



GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

• 高等职业教育教材 •

面点工艺学

MIANDIAN GONGYI XUE

(第二版)

季鸿崑 周旺 主编



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

高等职业教育教材

面点工艺学

(第二版)

季鸿崑 主编
周 旺

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点工艺学/季鸿崑,周旺主编.—2版.—北京:中国轻工业出版社, 2006.8

高等职业教育教材

ISBN 7-5019-4753-8

I. 面… II. ①季…②周… III. 面点-制作-高等学校:技术学校-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 004486 号

责任编辑:白洁 李海燕 责任终审:劳国强 封面设计:邱亦刚
版式设计:丁夕 马金路 责任校对:李靖 责任监印:吴京一

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

印刷:利森达印务有限公司

经销:各地新华书店

版次:2006年8月第2版第2次印刷

开本:787×1092 1/16 印张:17.25

字数:396千字

书号:ISBN 7-5019-4753-8/TS·2774

定价:26.00元

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 85111729 传真:85111730

发行电话:010-85119817 65128898 传真:85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60682J4C202ZBW

高等职业教育烹饪专业教材

第二版编审委员会

季鸿崑 赵荣光 周 旺

高等职业教育烹饪专业教材

第一版编审委员会

主 任 赵荣光

副主任 季鸿崑

委 员 刘广伟 刘北林 闫喜霜

季鸿崑 赵荣光 崔桂友

路新国 谢定源 魏 峰

前 言

面点工艺学是所有层次烹饪教育体系中一门主要的技术基础课,是中餐行业中“白案”工种走向系统化、科学化和现代化的标志。特别是高职高专层次的面点工艺学课程及其教材,担负着引领行业发展的历史责任。在这方面,原黑龙江商学院(现哈尔滨商业大学)李文卿先生花费了大量心血,做出了杰出的贡献,他从1992年起,先后主持编写了由黑龙江科学技术出版社、中国轻工业出版社和高等教育出版社出版的三种同名教材,特别是后两种,基本上占领了当代中国高等烹饪教育的课堂,真是功德无量。由此看来,好像没有另编一本新教材的必要。然而,已有的《面点工艺学》和高职高专层次的烹饪类其它教材一样,毕竟只有十几年的历史,在传统手工艺和近代食品工程科学的结合方面,仍然具有需要探索的很大空间,尽管李先生已做出了很大的努力,也还有可以另辟蹊径的可能。况且一些院校的老师们也有很大的积极性,希望本着“和而不同”的原则,另编一本新教材,供全国的同行们选择使用。希望在不久的将来,能够取得新的突破,使《面点工艺学》的内容既能在传统手工艺的基础上得到科学的提升,又能促使它摆脱目前生吞活剥地摘引食品工程科学理论的尴尬境界。不过我们目前还做不到这一点。

从技术体系上讲,无论中式还是西式面点,都遵循着原料选择、面团和馅心的调制、成品坯型的定形以及熟制的基本路线。因此在这方面,传统面点手工艺和近代食品工程科学并无不同的技术原理,两者的差异在于近代食品工程科学采取了近现代科学实验方法和手段,测定了一切必要的技术参数,制作了相应的理论模型,形成了几乎是无可挑剔的科学体系。而中式面点的传统手工艺却始终徘徊在厨师的个人感觉上,特别是相当多的技术关键,徒然增添了神秘主义的色彩,这也是我们在实际教学工作中应该注意防止的。至于饮食文化中人文因素和烹饪艺术属性的影响,也需要予以适度的结合,虽然在哲学上,文化、艺术和科学技术的方法论都是相通的,但它们都有各自的侧重点和表现方式。就《面点工艺学》而言,主要的还是讨论面点制作中的科学技术问题,所以这种结合应该处于从属地位,讲究面点制品的艺术特征时,千万不可影响它们作为食品的食用功能。为此,本教材在讨论具体的面点品种时,特别强调其食用功能。

“工欲善其事,必先利其器。”在面点制作的技术体系中,工具具有决定性的作用,这是中国面点发展史的精华所在,因此面点工具和设备的改良和创新,就成为新世纪中国具有科学文化素养的新型高级面点师责无旁贷的责任。故而我们一定要教育学生,不要把工具和设备的改良和创新与个人手工技艺的提高对立起来,不管是现在还是将来,这两者的关系都只

能是互相促进,而不是以一个完全取代另一个,当旧的手工艺为机器所代替后,必然又有新的手工艺等待人们去创造。我国当代工人的优秀代表许振超的事迹,就足以说明这一点。需要指出的是:在烹饪这样的传统手工艺中,保守意识往往是技术革新和创造的主要障碍。其实早在《周易》中,古人就很好地处理了两者的关系。《周易》的《鼎》卦是紧随着《革》卦的,《革》就是讲变化的,王弼作注时就讲:“火欲上而泽欲下,水火相战而后生变也。”而他注《鼎》卦时,开宗明义就说:“革去故而鼎取新,……革既变矣,则制器立法以成之焉。”孔颖达作《周易正义》时又对此作了进一步的阐述。因此我们可否理解为,《革》讲变化的技术,而《鼎》则讲完成变化必备之工具。足见古人早在给烹饪下定义时,就认识到工具的重要性,这正是我们在工艺技术性课程教学中必须端正的认识。

此次本书的编写吸收了比较多的人员参编,而且都是高职高专层次教学第一线的人员。目的在于更好地总结这十几年来的教学经验,不过参编的人多了,也给统稿工作带来了一定难度。但是总的说来,利大于弊。为了趋利避弊,一些重点章节统了两次稿,能否成功,应该由广大读者来评价。

本书由季鸿崑和周旺任主编,共同负责草拟编写大纲,组织参编队伍,具体的编写分工是:季鸿崑写第一章和第四章第一、二节;梁敏写第二章;周旺写第三章;范震宇写第四章第三节;朱照华写第五章;周敏耀写第六章初稿,钱金圣写第七章初稿,第六、七两章又由陈金标统一修改完稿;巩桂花写第八章;王秋华写第九章。全书稿件的初审和最后统稿由季鸿崑担任。上述参编人员分别来自南宁职业技术学院、浙江商业职业技术学院、无锡商业职业技术学院、吉林商业高等专科学校、内蒙古财经学院等院校,他们的编写工作都得到了各校有关领导的支持,谨此致谢。

最后,需要郑重声明,编写教材不是撰写专著,引用文献资料不可能一一标注。因此,掠美之处在所难免,特别是对李文卿先生主编的《面点工艺学》(轻工版和高教版),张守文先生编著的《面包科学和加工工艺》(轻工版),作了较多的引用和参考,谨此深致谢意。

季鸿崑

周 旺

2004年8月5日

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 面点的定义和中式面点的发展历史.....	(1)
第二节 中式面点的分类及其风味流派.....	(5)
第三节 中式面点制品的构成要素.....	(9)
第四节 中式面点的一般工艺流程和特色	(10)
第五节 面点工艺学的研究内容和学习方法	(14)
本章小结	(15)
练习思考题	(16)
第二章 中式面点制作的基本原料	(17)
第一节 以淀粉为主要成分的面团原料	(17)
第二节 常用的馅料原料	(26)
第三节 辅助原料	(29)
本章小结	(38)
练习思考题	(38)
第三章 面点加工器具和设备	(39)
第一节 面点器具	(39)
第二节 面点机械与设备	(44)
本章小结	(63)
练习思考题	(63)
第四章 面团	(64)
第一节 面团分类及调制的基本原理	(64)
第二节 面团调制的一般工艺	(81)
第三节 各类面团的调制方法	(83)
本章小结.....	(113)
练习思考题.....	(114)
第五章 馅料	(115)
第一节 馅料的分类、作用及制作要求	(115)
第二节 咸味馅料的制作工艺.....	(118)
第三节 甜味馅料的制作工艺.....	(129)

第四节 其它馅心的制作工艺·····	(138)
第五节 包馅面点的配方设计·····	(140)
本章小结·····	(140)
练习思考题·····	(140)
第六章 面点的成形工艺 ·····	(142)
第一节 面点种类与造型特点·····	(142)
第二节 面点成形前的基础操作·····	(145)
第三节 面点手工成形技法·····	(154)
第四节 面点模具和机械成形技法·····	(171)
本章小结·····	(181)
练习思考题·····	(181)
第七章 面点的熟制工艺 ·····	(183)
第一节 面点熟制的基本原理·····	(183)
第二节 蒸煮熟制技术·····	(191)
第三节 烘烤熟制技术·····	(196)
第四节 油炸熟制技术·····	(198)
第五节 煎烙熟制技术·····	(202)
本章小结·····	(204)
练习思考题·····	(205)
第八章 典型功能面点的制作示例 ·····	(206)
第一节 主食面点·····	(206)
第二节 副食面点·····	(217)
第三节 筵席面点和面点宴席·····	(221)
第四节 休闲和保健面点·····	(234)
本章小结·····	(243)
练习思考题·····	(243)
第九章 中式面点的创新与发展 ·····	(244)
第一节 继承和创新的关系·····	(244)
第二节 中式面点有待再开发的领域·····	(249)
第三节 中式面点创新之途径·····	(254)
本章小结·····	(266)
练习思考题·····	(267)
参考书目 ·····	(268)

第一章 绪 论

【**教学目的**】认识中式面点工艺及其制品的历史渊源和风味流派,掌握中式面点生产的基本流程。

【**主要内容**】中式面点的定义及其发展简史;中式面点的主要类别及其风味特色;中式面点的构成要素、生产工艺和一般流程。

面点工艺学和烹调工艺学都是烹饪专业的主要技术基础课,是由中餐行业白案和红案两大技术工种上升的主要技术学科。我们平常见到的厨师分工也就是这两种,即白案制作面点点心,红案制作菜肴,社会上习惯称为白案厨师和红案厨师。因此,目前国内正规的烹饪教育工作中,面点工艺学和烹调工艺学都安排为必修的技术基础课。

中国自古饮食有主食和副食的区别,主食以粮食为主要原料,副食以禽畜果蔬为主要原料。主食是中国人营养素的主要来源,日常消费量也明显高于副食,从《黄帝内经》的“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充”到毛泽东的“手中有粮,心中不慌”,是中国人几千年来一以贯之的膳食结构和农业政策。从烹饪技术的变化来看,主食制作后来发展为白案,副食制作发展为红案,至于白案和红案这两个名称何时出现,文献上没有记载,也没有见到相关的考证。但是将白案技术定名为面点工艺,红案技术定名为烹调工艺,距今至多只有 50 多年的历史,这个变化是中国烹饪技术走向科学化、规范化的开始,既积极地继承了中华饮食技术的传统,又与时俱进地与近代食品工程科学联姻。许多方便食品、速冻食品 and 中式快餐,便是从这个演变过程中得以快速发展,使得白案和红案技术的分和合,一切都按市场经济的规律演变。因此,作为一个技术全面的新时代的厨师,面点工艺和烹调工艺这两方面的技术,实际上是不可偏废的。当代苏州名厨吴湧根先生有一句颇具哲学意味的名言:“烹饪之道,贵在变化;厨师之功,精于运用。”吴先生设计菜谱,就很善于把白案和红案的技术互相嫁接,凡是接受过此种服务的人,对此都赞不绝口。

第一节 面点的定义和中式面点的发展历史

面点制品最重要的原料是粮食,即汉语中的谷物。中国自古即有“五谷”、“六谷”、“九谷”甚至“百谷”的说法,相关的说法在古文献中大量出现,但“谷”前面的数词和具体的谷物品种,各个注家往往有不同的说法,考古发掘结果也只能证实其有无,而不能肯定其具体品

种。综合古文字、古文献、考古实物和现代农作物品种的演变情况,中国古代占主导地位的粮食品种,以“稻、粱、菽、麦、黍、稷”为“六谷”的说法比较可信。其中稻、麦和菽(大豆)没有什么疑义,但粱、黍、稷三者与另一主要农作物“粟”,常有纠缠不清的解释。因为高粱和小米一直是中国北方主要粮食作物,如果认定“粱”即现代的高粱,那么黍、稷和粟又当如何区别呢?由于本教材重点不是讨论烹饪原料的,更不是农作物史,所以在这里就不再深究了,只能以现代的农作物品种和饮食习惯来讨论面点原料问题。以长江为大致分界线,南方向来以稻米为主要品种,小麦次之;北方在古代以小米、高粱和豆类为主,后来演变成以小麦、小米为主,高粱和后来从境外传入的玉米(玉蜀黍)及红薯也占有相当比例。从现代营养学的观点来分析,面点原料的主要营养成分都是以淀粉为主的碳水化合物,蛋白质居于次,而含有较多脂类的大豆,无论在南方还是北方,都陆续从主食演变为副食原料。

一、面点的起源和定义

我国在远古时期曾经历了很长的“粒食”时期。所谓“粒食”,就是将整粒粮食(去壳或不去壳)用明火加热制成熟食,烹饪界常说的“石烹时代”的“石上燔谷”,当是粒食的古代写照。到了陶器发明以后,谷粒和水在陶鼎(鬲)或陶罐中被煮成粥糜,在甗或甑中被蒸成饭粒,所有这些都是在谷粒脱去硬壳以后实施的,并不涉及谷粒的粉碎,所以也属于粒食。随着石磨盘、石磨棒、杵臼、旋转石磨、冲击碓,乃至使用畜力和水力的碓、碾、磨等的发明,人们开始将谷粒粉碎,再通过筛罗的分拣,得到粉状的谷粉,再用这些谷粉制成熟食品,从而进入了“粉食”时代,实际上是粒食和粉食并存,至今仍然如此。

中国何时出现粉食?学术界有不同的说法,有人说是距今6000年前,其根据是:河南荥阳出土过6000年前的陶釜,山东大汶口文化和龙山文化遗址也曾出土过钵形鼎、盆形鼎,据说这些陶器都是用来烙饼的;进行谷粒加工的石磨盘和石磨棒在新石器时代早期遗址中就已经发现了,也就是说,有获得谷粉的可能。但并非所有学者都同意这种推断,故此有人以古文献为依据,从《尚书》、《诗经》、《周礼》等古书中出现“糗饵粉糒”等食品为中国粉食的发端。而日本人篠田统所说的中国人将小麦制粉以及相关的面食技术都是汉代张骞从西域引进的,这种说法显然不足为据。另外,“糗饵粉糒”等食品也并不能肯定是小麦粉做的,可能是小米粉、稻米粉甚至豆粉做的。而且粒食和粉食并不存在明显界限,粒食品的米饭捶捣至烂做成的糕团至今仍是中国人的常食,豆类炒熟或煮烂捣成碎屑(豆沙)也是当代面点技术的一种工艺,而做成这些粉食品并不一定非需要谷粒粉碎设备不可。因此说,中国在几千年前就存在粉食毫不奇怪,但把当代面点业以小麦粉为主料的现状说成是历史先驱,那就不够实事求是了。在这方面我们无法与古埃及相比,在金字塔建造者聚居地出土了大型的面包房遗址和烘烤面包的盔形器皿,有力地说明了他们食用小麦粉的历史早于我们。西方人拿手的烘焙技术与中国人擅长的蒸煮技术,说明了中西面点技术都有各自的历史渊源和

民族特色,这也进一步说明,中国古代的面点技术并不完全是从域外传入的。

“面点”这个词,源于“面食”和“点心”的复合。通过对古文献的考证证实,这三个词以“点心”一词出现最早,先见于唐史:“郑修为江淮留后,家人备夫人晨饌,夫人顾其弟曰:‘治妆未毕,我未及餐,尔且可点心’。则此语唐时已然”。元代人陶宗仪在其笔记《南村辍耕录》中引此语,并释“今以早饭前及饭后、午前、午后、哺前小食为点心。”这个解释颇类似于后来的“小吃”和当代的休闲食品,其品种亦不限于粉食制品,包括了诸如甜食、糖果、蜜饯、干果、水果和某些菜肴制品等等。至于“面食”这个词,最早见于宋代,《梦粱录》等笔记小说中即已记载了临安开了不少“面食店”;明代的《宋氏养生部》又列有“面食制”,列举了多种以面粉为主料的主食品种。后来面食和点心两词互相混用,例如在袁枚的《随园食单》中就专列了一个“点心单”,把小麦面粉、米粉以及许多富含淀粉的果蔬制品都列入其中。但面食的词义却越来越窄,基本上专指以小麦粉为主料制作的各種食品。现在普遍接受的“面点”这个词,出现得相当晚,真正在出版物中得到规范是1982年前商业部教材编辑委员会主持编写的烹饪技工学校教材之一的《面点制作技术》(中国商业出版社出版)。此书是厨行白案工种规范为面点的开端,也是以后对白案厨师工种规范为中式面点师和西式面点师的由来。而在此之前,台湾省台南的西北出版社于1981年出版了吴美香的《面粉点心谱》,实际上还是指的是面食。同一年,上海科学技术出版社出版了上海黄浦区第二饮食公司的《面点制作技术》。1983年,辽宁科学技术出版社出版了《北京晚报》家庭刊编辑组编的“生活小丛书”中,有一册《家常面点》。1984年,山东科学技术出版社出版了张廉明、刘广伟编的《面点制作技术》。从此以面点为名的书籍越来越多,在此前后也出版了一些有关饮食文化和烹饪的词典工具书,大多也收入了“面点”这个词。1983年开始的中国烹饪高等教育也将面点工艺作为一门技术基础课而普遍开设。1992年黑龙江科学技术出版社出版了李文卿主持编写的《面点工艺学》,第一次体现了近代食品科学对面点工艺的指导作用,在高等专科层次上充实了面点工艺课的科技含量,“面点”这个词成为烹饪学科的一个子学科。

需要指出,与面点、面食、点心、糕点、茶食等相关的常用名词还有小吃或小食等,在人们日常口语中仍然流行,有的地方还有专门的小吃宴,但这些名词都不如面点这个后起之秀响亮。

二、中式面点的发展源流

在先秦时期,面点的主要形制即后世的糕和饼的前身。在黄河流域,《周礼·天官·籩人》记载:“羞籩之实:稊饵粉簋。”稊,也见于《诗·大雅·公刘》、《尚书·费誓》,乃至《庄子·逍遥游》。据《尚书》郑玄注:“稊,捣熬谷也。谓熬米麦使熟,又捣之以为粉也”。现在也有注家释为“如同后世的炒面”。如依郑注,“熬”似应释为煮,实际上就是把米、麦(古代无法除掉麸皮)煮熟,晒干了捣成粉。在金属炊具广泛使用之前,炒法是不可能普及的,而稊作为行军或

旅行携带的干粮,仅是熟的谷粉而已。饵,据《周礼》郑玄注:“此二物皆粉稻米、粟米所为也。合蒸为饵,饼之曰饘”。杨雄《方言》:“饵谓之糕”;刘熙《释名》:“饵,而也,相黏而也”;许慎《说文》:“饵,粉饼也”。从这些解释中可以断定,饵即是糕,即以稻米或粟米蒸熟,捣捶使之黏结成糕,这正是今日南方年糕常见的做法。而许慎《说文》所释之“粉饼”,即以生米捣成粉再蒸成糕,这种做法在今天的南方也仍然很普遍,所以说饵是糕是非常可信的。至于说它像饼,是指蒸制后的大块糕坯的形状。至于饘,大家都释为沾着了豆粉的饵,故曰“饼之曰饘”。饵如果蘸上蜜就可能制为“蜜饵”。《楚辞·招魂》:“柜枚蜜饵,有饘饴些。”柜枚,现在多解释为类似于后世的馓子或麻花的食品,所用的熟制方法是煎熬,大概相当于今天浅层油脂加热方法,其所用油脂应该是动物脂肪。这些制品简单的制法说明古代糕饼之类食品已经与豆粉、蜂蜜乃至油脂等调和,所以《周礼·天官·醢人》:“羞豆之实,醢食,糝食”。后人释“醢食”为以酒发酵的饼。而“糝食”则是以肉丁、米粉等合在一起用油煎成的饼,在《礼记·内则》中被列为“八珍”之一,在当时已经是非常名贵的食品了。至于“饼”这个字则是早期面食的统称,不仅见于《墨子·耕柱》,也见于后来的《韩非子》。1991年,在新疆哈密市五堡乡的青铜时代墓葬中,竟然出现了小米饼的古代实物。此后,在山东滕州市薛城的春秋墓葬中,又发现了包了馅心的面食制品。

到了秦汉时代,中国面点的技术要素,包括面团调制、馅心、主辅料配制以及各种制品的形状和熟制方法等已经相当完善了,这种情况得益于面点工具的发明和改进、谷物粉碎、粗细谷物的分离、炊灶具的多样化和改进以及多种辅助工具的发明和利用。其中最值得称道的是发酵技术的应用和推广。而发酵技术的普遍使用一方面说明了粮食粉碎技术的提高,另一方面也大大扩展了小麦的食用范围,因小麦的粒食远不如粉食可口,秦汉以前的麦饭显然无法与面食相比。秦汉时代,面食制品一个显著的特色是“饼”为一切面粉制品的通称,面条(“汤饼”)和馒头(“蒸饼”)已成为面食的主打品种。与此同时,大凡米粉制品均称为饵(或“糕”或“粢”)。因为不同工艺再加上方言因素,使得饼或糕有多种俗名遗留在古代典籍中,至今尚不知为何物。

魏晋南北朝时代是中国历史上重要的大动荡年代,因为战争,汉民族和少数民族之间的交流特别频繁。一方面是当时的人民陷于水深火热之中,另一方面是传统的礼制受到挑战,促成了中华传统文化的大发展,因此也是中华饮食文化大发展的年代,从农业、畜牧业生产到人民的饮食方式上都有很大的变化。例如水力碓磨的发明、铁釜的广泛使用、植物油脂开始使用、面团发酵技术的提高、包馅食品品种多样化等都成了中式面点进一步发展的特征。从古文献方面讲,不仅有《四民月令》、《齐民要术》等博物类著作留存于世,更有专门的《食经》的问世,说明了中华饮食文明已进入一个崭新的阶段。

隋唐五代时期的古代中国,进入了一个继续交流,但又相对稳定的历史时期,尤其是盛唐时期,社会得到了空前的发展。在饮食文化方面,人们的食物原料品种更加丰富,粮食加

工有了手工半机械化的设施,炊灶具进一步改进,导致许多面点新品种的诞生。但更为突出的是“药食同源”思想在唐代得到了更进一步的发展,以孙思邈、孟诜、昝殷等名医创立的饮食治疗思想,成了中华饮食文明的一枝奇葩,至今仍深深地影响着我国中国人的饮食生活,而且向全世界扩展。

宋辽金元时期是汉族与北方少数民族进一步融合的时期,各民族在饮食文化方面的交流更加深入,特别是伊斯兰饮食产生了很大的影响,元代忽思慧的《饮膳正要》便是这种影响的有力证据。而在此之前的北宋、南宋与辽金之间的战争引起的宋室南渡,使黄河流域和长江流域之间的饮食文化交流更是空前。就面点而言,不仅现代人常见的烧卖、春卷等新品种诞生,而且有更多的香辛料进入汉族的调味体系,至于传统的养生和食疗思想,在《饮膳正要》中更发展成为古典的营养学。

明清时期是中华饮食文化的成熟期,几千年来以食品品种为标志的传统向以技术要素为标志的方向转变,清代乾嘉时期成了传统饮食文化的顶峰。袁枚的《随园食单》就是这个顶峰的标志,其《须知单》和《戒单》是几千年烹饪技术的最高总结,是饮食科学技术思想的萌芽。加之明清时期的西学东渐,中国人特别是一些具有先进思想的知识分子如徐光启等传播了西方的近代科学思想,东西文化的碰撞给中国传统的饮食文化带来了新生。尽管这种碰撞至今仍很激烈,但可以预见,科学必然要战胜愚昧,中国饮食文化的基本形态不会丧失,但其科学内涵必将发生变化。在一定的条件下,有时连形态也会产生微妙的变化,中国人接受西方的啤酒、冰淇淋、碳酸饮料,乃至面包、蛋糕、饼干、巧克力等等,就足以说明这种变化。

鸦片战争以后,中国进入了半殖民地半封建的社会形态,开始在帝国主义列强坚船利炮下接受西方的文化影响,继而是认真反思几千年来的是非得失,从而产生了“师夷之长以制夷”的图强意识,在朦胧之中,请进了德先生(民主)、赛先生(科学),几番较量之后,在饮食文化领域,中西交流的形势已经陆续形成。食品工程和餐饮企业的结合在最近十几年效果明显,成千上万吨的方便面、速冻水饺、馒头、包子、汤圆等等已进入我们的一日三餐,西式快餐和许多西式面点也进入了普通市民的食谱,而中餐中点也早已飘洋过海遍布全世界。

第二节 中式面点的分类及其风味流派

中式面点以粮食为主料,其中的关键字是“面”。面的繁体为“麵”或“麪”,从造字规律看,首先指小麦粉,后来延伸为一切由粮食制成的粉,而我国自汉魏以来就有“南米北面”的说法。时至今日,面点制品就是米面制品的统称。具体地讲,面点是指以面粉、米粉、杂粮粉甚至富含淀粉的果蔬原料粉等为主料,以水、糖、油和蛋等为调辅料,有的品种还以菜肴原料为馅料制得的各种食品。由于中国地域宽广,人口和民族众多,各地口味和风俗迥异,所以

面点制品的品种成千上万,蔚为大观。

一、中式面点的分类

由于中国烹饪工艺的规范化研究工作起步很晚,所以对面点甚至菜肴的分类至今没有统一标准,面点的分类方法很多。例如按面团原料分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品以及其它类制品;按面团调制工艺分为水调面团制品、膨松面团制品、油酥面团制品等;按面点制品的熟制方法分为蒸、煮、炸、煎、烙、烘烤以及复合熟制品等;按面点制品形制形态分为饭、粥、糕、团、条、包、饺、饼、羹、冻等等;按制品口味分为咸味、甜味、咸甜味和甜咸味等;按地方风味特色分为多种风味流派,其中最著名的有京式、苏式和广式三种,但这种分法和菜系的观点一样,存在着很大的争论。事实上,不同地区、不同民族也确实都有各自的风味特色,要把成千上万种中式面点制品纳入几个系统,的确是有困难的。

李文卿先生是较早用近代食品科学观点指导面点工艺教学的开拓者之一,他主张先按原料分成大类,即麦类制品、米类和米粉制品以及其它制品三大类,每一大类下再按面团调制方法和面团类型细分为若干小类。李先生认为这种分类方法的目的性强、容量大,能够反映不同品种的差异,而且有容纳新品种的余地。我们赞成李先生的见解,但主张还要考虑面点制品作为食品的基本功能,所以我们在第四章中从面团角度继续讨论这个问题,并且在第八章再讨论面点制品的食用功能。我们清楚地知道,这不是最好的分类方案,只是在大家未取得一致认识之前的权宜方案。但我们也赞成李先生的说法:面点分类不统一,对面点教学和研究都是非常不利的。为此我们希望同行就此开展广泛的研究和讨论,从而在不久的将来取得实质性的成果。

二、中式面点的风味流派

面点的风味和菜肴的风味是既有联系又有不同标准的两个概念。目前国内饮食文化界在菜肴风味流派方面的争论,在形式上表现为菜系和饮食文化圈的争论,这种争论同样存在于面点风味流派的表述上。争论产生的根源是饮食文化的人文特征,而不是饮食文化的科学本质。众所周知,饮食的人文特征是历史文化背景、地域环境、民间习俗、宗教信仰等在饮食领域内的反映,因此各地区各民族都可能存在很大的差异。而饮食的科学本质对于所有的人来,应该没有区别,它是气候、物产、技术发展水平等自然因素所决定的。对我们中国来说,“南米北面”的基本格局,从表面上看是由气候和物产条件决定,实际上是水环境决定的。只要有水源,寒冷的北方依然可以种水稻,东北大米就是国产精品;同样,如果没有水源,温暖的南方也只能种玉米红薯。我国南方自古多水,所以水稻栽培的历史可上溯到万年之前,至今也没有太大的变化;而北方的主粮从梁黍稷粟和麦类,转化到今天以小麦为主。正是这样的物产背景反映到面点品种上,南方人善做米类制品,北方人善做面粉制品,在口

感和口味上,南方人喜黏软,北方人喜脆韧。陕西的“锅盔”绝不会在南方流行;江南的糕团,北方人也只能偶尔尝试。这样由物产决定的自然特色便成了人文因素的基础;同样因为调味技术广泛延伸到面点制品上时,以人文特色为核心的风味流派特征便非常明显了。因此菜肴有南味北味之分,面点的“南米北面”的人文特征就更加显著了。

在当代流传较多的面点书刊中,南味面点进一步分为苏州、扬州、广州三派;北味面点又分为北京、山西、山东三派。也有人将全国面点流派分为京式、苏式和广式三大流派。其实,这些分法正如本章开头所讲的那样,并不公允,也不是全国同行的共识。因此,我们主张还是兼顾地域特征比较好,这样不至于人为地拔高了某地,也不会造成不必要的疏漏。

1. 东北地区风味面点

东北地区虽然是多个少数民族的聚居地,但汉族仍然占大多数,而且有相当多的汉民是历代山东移民的后裔,所以东北地区的饮食文化有浓厚的山东痕迹,具有典型的北方风格。面点主料除面粉外,大米粉、玉米粉和多种杂粮粉都有使用;面点制作工艺独特,以肉汤或骨汤入馅甚至代水和面;同时吸收了多种少数民族风味。从东北地区流行的面点名品来看,制作饼类好像是东北人的强项,诸如海城老山记馅饼、义县伊斯兰烧饼、吉林四平的李连贵熏肉大饼、长春的清塘饼等,都是闻名全国的精品,即便是居家的日常饮食,东北的饼也很有特色,形制粗犷豪放。

2. 华北地区风味面点

这个地区是“四大菜系”的“鲁菜”流行地区,和我国行政区划中的华北的范围略有不同,即除了北京、天津、河北、山西和内蒙古五个省(市、自治区)外,还应该加上山东,这里是我国北味菜肴和面点的典型代表。就面点而言,主料以面粉和杂粮粉为主,因为是冬小麦的主产地,所以面粉又是首选主料。华北面点的熟制方法多样,蒸、煮、煎、炸、烘、烙、烤、炒等一应俱全,尤其擅长煎、烙、烤等技法。华北面点的主食功能特别重,所以面条和饼类的品种特别多,即便是同一形状,也会用蒸、煮、炒、烩等不同方法制成不同的风味。饺类和包子等包馅制品也很多,在口味上有明显的山东特色,以咸、鲜、香为主味。

华北面点虽以鲁味为主调,但最大的影响力却在北京。京式面点具有厚重的宫廷风格,这不仅因为北京是我国的首都,还因为明清时代宫廷饮食文化在民间仍有很多保留,从而使北京的面点能在保存原有特色的基础上,吸收京外各地的长处,以致人们把京式面点定为中国面点三大流派之一,其实京式面点流行区还应包括天津和河北。山西的面食更是享誉全国,据说这和山西商帮有很大关系,山西票号商人足迹遍及全国,但大多不带眷属,自己动手做饭,从而发展了他们原本就喜食的丰富多彩的面食。有人调侃说,晋商在外地可以自制的面食,在一个月内都不重样。

3. 西北地区风味面点

陕西、甘肃、宁夏、青海和新疆等五省(自治区)生活着十八个少数民族,是我国历史上内

陆地区中外交流的主要窗口,伊斯兰文化和佛教文化在这里都有很大的影响。面粉是该地区的主食,面点制品形制硕大、口味浓重。陕西有所谓“大饼像锅盖,面条像裤带”的戏谑说法,但兰州拉面、一窝丝等又细如发丝,很有特色。过去对西北地区风味面点的交流宣传不够,有一种“藏在深闺人未识”的境界;改革开放以后,情况有了变化,拉面和西北地区的特色饼、馍,乃至新疆的馕等,都在向全国扩散。

4. 华东地区风味面点

这里所谓的华东地区指江苏、浙江、上海、安徽、江西、福建和台湾七省(市),在饮食文化特征上大体分为长江中下游的江、浙、沪、皖和江西北部的长三角文化带(苏皖两省北部实为江淮文化带)以及闽赣台三省和浙江南部的闽越文化带,是现代政治术语中典型的东部沿海地区,也是中国历史上著名的鱼米之乡。鸦片战争以后,西方的饮食文化在这个地区有相当大的影响。在物产方面,稻米是这个地区的传统主食,但小麦的产量也相当大。我国习惯上称大米白面为细粮,这一地区就是细粮的典型消费区。面点制品从工艺到形制,从口味到美化,都有精细柔和的文化特征,咸甜酸香,淡雅匀和而不浓烈,蒸煮煎炸,技法多变,对全国乃至整个华人世界的影响很大。特别是宋元以后,烹饪书籍中对这一地区饮食的赞美颂扬连篇累牍,深受人们的认同。上海、苏州、杭州、扬州、南京等长三角地区的风味面点,名品荟萃,而福州、台湾等地的闽越风味,也是深受人们喜爱。加之米面兼具,口味适中,可以迎合各方不同的饮食习惯,又由于中国近代食品工业大多在这里兴起,较高的科技含量推动着面点产业的发展。现在国内流行的方便和速冻面点,如方便面、汤圆、粽子、糕团、水饺、馄饨、包子、八宝饭、八宝粥等的原型,也大多来自该地区。

5. 华中地区风味面点

在地理位置上,河南、湖北和湖南三省的确都处于中国腹地,但三省的历史文化背景却有明显的差别。河南是黄河流域中原文化的典型代表,而湘鄂两省则是长江中游的荆楚文化的发祥地。在河南人读《诗经》的时代,湘鄂两省吟颂的是《楚辞》,这样就造成了不同的人文风俗。在物产方面,河南是小麦的主产区,而湘鄂两省则盛产稻米,曾有“湖广熟,天下足”的美誉。故而河南的面点主要是面粉制品,湘鄂两省兼有米粉制品;在口味上,河南尚咸鲜,湘鄂两省贵辛辣。

6. 华南地区风味面点

华南系指广东、广西、海南三省和香港、澳门两个特别行政区,是岭南文化的发祥地,特别是广州和港澳地区,受西方文化影响至深,故而擅长中西结合,洋为中用。该地区对食物原料的选择一向纷繁,故而面点原料亦不限于米、麦,果蔬水产均可制作面点坯料,这是其它地区所少见的。面点制作的工艺精细、造型精致、色彩艳丽、口味自然、鲜滑甜爽、品种繁多、善于变化,所以行业中有人称广式面点是中国面点的三大流派之一。此说虽然有些失偏,但就现有成果而言,也有一定的道理,如广东早茶就享誉全国。

7. 西南地区风味面点

西南地区指四川、重庆、云南、贵州和西藏五省(市、自治区),这里的少数民族众多,饮食文化复杂多变,与其它地区有显著差别,不仅在口味上崇尚辛辣、麻辣,而且在工艺上亦复精巧,著名的成都小吃、云南昆明的米线,都是海内外知名品种。而广大的少数民族地区食风古朴,技法和口味都有独特之处,如能进行科学化和规范化的整理和提高,往往能够另辟发展的独特蹊径,真是前途无量。

以往人们研究面点,过分重视对具体品种特别是那些名点的探讨,而对于制作工艺却缺乏系统化的整理。可是工艺和风味又有密不可分的关系,要想在这两者中融入文化的内涵,那就更不容易了,尽管我们都愿意接受取长补短这个原则,但要真正做到却是很难的,关键在于如何判断识别长短。举个最浅显的例子,我国从南到北、从西到东,五十六个民族几乎都喜食面条,但不同风味的面条究竟有多少种,是个谁也说不清楚的问题,要从如此众多个性的基础上归纳出共性来,再在这种综合共性的基础上吸收适合当时当地饮食风尚的个性,就一定可以创造出新的面条品种来。

第三节 中式面点制品的构成要素

所有面点制品,都离不开以淀粉和蛋白质为主要成分,辅以水、油脂甚至蛋液等淀粉黏结成分,经过反复搓揉拌和的面团,因此面团是一切面点制品的主料和基础。中国烹饪行业流行四大面团的说法,即冷水面团、热水面团、发酵面团(延伸到膨松面团)和油酥面团。这种说法是从技术层面进行的归纳,虽然未能囊括一切,但基本上是正确的,也是符合工艺科学的规范的,因为这种归纳超越面团原料和面点制品的具体品种,有提纲挈领的作用。

一般地讲,面团是构成面点制品的皮坯料,但变化很多,有许多主食面点往往就是由简单面团熟制或粮食原料经熟制后揉塑成形的,面条、馒头、多种饼类、糕类,甚至普通的粥、饭等都属于此类,而那些文化内涵相对深厚、技术含量比较大的面点制品,不仅粉料可能是复合的,成形和熟制也可能不是一次完成的,因此成品的形制也是多种多样的。在这种情况下,皮坯料就是只有概念上的准确性,所谓的皮或坯仅指由粮食加工的面点原料的加工形态,至于它们在成品中居于外层还是内层并无关系,少数品种内外层都有皮坯料。

与皮坯料相对应的是馅料,就是馅心。从字面理解,馅心是指用皮坯料,采取包、捏、卷等多种成形手法,将其放在成品的中心位置的半成品材料,典型的如包子、饺子、馄饨、汤圆等。但馅料并不是都在成品的中心位置,有的是和皮坯料混合在一起的,有的是分层叠放的,有的甚至在成品的外层。例如麻团的芝麻也可以看成是馅料,最有意思的是西方饮食中的比萨饼,有人把它译成意大利馅饼,故而有人常嘲弄西方人不知道馅心应该放在什么地方,这虽然是一句笑话,但也说明把馅心叫做馅料更为妥当。