

中

国

糕

点

话

旧



追忆甜蜜时光

由国庆 编著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



追忆甜蜜时光

中 国 糕 点 话 旧

由国庆



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

追忆甜蜜时光: 中国糕点话旧 / 由国庆编著. —天津: 百花文艺出版社, 2005
ISBN 7-5306-4268-5

I. 追… II. 由… III. 糕点—文化—中国
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 069697 号

百花文艺出版社出版发行

地址: 天津市和平区西康路 35 号

邮编: 300051

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话: (022) 23332651 邮购部电话: (022) 27116746

全国新华书店经销

河北省三河市宏达印刷有限公司印刷

※

开本 787 × 1092 毫米 1/16 印张 11

2005 年 7 月第 1 版 2005 年 7 月第 1 次印刷

印数: 1 — 5000 册

定价: 35.00 元

目 录

第一章 中国糕点史话 / 001

- 一 说说“糕”与“点” / 001
- 二 从商周的糗粮到清朝的饽饽 / 003
- 三 清代糕点的人文特征 / 011
- 四 皇宫中的点心局 / 013
- 五 奢华的随膳糕点和筵宴糕点 / 015
- 六 满汉全席中的点心 / 016
- 七 天下一品话饽饽 / 018
- 八 辛亥革命后的盛与衰 / 021
- 九 糕点票证三十年 / 024

第二章 糕点行与老字号 / 028

- 一 饽饽铺与南果铺 / 028
- 二 糕点行崇奉的祖师 / 031
- 三 糕点铺里规矩多 / 033
- 四 以糖火烧创业的大顺斋 / 036
- 五 大内垂青永星斋 / 036
- 六 南味北上的稻香村 / 037
- 七 严守规矩的祥德斋 / 038

- 八 桂顺斋名扬三北 / 039
- 九 上海冠生园的“三本主义” / 040
- 十 宁波特色“缸鸭狗” / 042
- 十一 牧童遥指杏花楼 / 043
- 十二 广州老号陶陶居 / 045

第三章 细说东西南北中 / 046

- 一 花色繁多的口味 / 046
- 二 糕点千百皆上品 / 049
 - (1) 京式糕点 / 049
 - (2) 苏式糕点 / 052
 - (3) 广式糕点 / 053
 - (4) 扬式糕点 / 055
 - (5) 川式糕点 / 056
 - (6) 宁(波)绍(兴)式糕点 / 057
 - (7) 闽式糕点 / 058
 - (8) 沪式糕点 / 059

第四章 名点吃不完 / 061

- 一 堆积美味的萨其马 / 061
- 二 好生可爱的艾窝窝 / 063
- 三 报春讯的豌豆黄 / 064
- 四 我爱茯苓夹饼 / 066
- 五 御赐“女孺恩物”的万全堂糕干 / 067
- 六 筵席中的什大酥 / 068
- 七 呈进皇宫的孔府家点 / 068
- 八 西秦名点千层油酥饼 / 069
- 九 上海滩的生煎馒头 / 070
- 十 姑苏粉艺糕团秀天下 / 071
- 十一 飘香苏州城的枣泥麻饼 / 071
- 十二 水乡周庄的万三糕 / 072
- 十三 福建沙县“写米糕” / 073
- 十四 歪打正着的广州鸡仔饼 / 074
- 十五 老婆做的潮汕名饼 / 074

第五章 历史人物与糕点 / 076

- 一 色如皎月的“西施舌” / 076
- 二 诸葛亮叫响馒头名 / 077
- 三 王羲之与“东床饼” / 078
- 四 程咬金的酥饼不欺人 / 078
- 五 唐明皇与梓潼酥饼 / 079
- 六 白居易教人做蜜饼 / 080
- 七 白居易被贬思胡饼 / 081
- 八 救驾赵匡胤的糕点 / 081
- 九 盛赞寇准的水晶饼 / 082
- 十 范仲淹苦食“白云糕”成大器 / 083
- 十一 “烧桧”咒奸臣 / 084
- 十二 定胜糕打败金兀朮 / 084
- 十三 穿心饼祝捷戚家军 / 085
- 十四 乾隆：祭神用玫瑰花饼不必奏 / 086
- 十五 乾隆误题“云片糕” / 086
- 十六 慈禧病中喜食茯苓饼 / 087
- 十七 善制点心的萧美人 / 088
- 十八 蒋介石思念“天下第一饼” / 088

第六章 古人笔下的糕点 / 090

- 一 《楚辞》中的点心 / 090
- 二 《金瓶梅》中的糕点 / 091
- 三 《红楼梦》中说月饼 / 091
- 四 武大郎卖烧饼，卖炊饼？ / 092
- 五 孟元老：《东京梦华录》 / 093
- 六 灌圃耐得翁：《都城纪胜》 / 094
- 七 吴自牧：《梦粱录》 / 096
- 八 四水潜夫：《武林旧事》 / 097
- 九 尽说美点的《随园食单》 / 098
- 十 诗词中的佳妙吟咏 / 103

第七章 文化名人的糕点情结 / 106

- 一 鲁迅以“伦教糕”入文 / 106
- 二 鲁迅与南通麻糕 / 107
- 三 梁实秋讲“狗不理”笑话 / 107
- 四 傅雷的午后茶点 / 108
- 五 周作人妙论南北茶食 / 109
- 六 张爱玲心中的草炉饼 / 112
- 七 胡蝶出镜月饼广告 / 114

第八章 多彩民俗生活中的糕点 / 115

- 一 黏糕 年糕 年年高 / 115
- 二 “吃”心难改说元宵 / 118
- 三 与日生辉的太阳糕 / 120
- 四 五月端午吃粽子 / 122
- 五 月儿圆圆月饼甜 / 124
- 六 话说月饼模子 / 129
- 七 九九重阳吃花糕 / 130
- 八 从寒具说到麻花 / 131
- 九 应时到节的糕点 / 135
- 十 喜寿礼俗中的花色面点 / 139
- 十一 巧借“状元”卖糕饼 / 142
- 十二 乌镇姑嫂做酥饼 / 143
- 十三 进门点心和席上点心 / 144
- 十四 茶食与广州的“一盅两件” / 145
- 十五 可曾记得点心渣 / 147

第九章 招幌 广告 点心签儿 / 148

- 一 五光十色的糕点招幌 / 148
- 二 传统糕点广告的设计理念 / 150
- 三 点心签儿中的回味 / 152

参考文献要目 / 160

后记：有一份珍藏是感动 / 162

第1章

中国糕点史话

一 说说“糕”与“点”

无论高低贵贱、粗细甜软，其实我们来到这个世界上不久，便开始与这样那样的糕点为伴，哪怕是一小块馒头，哪怕是一小口米糕。但是要说清糕点到底是什么，恐怕非饮食专家的绝大多数人不免要顿一顿。“不识庐山真面目，只缘身在此山中。”对于糕点、点心的概念又何尝不是呢？

传统意义上的“糕”最初是指米类的制品，而“点”一般是指点心的意思。

“糕”字最早始见于汉代，《说文解字》释：“糕，饵属。”饵，实际上就是古老的糕饼之类的食品。西汉的史游在《急就篇》中也提及“饵”、“饼”等。关于“饵”字的出现则有着更早的记载，《周礼·天官》中就有“边人羞边之实，糗饵粉飧”的话，“糗饵粉飧”实际上就是稻米粉、黍米（黄米）粉制作的食品，古人的食品加工技术已很高明。由此可见，中国传统糕点源于商、周时代。



汉画像砖再现了古人户外劳作的生活场景。

虽然如此，“糕点”这一词汇始见于记载却相对较晚，就连“糕”字在传统的“六经”——《易》、《诗》、《书》、《礼》、《乐》和《春秋》中也不得见。以至于唐代大诗人刘禹锡在做诗时就被“糕”字困扰过。据宋时的《野客丛书》记载，刘禹锡在一

首诗中欲用“糕”字，想来想去，在“六经”中竟没找到这个字，只好作罢。所以又有人戏称为“刘郎不肯题糕字，虚负诗中一世豪。”当然，这也许只是文学史上的一段逸闻而已。

其实，在刘禹锡生活的时代，糕点美食已大为发展，点心已成为百姓日常的小吃。宋人吴曾在《能改斋漫录》中说，按唐代的食俗，人们在早晨吃些小吃，称之为“点心”。看来，“点心”名称至迟在唐朝已经出现了。

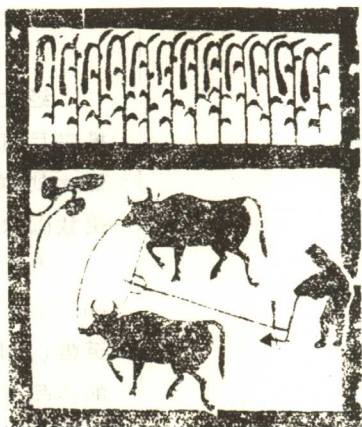
今天，现实意义上的糕点泛指含油量较大，且含糖、蜜、奶、蛋及其他果料、辅料，含水量较少的食品。与此同时，糕点又是糕、点、裹、食的集合名称。细说呢，软胎的点心一般称之为“糕”；带有馅料的吃食曰“点”，而“裹”是指外挂糖、蜜之类的点心，还有一种内中既无馅，外皮又不挂糖的点心，则被行内称之为“食”。中国幅员辽阔，民族众多，饮食民俗文化多元而丰富，糕点在各地又有糕饼或茶食等不同的称呼，此待慢慢道来。

二 从商周的糗粮到清朝的饽饽

中国糕点文化源远流长，糕点的发展史作为中华饮食文明史的一个重要组成部分，向世人展示着五彩斑斓的历史人文画卷。

早在新石器时代，我国黄河流域及江南各地的原始农业就已十分发达，黍、稷、稻、麦、大豆等粮食作物的广泛收获，为古老意义上的糕点制作提供了先决的基本条件。时至夏、商、周时期，不仅粮食作物种植更加丰富，动物的养殖与我国原产的蔬菜、瓜果栽种技术的发展，也为远古人们饮食文明的进步起到了相当的推动作用。

由于糕点是需深加工的复合食品，制作器具是关键之一。原始的杵臼和石磨等为谷物加工提供了便利，早在《易·系辞》中就有“断木为杵，掘地为臼”的记载。更重要的是，制作精细食品的蒸具和烤烙用具也同时在新石器时代出现。浙江河姆渡遗址出土的蒸锅、蒸笼等陶器十分精美，而河南、山东、河北等地出土的陶灶、陶饼铛等也都留下了先民们多彩的生活印迹。正是这一切，孕育了中国糕点



古人耕种获得粮食，为糕点的产生奠定了基础。



河姆渡人的炊事场景是凝固的历史。

文化的发生与发展。

关于传统意义上糕点的出现,我们不妨先读一读《诗·大雅·公刘》中的一段文字:

笃公刘,匪居匪康,乃场乃疆,乃积乃仓,迺裹糒粮,
于橐于囊,思辑用光。弓矢斯张,干戈戚扬,爰方启行。

经文字学家证实,文中的“糒粮”是商周时代一种便于携带且可久存的干粮,它与后来出现的糕点在性质上多有相近之处,如若将糒粮视为广义范畴的糕点,那么这段文字则是我国饮食史上最早的有关糕点的文字记载。

上文中的公刘是西周时一个部落的首领,曾亲自建都于邠(今陕西省武功县),这里所记载的是公刘继位后又迁都至豳(今陕西省彬县)时的事。《诗·大雅·公刘》是西周时代的作品,所以“糒粮”当是我国古老的秦式糕点的雏形,至今已有四千多年的历史了。

时至春秋战国,生产力进一步发展,小麦的种植面积也在不断扩大,人们对于食品水平的要求自然日趋提高。到了

汉代,随着“饵”、“饼”等名称的出现,面食有了更为显著的进步。史游在《急就篇》中说到的饼饵就是饼食,泛指扁圆形的食品。刘熙在《释名》中又言:“蒸饼,饼并也,溲面使合并也。”古人所说的溲面就是后来的发酵面。另外,春秋战国人已将饮食分为饮和食两大部分。《礼记·内则》中则将正式场合的饮食又细划分成饭、膳、馐、饮几部分。馐,就是用粮食加工而成的美味糕点。在《楚辞·招魂》中也有“秬糒蜜饵,有饿饠兮”之句。

嘉峪关画像砖反映了魏晋时代美食生活的细节。



传说,馒头是诸葛亮发明的。宋人高承的《事物纪原》中记:“诸葛武侯之征孟获,南征将渡泸水,土俗(必用)人首祭神,亮令杂用牛、羊、豕肉包之,以面象人头代之……馒头名始此也。”诸葛亮首次叫响馒头名的故事流传于民间,作为面点的馒头迅速传及后世。

《太平御览》中介绍西晋民间祭祀所用的面点时说:“四时祠用馒头、餠饼、体牢。夏祠用乳饼,冬祠用白环饼。”从乳饼、白环饼来看,当时的面点逐渐出现了相对初级的花色追求,对中国面点文化的发展自然起到了深层的影响。

南北朝时期的饮食与民俗文化被记录在不少著述中,食经之类的文献也多有问世,可惜大部分已经失传。好在著名的《齐民要术》曾转录了不少同时代的饮食文化的经典内容,尤其珍贵。《齐民要术》中列举了烤烙糕饼、蒸制糕饼、油炸糕饼等糕点的制作方法,涉及烧饼、髓饼、膏环、白饼、细环饼等十余个品种。不仅如此,《齐民要术》中还载有:“永明九年(491年)正月,诏太庙四时祭,荐皇帝面起饼。”这里的“面起饼”实际就是类似现今发面饼之类的面食。

“折花鹅糕、紫龙糕、滑饼、含浆饼、巧装潭样饼、乾坤夹饼、千金碎香饼、云头对炉饼、粬糒、寒具。”这是隋人所著《食经》中记录的当时糕点的名称,它们的制法、工艺虽不详确,但仅就这些好听的名字就足以令人垂涎了。另外,隋代的僧人已普遍用“饼食”上供祭祀,僧院糕点也同时传入中原一带,成为民间糕点中的代表一派。

在大唐盛世时代,水晶龙凤糕、金乳酥、曼陀样夹饼、双拌方破饼、酥蜜、寒具、加味红酥、雕酥、小天酥、八方寒食饼、含香粽子、九重糕等花样百出、口味各异的点心在民间流行,



李爽墓壁画
所绘端着丰美饮
饌的唐代女子。



晋人陶渊明宜
情宜乐,美食如云,
美酒如醉。

食客们所享的口福是不难想象的。再有,西域的胡饼传入中原,而汉族地区的饺子、麻花等美点与茶叶也传到地处丝绸之路要冲的高昌国。文史资料显示,1972年在新疆吐鲁番出土有唐代的饺子和各样小点心,精美别致。又据西藏地方史料记载,唐太宗曾赠送吐蕃多种烹饪食物和饮料。文成公主进藏后,垦田种植,安设水磨,并将乳品制成奶酪,从乳品中提取酥油,制成甜食。

宋代的吴曾在《能改斋漫录》中描述:“世俗例,以早晨小吃为点心,自唐时已有此说。”既然点心已成为民间的俗例,可见点心在唐宋以来的流行。生动描述北宋都城汴京(开封)人文风情的《东京梦华录》是孟元老脍炙人口的笔记。《东京梦华录》中所列示的糍糕、麦糕、蒸糕、黄糕、髓糕、油蜜蒸饼、乳饼、胡饼、油饼、脂麻团子、炊饼等糕点已是大众化的食品,在汴京、临安(杭州)到处

可见专卖点心的店铺。宋话本《宋四公大闹禁魂张》更是生动描述道:“只见汴河岸上,有个馒头店,门前一个妇女,玉井栏手巾勒着腰,叫道:‘客长,吃馒头点心去。’”小店的门

南唐画家顾闳中所绘的《韩熙载夜宴图》中有糕饼的香甜吗?



牌上写着：“本行侯家，上等馒头点心。”

北宋庆历四年（1044年），北宋与西夏和约后，汉族地区传统的饼食面点也逐渐传入西夏，西夏人的饮食生活更加丰富起来。

环饼又名馓子，是一种用面炸制的点心。北宋大文学家苏东坡在儋县（今海南）期间，曾与一位善做环饼的老太太为邻。苏东坡对老人所做的环饼赞不绝口，于是赠诗予她。诗云：“纤手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重，压扁佳人缠臂金。”老人高超的技艺和环饼的美味被苏东坡淋漓尽致地描绘出来。

《梦粱录》和《武林旧事》是记述南宋社会风土人情、民俗生活的笔记，书中对民间的糕点也有着墨。《梦粱录》中记有乳糕、栗糕、枣糕、重阳糕、镜面粉、牡丹糕、荷叶糕、月饼、芙蓉饼、菊花饼、梅花饼、甘露饼、酥皮烧饼、油酥饼、薄脆、糍团等许多临安美点。《武林旧事》中也记有糖糕、麦糕、雪糕、乳糕、蜜糕、豆糕、线糕、栗糕、花糕、糍糕、蜂糖糕、小甑糕、间炊糕、蒸糖糕、重阳糕等诸色蒸食。

南宋宁宗年间（1195年—1224年），有一段包馅馒头的传说颇为有趣。说当时有位姓孙的医生，他在为宋宁宗赵扩治疗一种恶疾的时候，用面包上大蒜蒸成馒头状的面点，让宋宁宗与豆豉同食。宋宁宗将信将疑地一连吃了几天，没想到果真“药”到病除，于是乎这位医生被满朝文武誉为神医。

中国古代的快餐文化在唐时已初露端倪，《太平广记》中说长安有不少“沽浆卖饼之家”，它成为中式快餐业发展的雏形。到了宋代，街头的快餐食铺逐渐多了起来，“点索食次，大要及时”。当时名谓“荤素从食店”的铺子是供应四时点心的，小店以快捷方便著称，各式各样的糕饼、馒头及裹蒸米食等一应俱全，精致香甜。

辽人与金人一年四季以渔猎为主，饮食习俗与渔猎民俗密不可分。虽然如此，但辽金人依旧有着丰富的糕点文明。《大金国志》中说，金代的许多地方遍地生长着白芍药花，有



契丹人炊饪图。

《天工开物》所刊图画反映了明末百姓舂米的情形。



人将花采来，以面相佐煎好，作为素食食用。因为白芍药脆美，金人十分珍惜，常常被视为“异品”，并用来招待贵客。我们姑且称之为芍药花饼，它与后来清代盛行的玫瑰花饼、藤萝花饼等各种鲜花饼多有相似之处。在金人的婚礼上，传统意义上的茶食被看作很正规的美点，金人的茶食常为炸馓子之类的大软脂、小软脂或蜜糕等。在辽金人的茶食中有一种用蜜和面，用油煎成的点心，非常脍炙人口，明显可见其来自中原饮食文化的影响。

旧时的东北人、华北人俗称糕点为“饽饽”，称糕点店为“饽饽铺”。“饽饽”一词的出现始于元代。元世祖忽必烈迁都燕京（北京）后，许多蒙古族人亦随之进京，蒙、回、汉等多民族百姓共处京城，在饮食习俗上逐渐形成了一种相互并存、相互交融的生存状态，以蒙族饽饽为主的糕点也出现在街市上。另外，蒙古族西征和入主中原后，少数民族食品亦在

以西北地区为主的许多地方兴盛起来，天长日久成为了特点鲜明的民族糕点流派。元代古籍《居家必用事类全集》中记载了一些少数民族的糕点，如：卷煎饼、糕糜、柿糕、高丽栗糕、白热饼子、山药胡饼、酥蜜饼、七宝卷煎饼、金银卷煎饼、驼峰角儿、烙面角儿等，花色繁多。

明代的李时珍对糕点有着独到的见解，他在《本草纲目》中认为“糕以黍、糯合粳米粉蒸成，状如凝膏也。单粳粉作者曰粿，米粉合豆末、糖、米蒸成者曰饵。”

明初的时候，民间糕点基本上是以继承前朝的品种为主，明代糕点文化真正的发展进步约始于明武宗、明世宗时代，新品糕点相继出现，古籍中所显示

的甜食类、炉造类、糕饵类等点心的花色品种大大增加,令人目不暇接。如:酥饼、烧饼面枣、雪花饼、芋饼、白酥烧饼、薄荷饼、麻腻饼子、松糕、五香饼、裹糕、夹沙糕、粽子、松子饼、酥儿印、椒盐饼、素油饼、到口酥、柿霜清膈饼、糖薄脆等等,不胜举数的口味足以让人大饱口福了。

明代每年有各种宫廷宴和官场宴要举办,糕点作为宴席的重要组成部分在皇宫或官府的点心房、厨房制作出来。在朝中、在京城御厨和官府的家厨不计其数,身怀绝技的各地名师集聚此间,相互交流,取长补短,南北东西的美食交融在这里。另外,明朝皇帝于每年四月初八和冬至照例向百官赏赐含有精美点心的甜食一盒,以示恩泽。

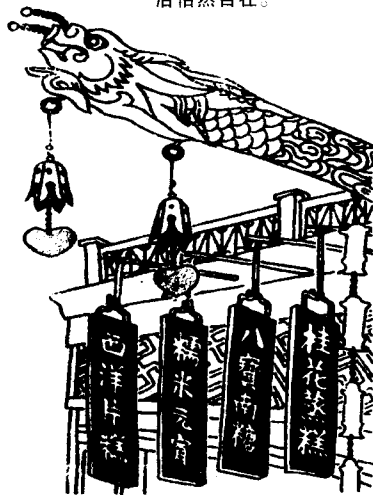
值得一提的是,随着明代江浙人纷纷迁居北上,其中的一些糕点商人便在京开办了南果铺(南方风味糕点茶食店)。与此同时,京城周边通州、保定、涿县的从业者来京经营京果铺(北京风味糕点铺),南味、京味与清真糕点等一道促进了市场繁荣。再有,京城内上贡的、朝拜的、赶考的、做生意的人接踵而至,这无疑带动了餐饮业的进步,特别是民间小吃与点心制作技艺的提高。

满族人素来注重面食的制作,满人入关以来,满洲饽饽很快出现在北京的饽饽铺中,受到了食客们的普遍欢迎。清康熙盛世以来,饽饽铺早已成为京城的一大重要行业,耳熟能详的满汉全席就是以满族的点心和汉族的菜肴为主要内容构成的。

清代,王公贵族们的生活大多十分奢华,饮食风习自不待言。前清遗老载涛、恽宝惠在《清



文人雅客品着茶点
在山野啖茗,他们的生
活怡然自在。



龙头挑杠加上清晰
详确的字牌幌,将糕点
店铺装饰的气派非凡。



《清俗纪闻》中的
《吉期鼓乐待客图》，
乐曲、佳肴、甜点，实
在惬意。



清代的糯米糕模型
幌招徕着食客。

末贵族生活》一文中回忆：

贵族的居家饮食，除尚守满洲旧俗，喜食牛奶制品外……其他食品嗜好与汉族颇为相同。其按节令所食之物，名曰“应节”，如正月之元宵，端午之五毒饼（其制法有模子，与从前点心铺之大八件之饽饽同）、粽子，中秋之月饼（分翻毛、酥皮、自来红、自来白数种），重阳之花糕。又按花期盛开采摘制成之藤萝饼、玫瑰饼。以上食品，当时最著名之点心铺，如前门大街之正明斋、东四牌楼之芙蓉斋、东四北之瑞芳斋、西单北之毓美斋、地安门外之桂英斋，则府第住宅平日所需，或亲友馈送礼物，悉取给于是，谓他店皆不及也。