

风物杂谈：中国面点的发展 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_42716.htm 一、面点的始源

面点，即正餐以外的小份量食品，它有广义与狭义之分。广义的面点，包括主食、小吃、点心和糕点；狭义的面点，则将比较粗放的主食、部分小吃排除在外。从面点演变规律看，是先有主食、小吃、后有点心、糕点；从主食进化到面点，需要一段发展过程。我国主食出现很早。“古人”或“新人”学会用火，在薄石板上烤食野生植物籽实的时候，就可视作主食的开端。虽然这种食品的十分简陋，但它已具有面食的某些属性。经过几十万年摸索，到了新石器时期，先民能够将舂去（麦夫）皮的整粒谷物烤、爆、煮、蒸、制成比较香美的饭、粥、羹、糗（谷物熬熟后晾干捣粉），这又是主食的完善和发展了。屈家岭文化遗址，发现一口口径876厘米，高344厘米，容量6250立方厘米的陶锅，经考证，这是50004600年前煮米饭的器具，一锅可供50人吃。由此可见，那时的主食制作已是相当技术的。不过，在商代和商代以前，主食品种仍较单调，在公元前21世纪问世的甲骨文中，目前尚未发现有关精细面食面点的文字，所以如此，是当时物质技术条件还不能满足面点生产的基本要求。进入西周，由于农来生产的发展，则提供了较前充裕的原料（如五谷、五畜、五菜、五果、五味之类）；由于手工业生产的进步，则提供了制作工具（如杵臼、石磨、石碓、蒸锅、陶饼铛、青釉刀具等）；再加上早期祭祀和筵宴的需要，有了一批专门从事厨务劳动的奴隶，早期面点始在宫廷中诞生。根据目前

的史料，西周到战国早期的面点约近20种。它们的用料主要是用稻米和黍米。可整粒煮，可破碎蒸，还可制成糊状烙；馅料有肉、蜜、酒和花卉，造型多系圆型，其属性介于糕与饼之间；还有的则是将饭、粥、羹、糗等主食加以精制。它的品种有“面”（爆熟磨碎的大麦）、“糜”（米粉与肉酱煮糊）、“饵”（蒸糕或蒸饼）、“（𠂔侯）粮”（行军的干粮）、“蜜饵”（加蜜的粉饼）、“酏食”（酒发酵饼）、“糝食”（米粉加肉丁制饼油煎）、“（米巨）（米女）”（蜜与米粉和成环状煎熟）、“淳熬”（肉酱油浇大米饭）、“淳母”（肉酱油浇黍米饭）以及“芳糗”、“糗饵”、“粉粥”、“糕糜”等。

二、面点工艺的锐变 进入秦汉魏晋南北朝

由于植物油问世，出现了精巧石磨、“火盛汤涌”大蒸笼、方便铛烤炉、一次成型禽兽模具和凿孔竹勺，普遍使用酸浆发酵法和酒粥发酵法，再中上“胡饼”工艺的引进，面点工艺发展发生锐变，形成中国面点发展史上的第一个高潮，标志主要有四：一是原料多系粉状，米麦皆用，糕与饼的区别明显。二是广泛使用发酵工艺和模具成型，品种多达数十，风味各不相同。三是面条已系列，多为片状、条状或环状，有蒸、煮、烤多吃法。四是创新品种特多，相继推出包子、开花馒头、发酵品、乳制品、蛋制品、果制品和莲蓉点心，造型也较前讲究。汉魏六朝面点的兴盛反映在两个方面。第一，记述面点的古书较多。择其要者便有史游的《急就篇》、杨雄的《方言》、刘熙的《释名》、崔宴的《四民月令》、高承的《事物纪原》以及《后汉书》、《晋书》、《齐书》、《荆楚岁时记》等。其中，贾思勰的《齐民要术》系统介绍了白饼、粉饼等20余种面点的制作方法，首

开食经详载面点谱的先例；束皙的《饼赋》是我国第一篇讴歌面点的文学作品，里面描绘了豚耳、狗舌、薄壮、牢丸等10余个品种，将它们的色、香、味、形、介绍得淋漓尽致。第二、花色品种丰富，有“胡饼（近似烧饼）”、“蒸饼”（最早的馒头）、“汤饼（水煮揪面片）”、“截饼”（牛羊奶调和面团炸成）、“春饼（现代春卷的前身）”、“索饼”（较粗的湿面条）、“髓饼（用骨髓、油脂、面粉制的炉饼）”、“环饼”（类似麻花）、“面起饼（酸浆发酵）”、“酒溲饼（酒粥发酵）”、“鸡子饼（添鸡蛋调制）”、“豚皮饼（先烙后煮）”、“蓬饵（早期莲子糕）”、“枣（米备）（早期果馅蒸糕）”、“切面粥（面团制成棋子状蒸熟，浇肉汤食）”、“粽子（用浓草木灰汁煮）”、“（米壹）（糯米和蜂蜜、枣子、栗子混匀，外包芦叶蒸食）”以及“糕”、“金饼”、“剑带”、“案成”、“粢”、“馄”、“水引”等。三、面点制作的精细化 隋唐五代宋金元时期，是中国面点全大发展的新阶段，有五个鲜明的特色。第一，面点制作技术大幅度提高，面团，馅心、浇头、成型和熟制方法都多样化了。在面团方面，发酵面团有酵汁发酵、酒酵发酵、酵面发酵、对碱酵子发酵四种；水调面团有冷水和面、沸水烫两种；油酥面协和日趋成熟，还有绿豆粉皮、鸡蛋面团等。在馅心方面，配制出了各种肉馅、菜馅、杂馅以及豆沙馅、水晶馅、蜜脯馅与果仁馅。在浇头方面，荤素并用，有浇在面上的，有和于面团和中的。出现甘菊冷淘等珍品。在成型方面，可擀、可漏、可压、可剪、可雕，注重模拟飞潜动植的图形。在熟制方面，蒸、煮、煎、炸、烙、炒、烩诸法并用，还有石子馍、竹筒板等古法。第二

，出现规模较大的面点作坊和面食店。象隋唐的长安，长兴坊卖（𠂔毕）（𠂔罗），辅兴坊卖胡饼，颁政坊卖馄饨，胜业坊卖蒸糕，专业化倾向明显，出现面点名师“花糕员外”和“张手美”。五代的南京，推出“健康七妙”，春饼能照见字影，馄饨汤可以磨黑。发展到宋代，汴京和临安都有专业饼店数十家，有的一家便有20多个炉子，甚至50多个炉子。第三，花色品种空前丰富。改进的品种有100多种，象蜜糕、粟糕、糍糕、社糕、新样、满麻、宽焦之类；创新的品种有面（𠂔追）、薄脆、饺子、角子、河漏、水团、麻团、月饼、元宵、拨鱼、烧麦、五福饼、卷煎饼、油炸果子、秃秃麻失等，其中，百味饼、古楼子、鹞突、雕酥、八方寒食饼和单笼金乳酥等都相当精致。第四、节日点心、筵席点心和食疗点心受到重视。节日点心方面，除了汉魏六朝已有的春饼、粽子、重阳糕外，又增添二月十五的涅盘兜、重五的如意圆、伏日的绿荷包子、中元的孟兰饼、腊日的萱草面。筵席的点心方面，一是多，二是小巧，象宋皇寿筵中便有双下驼峰角子、蜜浮酥捺花、白肉胡饼、太平（𠂔毕）（𠂔罗）等10余款；而《韦巨源食单》则有贵妃红、汉宫棋、玉露圆、金铃炙20等多品。食疗点心多载入医籍，知名度高的是神仙粥、牛髓膏、五味子汤和生姜末馄饨等50余种。第五，少数民族面点传播快，中外面点进行交流。这时，契丹的年糕、金的软脂、西夏的花饼、蒙古的溯罗脱因、维吾尔的天花包子，回回的哈儿尾、女真的高丽粟糕等都在中原流传；同时中国面点东传日本、西传意大利，东南亚的婆罗门轻高面和西域的搭纳等也传入中国，饮市场相当活跃。四、面点体系的形成。中国面点发展到明清，出现了第三个高潮。

其表现一是制作工艺的深化。不仅出现质地优异的“飞面”和澄粉，发酵方法与油酥面团完善，发明肉冻等特殊馅料，而且成型方法多达30余种，并采用混合加热法成熟。二是花式繁多，新品迭出。一方面旧有品种不断扩充花色（象面条就推出抻面、刀削面、五香面、八珍面、伊府面、担担面、油泼面、鹅面、鱼面等40多个花色），相继载入各种笔记或食谱；另一方面，地方小吃脱颖而出，以特色风味独领风骚（如金陵薄皮包、淮扬三丁包、苏杭汤团、闽粤土笋等冻、湘鄂豆腐干、马蜀红油水饺、云贵饵丝、松沪南翔馒头、徽赣鸟饭团、冀豫四批油条、甘宁泡儿油糕、京津狗不现包子、秦晋羊肉泡馍、冀豫四批油条、甘宁泡儿油糕、内蒙哈达饼、西藏的推、新疆的抓饭等。三是节令点心定型和筵席的点心的规范化。在节令点心中，几乎二十四节，节节有食，月饼有几十种，腊八粥各地不同；在筵席点心中，祭筵有供点，婚筵有喜点，寿筵有寿点，茶果席有茶占，满汉全席有套点，东南西北，各成章法；特别是在民族酒筵中，民族点心五光十色，风情浓郁。在这种情势下，中国面点体系初步形成。面点有京式、苏式、广式三大流派；小吃有北京、天津、山东、山西、上海、江苏、浙江、福建、安徽、河南、湖北、四川、广东众多分支；点心有北京宫廷御点、山西民间礼馍、苏州市肆粉点、无锡太湖船点、扬州富春茶点、上海南翔花点、广州早茶细点、杭州灵隐斋点、回民开斋节点、满族敬神供点、蒙古毡房奶点、藏胞标花酥点等著名的系列，百花齐放，五彩纷呈。

五、面点生产的革新 辛亥革命之后，由于世界食品科技迅猛发展，饮潮流不断变化，以手工方式生产的中国传统面点面临着挑战。为了在竞争中图强，

面点生产工艺努力革新。首先是注意选用新型原料，如咖啡、蛋片、干酪、炼乳、奶油、糖浆以及各处润色剂、加香剂、膨松剂、乳化剂、增稠剂和强化剂，提高面团和馅料的质量，其次是近照营养卫生要求调整配方，低糖、低盐、低脂肪、高蛋白、多维生素与矿物质；大力开发健美面点、滋补面点、食疗面点和特殊工种的营养面点。第三是积极使用现代机具（如原料处理机具、成型机具、熟成机具、包装机具等），改善成品的外观与内质，减轻劳动强度，提高生产效率。第四是开展科学研究，培训技术人材，出版面点书刊，活跃做到配方科学化、营养合理化、生产机械化、风味民族化、储存包装化和食用方便化。这样，面点在饮食中的地位和作用更为突出，愈来愈受到广大群众的欢迎。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com