertos están por todas partes, los barcos turísticos se amarran en Tianjin, convirtiendo a la ciudad en el eje del transporte marítimo del Norte. Por lo tanto, la industria de servicios de alimentos de la región es muy próspera, las industrias de catering de Tianjin y se desarrollan y crecen.

En 2015, los habitantes de Tianjin disponen de una renta per cápita de 34.101 yuanes, en comparación con 2010, aumentó en un 55,1%. De igual modo el consumo de alimentos per cápita era de 2106 yuanes lo que supuso un crecimiento anual medio del 12,5%, en comparación con 2010. El consumo de alimentos y bebidas se ha convertido en uno de los aspectos más destacados de los habitantes de Tianjin. Se observa que el aumento de la capacidad de pago también llevó a cambios en el concepto de consumo de alimentos, al priorizar el ahorro de tiempo y de trabajo de las familias ha supuesto modificaciones importantes en los hábitos de consumo de alimentos de la gente. El nivel de desarrollo económico también determina el crecimiento de la industria de catering de Tianjin hacia una mejor dirección para satisfacer las crecientes necesidades

de los habitantes de Tianjin.

5. Análisis del consumo de alimentos en Tianjin

5.1 Fuentes de datos

Este estudio, que muestra los gastos de consumo per cápita de los habitantes de 1990 a 2015 fueron extraídas del " Anuario Estadístico de Tianjin". Debido a los cambios en las normas estadísticas y métodos estadísticos de los gobiernos locales, solo se muestran los datos de las compras anuales de habitantes urbanos de Tianjin entre 1990 - 2001. Por lo tanto, de acuerdo con la literatura reciente sobre Tianjin y el consumo en su dieta, se analizan los factores que influyen en el cambio de la estructura del consumo dietético de Tianjin.

Tabla 8: Consumo per cápita anual Tianjin (Yuan/cápita/año)

Año	Consumo total	Comida	Ropa	Residencia	Suministros, servicios domésticos	Transporte, Comunicación	Servicios de educación, cultura, ocio	Medicina y servicios médicos	Otros productos y servicios
1990	1425.59	833.8	185.69	39.97	135.29	9.82	135.76	18.93	66.33
1991	1585.93	928.44	205.51	93.51	144.95	14.16	152.33	21.47	25.56
1992	1907.17	1097.79	245.03	109.26	146.91	44.12	170.09	27.1	66.87
1993	2322.19	1268.32	310.82	133.92	171.94	88.58	209.86	59.83	78.92
1994	3301.38	1719.18	424.04	165.35	333.94	169.16	268.2	68.9	152.61
1995	4064.1	2117.14	499.69	231.74	376.4	221.49	336.14	97.36	184.14
1996	4679.63	2398.47	572.41	320.88	372.27	247.15	435.56	141	191.89
1997	5204.29	2428.43	536.93	445.97	555.49	267.04	553.98	193.1	223.35
1998	5471.01	2383.15	506.64	474.71	705.62	258.56	657.77	229.77	254.79
1999	5851.53	2459.77	495.47	570.84	697.33	284.19	735.97	302.87	305.09
2000	6121.07	2454.81	544.35	560.75	722.25	348.92	787.65	407.75	294.59
2001	6987.22	2588.1	531.97	808.05	806.36	585.94	897.02	435.38	334.4
2002	7192	2607	583.3	932.3	500.4	570.4	1150.6	625	223
2003	7867.6	2963.9	579.7	1095.6	467	721.3	1083.9	697.8	258.4
2004	8802.5	3278.2	624.6	1230.2	497.5	787.7	1232.4	824	327.9

2005	9653.3	3542.9	698.9	1291.6	524.2	998	1283.7	996.4	317.6
2006	10548.1	3680.2	864.9	1368.2	634.4	1092.9	1452.2	1049.3	406
2007	12028.9	4249.3	1024.2	1417.5	760.6	1309.9	1639.8	1164	463.6
2008	13422.6	5005.1	1153.7	1528.3	817.2	1567.9	1609	1220.9	520.5
2009	14801.5	5404.5	1362.6	1505.7	911.9	1968.4	1740.9	1273.4	634.1
2010	16561.7	5940.4	1567.6	1615.6	1119.9	2454.4	1899.5	1275.6	688.7
2011	18424	6663.3	1755	1763.4	1174.6	2699.5	2116	1415.4	836.8
2012	20024.3	7343.6	1881.4	1854.2	1151.2	3083.4	2254.2	1556.4	899.9
2013	22306	7160	1819	4997	1223	3056	1778	1562	711
2014	24290	7943	2051	5320	1387	3182	2013	1721	673
2015	26230	8448	2144	5667	1594	3403	2283	1888	803

Fuente: Anuario Estadístico de Tianjin

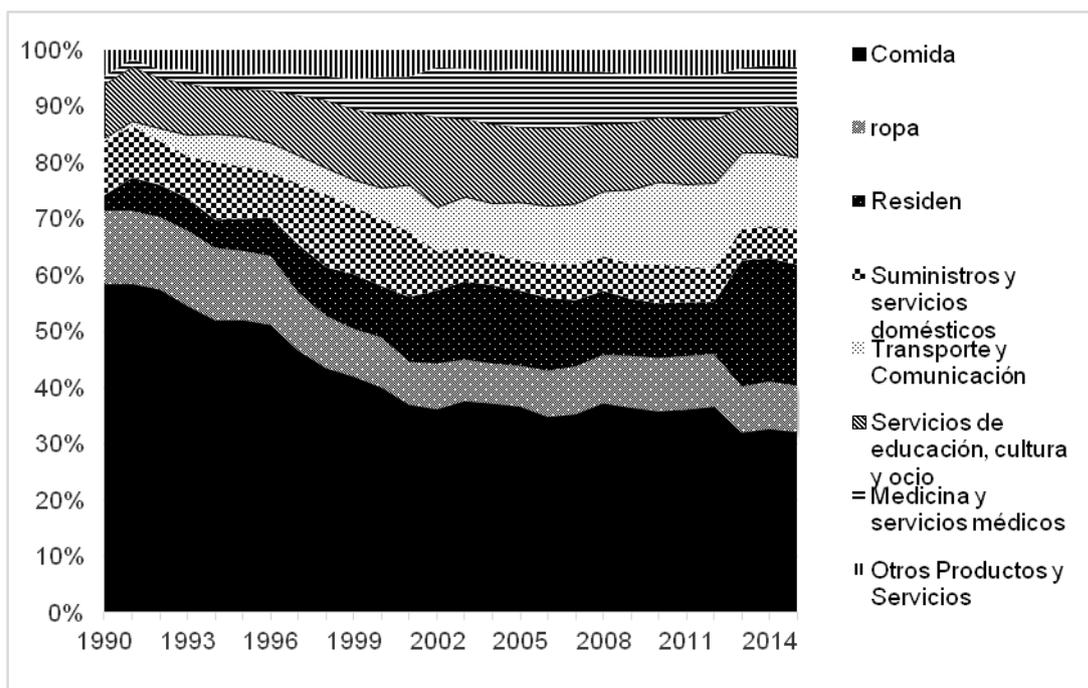
Tabla 9: Porcentaje de consumo de cada categoría de Tianjin (%)

Año	Consumo total	Comida	Ropa	Residencia	Suministros, servicios domésticos	Transporte, comunicación	Servicios de educación, cultura, ocio	Medicina y servicios médicos	Otros productos y servicios
1990	100.00	58.49	13.03	2.80	9.49	0.69	9.52	1.33	4.65
1991	100.00	58.54	12.96	5.90	9.14	0.89	9.61	1.35	1.61
1992	100.00	57.56	12.85	5.73	7.70	2.31	8.92	1.42	3.51
1993	100.00	54.62	13.38	5.77	7.40	3.81	9.04	2.58	3.40
1994	100.00	52.07	12.84	5.01	10.12	5.12	8.12	2.09	4.62
1995	100.00	52.09	12.30	5.70	9.26	5.45	8.27	2.40	4.53
1996	100.00	51.25	12.23	6.86	7.96	5.28	9.31	3.01	4.10
1997	100.00	46.66	10.32	8.57	10.67	5.13	10.64	3.71	4.29
1998	100.00	43.56	9.26	8.68	12.90	4.73	12.02	4.20	4.66
1999	100.00	42.04	8.47	9.76	11.92	4.86	12.58	5.18	5.21
2000	100.00	40.10	8.89	9.16	11.80	5.70	12.87	6.66	4.81
2001	100.00	37.04	7.61	11.56	11.54	8.39	12.84	6.23	4.79

2002	100.00	36.25	8.11	12.96	6.96	7.93	16.00	8.69	3.10
2003	100.00	37.67	7.37	13.93	5.94	9.17	13.78	8.87	3.28
2004	100.00	37.24	7.10	13.98	5.65	8.95	14.00	9.36	3.73
2005	100.00	36.70	7.24	13.38	5.43	10.34	13.30	10.32	3.29
2006	100.00	34.89	8.20	12.97	6.01	10.36	13.77	9.95	3.85
2007	100.00	35.33	8.51	11.78	6.32	10.89	13.63	9.68	3.85
2008	100.00	37.29	8.60	11.39	6.09	11.68	11.99	9.10	3.88
2009	100.00	36.51	9.21	10.17	6.16	13.30	11.76	8.60	4.28
2010	100.00	35.87	9.47	9.76	6.76	14.82	11.47	7.70	4.16
2011	100.00	36.17	9.53	9.57	6.38	14.65	11.49	7.68	4.54
2012	100.00	36.67	9.40	9.26	5.75	15.40	11.26	7.77	4.49
2013	100.00	32.10	8.15	22.40	5.48	13.70	7.97	7.00	3.19
2014	100.00	32.70	8.44	21.90	5.71	13.10	8.29	7.09	2.77
2015	100.00	32.21	8.17	21.61	6.08	12.97	8.70	7.20	3.06

Fuente: Anuario Estadístico de Tianjin

Tabla 10: La proporción de consumo Tianjin



5.2 Análisis de la estructura del consumo

El nivel de consumo de los habitantes de Tianjin es generalmente alto, sin embargo, en comparación con otras regiones, la proporción de gastos en alimentos es alta, y la tendencia a la baja por la riqueza económica apuntada por Engel no es obvia, sigue siendo una parte importante del consumo de los hogares, sin embargo el cambio hacia una demanda de alimentos que prestara más atención a la ciencia y salud, favoreció el incremento del consumo de vegetales.

Con el aumento de los niveles de ingresos, los habitantes prestan más atención al consumo personalizado. En 2015, el gasto per cápita en ropa era de 1701 yuanes, sufriendo un descenso en su demanda de 5,4 puntos porcentuales con respecto a 1990. La proporción de los gastos de ropa es baja, y en continua disminución, lo que indica que la etapa de satisfacer las necesidades de alimentos y ropas para los habitantes de Tianjin todavía no ha terminado, la estructura de consumo sigue en el momento de transición a un alto mayor.

La proporción de los gastos médicos aumentó primero y para disminuir más tarde, en consonancia con otras regiones, pero la proporción del gasto es mayor que en otras, lo que refleja los mayores requisitos de salud de los habitantes de Tianjin, mientras que el sistema de seguro médico los para los habitantes sigue siendo insuficiente.

Aunque el consumo en educación, cultura y ocio aumentó, la proporción del gasto disminuyó, y no es alta. Los costes de transporte y comunicaciones aumentaron significativamente, en proporción estable.

Desde el punto de vista del gasto de consumo, Tianjin es uno de los cuatro municipios de China, cuyo nivel de desarrollo económico es mucho mayor que el área general, el gasto anual es mucho mayor que el consumo de datos nacionales de alimentos. Junto con la afición de comer de la gente de Tianjin y la prosperidad de la industria de la restauración, el consumo de alimentos respecto consumo nacional per cápita es un 20% superior.

Desde el punto de vista de la estructura de consumo, de 1990 a 2000, la proporción de consumo de alimentos de Tianjin es más alto que el nivel nacional, para analizar este

dato hay varios factores a tener en cuenta: En primer lugar, debido al desarrollo económico de Tianjin, el primero a nivel nacional, las instalaciones públicas han sido básicamente completadas, el consumo en electrodomésticos básicamente se vio saturado, y Tianjin está cerca de la capital, Beijing, tiene un efecto de compartición de recursos de un cierto grado, por lo tanto, los gastos médicos, residenciales, de transporte y educación son menos que el promedio nacional; En segundo lugar, Tianjin se encuentra en la Llanura Norte de China, situada cerca del Mar de Bohai, es rica en recursos alimentarios, y tiene fácil acceso a ellos; En tercer lugar, la prosperidad de la industria de la restauración en Tianjin. De 2001 a 2011, la proporción de consumo de alimentos crudos en Tianjin era ligeramente inferior a la media nacional, en 2001, China se unió a la OMC, el desarrollo del comercio internacional de Tianjin se aceleró, el crecimiento de la población de Tianjin aumentó considerablemente, el gasto total debería aumentar, sin embargo, el gasto de alimento se mantiene como el anterior, la proporción de alimento se reduce. De 2012 a 2015, la proporción de los alimentos una vez más superó la media nacional. Con el aumento del desarrollo económico en otras regiones, Tianjin volvió al nivel original, la diferencia por el mercado inmobiliario de Tianjin al resto del país es insignificante.

Desde el punto de vista del coeficiente de Engel, Tianjin es un de los cuatro municipios de China obviamente rico en comparación con otros lugares, pero el coeficiente de Engel no ha sido más alto que el promedio nacional, debido a la política, la geografía, la cultura y otras causas. El coeficiente de Engel está distorsionado, lo que ilustra que este coeficiente no es completamente adaptable a la sociedad china.

5.3 Análisis sobre los factores cambiantes de la estructura del consumo de dieta

5.3.1 Factores de desarrollo económico

El desarrollo económico es un factor esencial en los cambios de la estructura de consumo de alimentos lo que crea más oportunidades de empleo a los habitantes, aumentando sus ingresos, como base material del consumo de alimentos.

5.3.1.1 Aumento de los ingresos

Para cumplir las demandas del consumidor, no sólo se necesita voluntad de compra, sino también se necesita solvencia económica. Los ingresos son la base realista de la capacidad de pago, y promueven la realización efectiva de las demandas de los consumidores. El gasto por lo general incluye, la alimentación, la compra de artículos de primera necesidad, el ahorro, la educación, la vivienda, el ocio, etc., donde el gasto en alimentación se lleva la mayor parte. El aumento del ingreso mejora la base material del consumo en la dieta, y promueve la mejora de la calidad de los bienes de consumo. Tomando el ejemplo de Tianji, El PIB per cápita ha estado creciendo con rapidez desde 1978, y el consumo de alimentos per cápita ha experimentado una etapa de cambio volviéndose más estable. Desde 2010, la tasa de crecimiento del PIB per cápita en Tianjin se ha aliviado, y todo tipo de consumo de alimentos ha sido básicamente estable después de ligeras fluctuaciones. La estructura de consumo de alimentos ha cambiado de “tipo cantidad” a “tipo calidad”.

5.3.1.2 Cambios en los precios de alimentos

Los precios afectan el consumo al tener influencia directa en la demanda. Con la demanda creciente de carne de alta calidad, de alimentos importados, de vino y otros bienes, los cambios de precios de los alimentos a menudo tienen un impacto significativo en el gasto en otros alimentos. Los habitantes tienden a aumentar o disminuir el consumo de diferentes cantidades de alimentos de acuerdo con la fluctuación de precios.

5.3.1.3 Desarrollo de la industria alimentaria

El desarrollo de las industrias relacionadas con la alimentación, determina la cantidad y la calidad de los productos alimentarios, y se convierte en un factor importante que afecta a la estructura de consumo de los habitantes. La industria de la restauración, la industria minorista, la industria de la elaboración de alimentos, el turismo y otras industrias están estrechamente vinculados con el consumo de alimentos. El desarrollo de estas industrias relacionadas con la dieta proporciona a los habitantes más

lugares y productos a los que poder optar, y la calidad de los alimentos también es más segura.

5.3.2 Factores sociales ambientales

5.3.2.1 La estructura familiar

La familia es la unidad básica de la sociedad y el principal consumidor del mercado de consumo. En Tianjin, la mayoría de las familias son familias de un solo hijo, el envejecimiento de la población es cada vez más obvio, lo que decididamente afecta en las decisiones familiares de compra. Al mismo tiempo, el ritmo acelerado de la vida también afecta a la dieta de los consumidores. Algunas familias, debido a las preferencias del hijo, eligen los alimentos favoritos del niño, otras familias, a causa de la diferencia de horario de trabajo para ahorrar tiempo, opta por la comida rápida o fácil de cocinar.

5.3.2.2 La seguridad de alimentos

La higiene y la seguridad de los alimentos siempre ha sido un problema social candente, debido a la profundidad del daño que pueden causar.

El gobierno de Tianjin ha aumentado su inversión en temas de seguridad alimentaria en la última década, y esta se ha mejorado. La preocupación de los consumidores en cuestiones de seguridad alimentaria, afecta a sus preferencias y hábitos de consumo. El Incidente de la leche Sanlu, en septiembre de 2008, llamó la atención internacional a causa de la preocupación sobre la fórmula de su leche maternizada. Se había descubierto que estaba contaminada con melamina, un producto tóxico usado para que el producto pareciera más nutritivo, por lo que los habitantes chinos perdieron la confianza en la leche doméstica y el consumo de productos lácteos disminuyó drásticamente, en los últimos años.

5.3.3 Factores psicológicos del consumidor

5.3.3.1 hábitos alimenticios

La modo de vida de "comer bien, con el fin de generar la buena salud" ha sido

adoptado por el público en general, el consumo de alimentos se diversificó y los habitantes prestan más atención a la nutrición y la calidad de la dieta. Con el cambio gradual de este concepto de la dieta, la estructura de la misma es cada vez más razonable. Después de la preocupación por los alimentos saludables de los habitantes de la región de Beijing-Tianjin, el consumo de ternera, cordero, pescados, huevos y leche aumentó. La campaña propagandística de comida saludable hecha por el gobierno de Tianjin, consiguió atraer la atención del público sobre la higiene sanitaria y alimentaria. La nutrición y los productos dietéticos se han convertido en los factores principales en el consumo de los habitantes. En relación con los alimentos grasos, las personas están más dispuestas al consumo de alimentos con contenido proteínico, vitamínico y otros aportes nutricionales. El consumo de cerdo, aves de corral, alcohol se ha estabilizado en los últimos años, mientras que el consumo de frutas y hortalizas, pescados y productos lácteos, ha mostrado una rápida tendencia de crecimiento, incluso los suplementos dietéticos aparecieron en la estructura del consumo de alimentos.

5.3.3.2 El concepto de consumo

En la actualidad la población está cada vez más preocupado por la calidad de vida, pensando de manera más responsable a la hora de planificar su cesta de la compra, el consumo racional se está convirtiendo en la corriente principal de la filosofía de los consumidores. La característica de la evolución del consumo de alimentos de los habitantes de Tianjin está orientándose cada vez más claramente hacia el consumo saludable.

5.3.4 Factores de innovación tecnológica

El tipo, la cantidad y el suministro de alimento de una región son la base material más básica para determinar el consumo de alimentos de los habitantes locales. Las diferencias regionales de la estructura de producción agrícola, la industria alimentaria, el comercio electrónico y su sistema de logística afectan en gran medida al suministro de

alimentos. Tianjin, como centro económico del norte después de Beijing, ha promocionado, durante mucho tiempo, el cultivo en invernaderos a gran escala y otras nuevas tecnologías, que aumenta el suministro de hortalizas fuera de temporada, atendiendo a la mejora de la calidad de las mismas, aumentando así la proporción de hortalizas frescas en la estructura de la demanda de consumo de alimentos. En 2011, la empresa lanzó *el servicio Cirida* en Tianjin, gracias al cual, el consumidor que adquiere un artículo por internet, podrá recibirlo al día siguiente, lo que ha facilitado en gran medida a los habitantes de la ciudad la obtención de la materia prima adecuada para su dieta. Se demuestra así que la tecnología determina en gran medida los hábitos de consumo alimentario de los habitantes, creando impacto incluso en los hábitos regionales de consumo de alimentos.

6. Conclusión

El desarrollo de la dieta tradicional china se divide en cuatro fases: alimento crudo, alimento cocinado, cocina natural y cocina científica, a lo largo de su historia ha sido capaz de crear más de 60.000 tipos de platos tradicionales y más de 20.000 tipos de alimentos industriales. Por su intencionalidad, la cultura alimentaria china implica el desarrollo en la utilización de las materias primas, el uso y la innovación de los utensilios, la producción y el consumo de alimentos, la industria productiva de alimentación y la restauración, así como la relación entre la alimentación y la política, la literatura, el arte, y la filosofía. En cuanto a su extensión, la dieta china implica tiempos y técnicas, geografía y economía, nación y religión, nutrición, folclore y tradición. Teniendo en cuenta sus características, la dieta tradicional china tiene un contenido nutricional (atención vegetal, funcional, medicinal y tónica), cuidado sabor (sabores variados y distintivos, atentos a satisfacer cualquier paladar), significado (cada plato tiene un significado atendiendo a sus componentes), y técnicas de cocina (ha supuesto una investigación casi científica de las artes de tratamientos culinarios). La cultura alimentaria china también ha influido directamente a Japón, Mongolia, Corea, Tailandia, Singapur y otros países, China es, en sí mismo, el eje del círculo cultural de la dieta oriental. Al mismo tiempo, también ha influido directa e indirectamente a países de Europa, América, África y Oceanía, exportando la cultura vegetariana, la cultura del té, las salsas, el salteado, la dieta atendiendo a necesidades médicas, los utensilios de cerámica y la soja. El cambio de la vida moderna en la dieta urbana ha supuesto esencialmente la transferencia del modo de vida tradicional y la cultura de la civilización agrícola tradicional a elementos técnicos que facilitan su preparación.

El cambio de la dieta en la vida urbana moderna es básicamente el cambio de la civilización agrícola tradicional a la civilización industrial moderna. La ciudad costera ha contado con especiales ventajas en cuanto a factores de industrialización, modernización, urbanización, mejora del nivel de riqueza y absorción del impacto de la cultura occidental, lo que inevitablemente ha producido un gran cambio en los hábitos de

alimentación de la población. Como típica ciudad costera del norte, Tianjin es una ciudad que poco a poco se transformó en una ciudad industrial moderna desarrollada, muy influenciada por occidente y con un importante grado de internacionalización. La dieta basada en la civilización industrial ha llegado a sustituir completamente a la dieta basada en la civilización agrícola tradicional.

Los factores económicos y sociales, así como otros factores secundarios han tenido un impacto diferente en los cambios de los hábitos de consumo alimenticios. Con el fin de mejorar su dieta alimentaria, los ciudadanos deben seguir los hábitos alimenticios saludables y los consumos racionales, eliminar los residuos, seleccionar una dieta razonable en torno a su determinada situación social, al mismo tiempo que el gobierno necesita incrementar la supervisión de la seguridad alimentaria, para asegurar una adecuada libertad de mercado y de consumo de alimentos. Por su parte, las industrias productoras de alimentos tienen que crear productos que cumplan con el desarrollo de la dieta actual conforme a la situación del mercado, aumentar la producción y garantizar en todo momento la seguridad alimentaria.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Cao J.D., "Comer sobre la etiqueta en la dinastía Zhou", *Lantai Mundial*, 2009, (01): 69.
- Chai, B., "La cultura alimentaria en las dinastías Qin y Han", Universidad de Northwestern, 2001.
- Chai, T., "La Dieta del Confucianismo en el Período de Primavera y Otoño en los Analectos de Confucio", *Literatura Anhui*, 2015, (09): 153-154.
- Chen, M.X., "Formas y Medios de Comunicación de la dieta entre Yi y Hua en las dinastías Qin y Han", *Investigación de alimentos*, 2016, (02): 13-17.
- Chen, W.H., "la cultura alimentaria de las dinastías Qin y Han", *Arqueología Agrícola*, 2007, (04): 236-249.
- Cui, H.L. y Wang, S., "Análisis de las principales razones y factores influyentes de la baja tasa de consumo en Tianjin", *Negocios chinos*, 2016,(27):92-93.
- Cui, N.H., "Interpretación estética de la cultura alimentaria de la dinastía Shang y Zhou", Universidad de Sichuan Normal, 2014.
- Du, L., "Un estudio sobre los contenidos y las formas de la cultura de la dieta occidental en las dinastías Ming y Qing", *Arqueología agrícola*, 2012, (04): 168-172.
- Fu, C.L., "Sabor de la cultura alimentaria de la República de China: comentario sobre Zhou Xiaolei (lengua en la República de China)", *Archivos*, 2015, (07): 37-38.
- Gao, F.M., "Los cambios del consumo urbano en Tianjin en la dinastía Qing", *Lantai Mundial*, 2013, (28):29-30.
- Guo, J.H., "Un estudio sobre el nivel de consumo cultural de los habitantes urbanos de Tianjin", *Las actas excelentes de la séptima reunión académica anual de Tianjin Ciencias Sociales*, 2011:8.
- Guo, L.Z., "Un estudio sobre los cambios y los efectos del consumo de la dieta de los habitantes de Tianjin en tiempos modernos: centrado en el diario de Ying Lianzhi.", *Enseñanza de la historia*, 2011, (03):19-26.
- Jiang, G.H. y Li, J., "Análisis de la estructura alimentaria de Habitantes Urbanos Tianjin", *Prevención y Control de Enfermedades Crónicas en China*, 2005,(05):202-204.
- Li, F.F., "Cambios en la vida de la dieta en el área del paisaje de las dinastías Ming y Qing", Universidad Normal de Huazhong, 2015.

Li, J. y Chang, G., "Estudio sobre la energía dietética y la composición dietética de los habitantes de Tianjin", *Revista China de Control de Enfermedades*, 2016,(01):38-41.

Li, J. y Jiang, G.H., "Investigación sobre el comportamiento de los habitantes de Tianjin", *Diario de la nutrición*, 2014, (04):327-330.

Li, J., "Análisis sobre la estructura de la dieta y la ingesta de nutrientes de los habitantes en Tianjin", *Actas de la Duodécima Conferencia Nacional sobre Ciencias de la Nutrición*, 2015:1.

Liang, G., "La influencia de la cultura de la dieta occidental en la República de China", *Diario of Sichuan Instituto Superior de Cocina*, 2011, (03): 9-11.

Liu,C.Y., "La composición de la cultura dietética china en la República de China", Universidad de Jilin, 2006.

Wang, J., "Inmigración y Cultura Alimentaria Intercambio en las dinastías Wei y Jin", *Diario de la Universidad técnica Nanning*, 2008, (04): 5-8.

Wang, L., "El Intercambio Cultural de Hu Han en el Área Norte durante las dinastías Wei, Jin, Sur y Norte", Universidad Normal de Huazhong, 2002.

Wang, Z.B., "Un estudio sobre la situación actual de la restauración en Tianjin y el modo de intervención de la nutrición", Universidad Médica de Tianjin, 2014.

Wang, Z.G. y Lv, D., "Análisis de elasticidad del consumo de leche líquida para habitantes de grandes ciudades bajo principales eventos de seguridad alimentaria: basado en Beijing, Tianjin, Shijiazhuang", *Comida y nutrición china*, 2011, (10):41-44.

Wei, M.K., "La mejora de la estructura de la dieta de la industria artesanal y los habitantes en las dinastías Sui y Tang", *Revista de la Universidad Normal de la Capital*, 1997, (06): 98-104.

Wu, H. y Lv J.W., "La cultura alimentaria en lv", *Diario de Nanning Technical College*, 2015, (01): 9-11.

Yin, Z.H., "La discusión sobre la cocina Qin y Han dinastía del dietéticas materias primas", *Investigación de cocina china*, 1997 (02): 25-30.

Yin, Z.H., "Los utensilios de la cocina de las dinastías Qin y Han", *Investigación de cocina china*, 1997, (01): 24-30.

Yu, L., "La influencia de la dieta china y la cultura occidental en los tiempos modernos",

Arqueología agrícola, 2014, (06): 264-269.

Zhang J.J. y Zhu, H.B., "Intercambio cultural chino y extranjero de alimentos en las dinastías Song y Yuan", *Lantai Mundial*, 2016, (12): 123-127.

Zhang, C.B. y Wang, K., "Un análisis empírico sobre el cambio de estructura de consumo de los habitantes urbanos en Tianjin", *Economista*, 2008, (10):268-269.

Zhang, L.H., "Un breve análisis de la cultura de dieta en el Área Bashu durante las dinastías Qin y Han", *Colección de Huxiang Culture Forum*, 2013:17.

Zhao, J.J., "El linaje estético y la diversión de la dieta de las dinastías Sui y Tang", *Las actas de tercer foro asiático de alimentos*, 2013:10

Zhao, R.G., "La cultura de la dieta moderna de Shanghai y China", *Economía y gestión empresarial*, 1999, (05): 37-42.

Zhou, H.C., "La gente detrás de los alimentos: un estudio de la dieta china en las dinastías Ming y Qing", *Actas del foro de alimentos de Asia*, 2012: 54.