

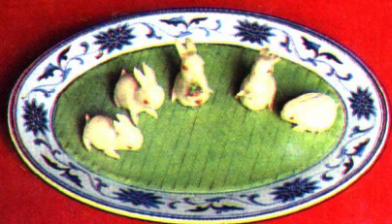


苏式船点制作

朱阿兴

编著

中国食品出版社



苏式船点制作

朱阿兴 编著

中国食品出版社

内容简介

本书作者朱阿兴，系苏州“得月楼”特级白案老师傅。他结合自己40多年制作船点的心得体会，对船点的由来、原料的选用及制作工艺作了较为系统翔实的论述。苏式船点制作工艺简便易行，既可作为各船点师傅们的参考，又可作为广大点心制作爱好者的“向导”。欲知船点之趣味者，不妨一读，并照着书上说的试试看。

苏式船点制作

朱阿兴 编 著
冯 德 责任编辑

中国食品出版社出版
(北京广安门外湾子)
新华书店北京发行所发行
定兴华印刷厂印刷

787×1092 32开本 2.25印张 50千字

1990年2月第1版 1990年2月第1次印刷

印数：1—6100册

ISBN7-80044-269-1/TS·270

定价：1.20元

写在前面

船点，虽然从形式上看来似乎带有局限性，但是，从客观实体来看，却不失为别具风味的米面点心之一，它不仅是宴席上的名点，也是家庭餐桌上的佳品。无论从原料的选用、制作工艺以及实际用途来看，它都远远超出了原有船点含义的范畴，冲破了狭隘的概念，跻身于面点之林，可以说是“白案方面军”中的一支挺有战斗力的“别动队”，活跃在宴席及餐桌上，深受广大消费者的青睐。

本书作者系蜚声中外的“小小得月楼”——苏州市名菜馆的特级点心师，他从小从事和热爱这个职业，勤奋好学，刻苦钻研，积累了丰富的经验，学得一手高超的制作船点的技艺。这本小册子，就是作者经验的结晶。这本册子所涉及的内容实实在在，从船点的由来及其演变、原料的选用、制作工艺及要领，都作了较为详实地介绍。文字简洁，通俗易懂，所举船点形物，形象逼真，栩栩如生，逗人喜爱，既是可以食用的传统名点，又是精湛的艺术佳作，充分体现了广为流传的传统饮食文化的一个侧面。由于叙述翔实，因此便于阅读和仿制。不仅是宾馆饭店中等级点心师们必备的参考资料，也是广大点心制作爱好者以及家庭主妇们的“入门向导”。当然，因各地民情风俗和生活习惯各异，在习制如书内所述之船点时，可结合当地当时的实际情况有所选择取舍，切勿不分青红皂白地一律“照猫画虎”，并且要有自己的创新。这

就要善于学习和借鉴他人之经验，扬己所长，在继承的基础上求发展，在普及的基础上有提高，以期把我国历史悠久的传统饮食文化推向一个新阶段！

目 录

一、苏式船点的	1.素色船点…………… (18)
由来…………… (1)	小白兔…………… (18)
二、苏式船点的原料	2.单色船点…………… (19)
及加工…………… (5)	小鸡…………… (20)
1.米的种类和性能… (5)	3.双色船点…………… (21)
2.米粉的配制…………… (6)	金鱼…………… (21)
3.米粉的加工过程… (8)	4.杂色船点…………… (22)
4.船点制馅…………… (9)	蟾宫折桂…………… (23)
细沙馅…………… (11)	桃子…………… (25)
白糖猪油馅…………… (12)	杏子…………… (25)
荠菜猪油馅…………… (12)	梅子…………… (26)
玫瑰猪油馅…………… (13)	柿子…………… (26)
芝麻猪油馅…………… (13)	苹果…………… (27)
荤百果馅…………… (13)	早红桔…………… (27)
五仁馅…………… (14)	枇杷…………… (28)
枣泥馅…………… (14)	石榴…………… (28)
叉烧馅…………… (15)	佛手…………… (29)
熟鸡脯馅…………… (15)	樱桃…………… (29)
鸭脯馅…………… (16)	菠萝…………… (30)
香肠馅…………… (16)	金铃子…………… (30)
火腿馅…………… (16)	葡萄…………… (31)
萝卜丝馅…………… (16)	荔枝…………… (31)
三、苏式船点的品种及制作	西瓜…………… (32)

双色菊花·····	(32)	芙蓉鸟·····	(46)
秋叶·····	(33)	喜鹊·····	(47)
荸荠·····	(33)	熊猫·····	(48)
茨菇·····	(34)	公鸡·····	(48)
灯笼椒·····	(35)	松鼠·····	(49)
小红萝卜·····	(35)	雌鸳鸯·····	(49)
大蒜头·····	(36)	雄鸳鸯·····	(50)
南瓜·····	(36)	企鹅·····	(51)
茄子·····	(37)	孔雀·····	(52)
玉米·····	(37)	拙政园一角——	
西红柿·····	(38)	枇杷园·····	(53)
蚕豆·····	(38)	扇形小屏·····	(55)
花生·····	(39)	五彩月季花·····	(56)
红菱·····	(39)	枣泥拉糕·····	(57)
塘藕·····	(39)	山药糕·····	(58)
北瓜·····	(40)	百果元宵·····	(58)
红辣椒·····	(40)	青梅百合糕·····	(59)
核桃·····	(41)	薯桃薄荷糕·····	(59)
蜜枣·····	(41)	蕃茄莲子糕·····	(60)
金塘·····	(42)	南枣糕·····	(60)
鹦鹉·····	(42)	牡丹八宝饭·····	(61)
青蛙·····	(43)	桂花栗子糕·····	(62)
小白猪·····	(44)	玫瑰拉糕·····	(62)
白鹅·····	(44)	鲜桔络元子·····	(63)
鸽子·····	(45)	四、制作船点的常用	
刺猬·····	(46)	工具·····	(63)

一、苏式船点的由来

苏州式船点，是我国烹饪艺坛中的一株鲜花，历史悠久，风味独特，素享盛名。

所谓船点，顾名思义就是船上用的点心。我国古代点心师们为乘坐游船画舫的游客用米面制作成点心，专供船上游客食用，故称之为船点。船点的出现离不开当时的社会背景和现实。

“上有天堂，下有苏杭”。自古以来，苏州就是人们向往的游览胜地，山青水秀，名胜古迹闻名天下，它吸引着千千万万游客，使人们留连忘返。宋代的苏州，乘船游览之风盛行于世，每当春秋季节，游人如织，画舫珠帘，人云汗雨，或漫游虎丘，或泛舟石湖、太湖。宋代诗人范成大就有《半塘》诗一首，描写自己乘舟畅游苏州白公堤时的情景：

“柳暗阊门逗晓开，半塘塘下越溪回。炊烟拥舵船船过，芳草绿堤步步来”。到了明清时间，苏州游客日见增多，游船竟到了“填流塞渠”的地步。明代诗人张凤翼曾有“隔岸飞花游骑拥，到门沽酒客船停”之佳句，描写虎丘野草浜口游览盛况。“画船人语，晓市花声”，为明代人描写苏州东山浜抱绿渔庄的情景。清代商人们为了适应游客需要，游船的制作更为精致美观，游船的仓容增大，种类繁多，有沙飞船、灯船、快船、逆水船等数种。根据清《桐桥倚棹录》记载，沙飞船，“船制甚宽，重檐走轳，行船挾舵撑篙……舱中以蠶

亮嵌玻璃为窗寮，桌椅都雅，香鼎瓶花，位置务精”，多为苏州名流和商贾巨富租赁游览。灯船，“日新月异，大小有三十余舟。每岁四月中旬，始搭灯架……灯以明角米须为贵，一船连缀百余，上覆布幔，下舒锦帐，舱中绮幕绣帘，以鲜艳奇目较胜。近时船身之宽而长几倍于昔……舱顶间有启一穴作洋台式，穹以蠡窗，日色照临，纤细可烛。炕侧必安置一小榻与栏楹桌椅，竟尚大理石，以紫檀红木镶嵌。门窗又多雕刻黑漆粉地书画。陈设则有自鸣钟、镜屏、花瓶”。清代吴周铃曾作《灯船歌》：“水喜吴下盛，绝画推灯船。……待到秋来月上弦，正宜秉烛晚凉天。盘螭舞凤翻新样，费出豪门不计钱”。从而道出了灯船供才子佳人寻欢作乐用的情景。另有一种比灯船略小、用双橹驾摇、行走甚速的游船，叫“快船”，俗称“摇杀船”，有方棚圆棚之分，船上的装饰布置与灯船一样华丽，但不张灯。其中最小的快船，只能容三四客。“理楫吴娘年二九，玉立门前花不偶。步摇两朵压香云，跳脱一双垂素手”，由此可以想见，摇橹操船者多为农家妇女。有本船自蓄歌姬以待客，其船行走故作迟缓之势，似逆水行舟，以吸引游客，俗称“逆水船”。虎丘游船，有市有会。清明节、七月半、十月朝为三节会，春为牡丹市、秋为木犀市、夏为乘凉市，每过市会，游客甚多，船价暴涨。

游客泛舟，少则一二日，多则数日不离船。为了解决游客就餐问题，起始船主多向菜馆预订，而自制饮食者甚少。以后为了便利游客，当然也是为了自己能多赚钱，于是船主们干脆把锅灶搬到船上，自行烹调，任凭挑选。《桐桥倚棹录》中记载：“艚舱有灶，酒茗肴饌，任客所指”，沙

飞船“船之大者可容三席，小者亦可容两筵”。“茗碗，吐壶以及杯箸肴饌靡不精洁”。由于大多数游客乘船游览时间较短，只要求船上备一些点心垫饥就行，于是船点便应运而生。所有这些，都为船点船菜的发展提供了有利条件。

苏式糕点历史悠久，久负盛誉。在船点未出现之前，就有菜馆点心，面馆点心、糕团、茶食、饼馒和小食品等，这为船点的发展打下了基础。事实证明，苏式船点是苏式糕点推陈出新的产物。

船上游客多为达官贵人、商贾巨富、纨绔子弟、才子佳人，这对船点风味特色的形成有着深远的影响。当时为了迎合这些有闲阶层的需要，船点制作甚为精细，有两粉两面，即四点心，并采用各种天然色素，做成色彩绚丽、造形各异而又形态逼真的花色细点，既可供人们食用，又可作为观赏的艺术珍品。清代《道光府志》就有“以青芋头搗和”做成的青色芋头饼。《红楼梦》中的枣泥山药糕、如意糕、菱粉糕、桂花糖蒸新栗粉糕、藕粉桂花糖糕、梅花香饼、吉祥果、炸饺子、奶油炸各色小面果子、糖蒸酥酪、鸡油卷儿、松瓤鹅油卷、奶油松瓤卷酥，还有一种“玲珑剔透的、一朵牡丹花样”，都是十分精制的船点。可见清代的船点制作工艺已达到相当精美的境地，很有特色。起始，船点口味偏咸，后因游客多为食鸦片的显贵、纨绔，他们在吸鸦片之后，很想吃点甜食，以调口味。因此，船点的口味由咸变甜，发展至今，多为甜食。

新中国成立后，苏式船点有了较大发展，无论在品种、造型或色彩的运用方面，都远远超过了历代。

就苏式船点的造型而言，过去比较呆板、单调，只有两

粉两面，即“四点心”。作者吸取了花色冷菜造型技艺的特长，运用于船点制作。在1958年将过去的“四点心”集于一盆，大盆内有飞禽、花卉、水果、草木，使船点多姿多彩，成为“花色船点”。1975年又作了一次大胆的尝试，把苏式糕团造型逼真、富有立体感这一艺术特色移植到船点中来，创造了“拙政园一角——枇杷园”，这一以园林风景为题材的花色船点，使秀丽的园林景色再现于盘中，用于筵席，受到宾客的欢迎和同行的赞赏。

在船点的色彩运用方面，作者也作了一些改革。用天然色素代替人工色素，以确保食品卫生，有利于人民身体健康。采用蛋黄来增加枇杷、苹果之类船点的色彩；用蔬菜汁为鹦鹉配色；用红曲水和可可粉为荸荠、蜜枣之类船点上色，收到了较好的效果。1973年又将船点中的各种色彩运用于油酥这类点心，创制了苹果酥、桔子酥、蟠桃酥、荸荠酥等，使素色的油酥变成了五彩缤纷的花色油酥，而受到同行的赞许。

由于在船点的造型和用色等方面有了发展和提高，苏式船点的品种也就相应地大幅度增加，由过去的“四点心”发展到现在的花色饺子、花色馒头、花色卷子、花色油酥；从题材的选用来讲，由过去的桔子、荸荠、桃子水果之类的船点，发展到各种飞禽走兽、虫鸟花卉、名瓜佳果，从而使园林风景之类的花色船点，造型艺术较过去更为精湛、更为完美、更加丰富多彩。目前各种花色船点已达130余个品种，成为苏式点心中一枝新秀。

社会在发展，历史在前进，与人类生活密切相关的烹饪事业，将随着社会的进步而得到相应的发展和提高。今天苏

式船点在满足人民生活需要和发展旅游事业方面，也将作出新的贡献。

作者自1943年学做点心，已整整45年了。1946年在松鹤楼著名点心师张临庆门下专习细点，1958年参加苏州市饮食业技术比赛，荣获第一名；1961年参加全市商业系统业务技术比赛获第二名。以后又经过努力，将船点中的色彩成功地移植到油酥中，从而使素色油酥变成花色油酥，深受群众欢迎。过去苏式船点是两粉两面，又叫“四点心”，经过作者的探索和努力，将船点改为花色拼盘，使园林风景、飞禽走兽、果疏花卉再现于盆中。根据时令季节，又创新了一些品种，所制作的点心，色、香、味、形俱佳。后来作者在烹饪技术培训班讲习课程，并带徒传艺，理论上有所发展和提高，1981年春参加了江苏省饮食业高级技术职称考核，成绩优秀。

白案中的米面点心，是我国烹饪技术中一个重要组成部分，是我们祖先几千年实践的结晶，是宝贵的民族文化遗产中的一部分。成品从简到繁，从一般到特殊，品种多样，花色齐全，常与红案中各种名菜佳肴配合使用，交相辉映，使中国筵席更加丰富多彩，风味独特，在国内外都享有崇高的声誉。

二、苏式船点的原料及加工

1. 米的种类和性能

船点的原料主要是米。稻米分类的方法很多，按其生长

所需要的环境，可分为水稻和旱稻；按其成熟时期可分为早稻、中稻和晚稻；按米的质量可分为籼米、粳米、糯米。

我国籼米产量最多，尤其四川、湖南、广东出产较多。

籼米的粒形细长，长与宽之比约为3:1，横断面是扁圆形，颜色灰白，半透明较多，但也有不透明和透明的。一般说来籼米涨性大，出饭率高，但粘性不如粳米。

粳米的粒形短圆，长与宽之比约为1.4:1，颗粒丰满肥厚，横断面呈圆形，为透明和半透明。硬度较高，涨性中等，具有一定的粘性。主要产地在江苏及东北、华北诸省。

糯米的粒形长圆、宽厚，断面呈圆形，为乳白色，不透明，但煮后透明，粘性大，产量不高，产于江苏南部者最佳，产地以江苏的常熟、江阴、溧阳等地为多，浙江、江西也产糯米。

新米洁白、滋味适口、有光泽，米糠、虫害和夹杂物少。陈米色暗、米糠多，容易染有虫害和夹杂物，且口感粗糙。稻谷精碾后，可分为特白粳、标白粳、次白粳。糯米和籼米分类与粳米相似。

2. 米粉的配制

白案中的米粉面团，主要用糯米粉、粳米粉作原料。粳粉的粘性较弱，涨发性大。糯粉胚乳多含支链淀粉，易糊化、粘性强、较软、涨性小。这两者各有不同的特点，各有不足之处。要制作成品，必须把两者掺和成混合粉，可以取长补短，以改善其特性。这种混合粉叫相粉。相粉种类很多，按照行业术语来分则有“一九”、“二八”、“三七”、

“四六”、“五五”几种，可根据实际需要选用。

全糯粉：其特性前已叙述，主要用于制作百果蜜糕，猪油年糕，油氽团子等，粘性大、韧性足，油氽制品松散，容易涨发。

“一九”相粉：即一成粳粉、九成糯粉，粘性强，韧性比全糯粉稍大，适宜做青团子，糯韧可口，清香扑鼻。

“二八”相粉：即二成糯粉、八成粳粉，粘性较前者稍弱，硬性稍强，适宜做大方糕、小方糕、小小方糕等，皮子松软，富有弹性，配以五色馅心，色彩缤纷，十分鲜艳。

“三七”相粉：即三成粳粉、七成糯粉，粘性较前稍强，硬性稍弱，适宜做赤豆猪油糕、糖切糕、漱糖寿桃、肉团子等，可做多种点心，各有不同特色。

“四六”相粉：即四成粳粉、六成糯粉、粘性逐渐减少、硬性逐渐增强，适宜做玫瑰拉糕、枣泥拉糕等苏式点心。成品蒸后不变形，食时不粘牙。还可做薯桃薄荷糕、蕃茄莲子糕等夏令佳点（在1983年“得月楼”创新的品种）。

“五五”相粉：即糯粉、粳粉各半，此粉软硬、粘性适中，吃口好，可塑性强，两全其美，适合制作各种苏式船点。

配粉比例表

粘性由大变小

全 一 二 三 四 五 六 七 八 九 全

九 八 七 六 五 四 三 二 一

糯粉 粉 粉 粉 粉 粉 粉 粉 粉 粉 粳

中性

硬性由小变大

3. 米粉的加工过程

米粉加工分为干磨粉、湿磨粉和水磨粉三种。

干磨粉：就是将糯米、粳米或籼米不经过加水，直接上磨子磨成的细粉，粮食制品商店里也有供应。这种粉的优点是：含水量少，保管方便，不易变质。缺点是粉质较为粗糙，滑爽性比较差。

湿磨粉：就是配好的原料米必须经过淘洗，然后再磨粉和网筛。淘米的目的是除去米中灰尘、杂质，并使米粒吸收水分。原料米淘洗后在静止过程中，谷胶蛋白质能很快地把表皮接触到的水分吸收掉。所以需要继续着水，以使米能吸收更多的水分，发松发脆，便于磨细，并提高出粉率。着水方法就是将米淘洗好后，经过几分钟的静止，再洒水或淋水，要重复几次，直到认为合适为止。

过去不管是干磨、湿磨或水磨，一般都用平磨（石磨），磨好的干粉还须经过网筛，筛出来的粗粒须经过再磨。现在不同了，不管是干磨或者水磨，一律都使用立磨，立磨的出口处，装有一个网筛，可根据成品的要求来生产，大大节省了人力和时间。

湿磨粉的特点：这类粉一般都是使用单位自己加工，由于经过淘米、静止、着水的过程，所以粉质比干磨粉细腻，成品吃口也比较软糯，缺点是含水量多，难以保藏，特别是热天，应随磨随用，如果要保藏必须要晒干才行。

水磨粉：水磨粉的制作比较复杂，必须经过淘米、浸米、水磨、压粉、打粉（也叫做搓粉或筛粉）等过程。

“淘米”基本上与湿磨粉相同，主要是除去灰尘杂质。

水磨不同于湿磨，是带水磨粉的，同时出的是粉浆，而不是粉状，因此磨粉进口处装有进水器，使米与水同时进入磨盘，并在出粉处装有一只嘴口，把粉袋扎在嘴口上，使粉浆汇集于嘴口流入粉袋。“压粉”：压粉是将已磨好的粉浆盛在袋内，压去其水分。方法有三种：一种是榨床压，用于大量生产的单位。另一种石压，多用于中、小型的米粉面团商店。再一种是用吊干的办法，即将粉袋任凭吊起，使其自行滤去水分。压粉时间一般约需半天或一天左右，每500克水磨粉压干后的含水量约150克左右。

筵席中的米粉点心，以相粉为主（即糯米粉、粳米粉各半），将相粉放在容器内，用沸水冲下拌和，揉成粉团，取一半上笼蒸熟，取出与另一半未蒸的粉团总和，揉成本色坯料。

根据成品的规格和要求，可以配上各种色彩，做成各种形态，就成千姿百态、品种多样的米粉点心了。

4. 船点制馅

制馅是整个点心制作中一道极为重要的工序，历来点心师傅对此都十分重视。馅心制作得好与坏，会直接影响点心的质量。因此，制作馅心不但要注意口味的鲜美，而且还要适合于制作各种点心的需要。

由于制馅的原料极其广泛，佐料也越来越讲究，所以馅心的制作也不断趋向精细。中式点心的花色品种繁多，而各帮的特色和风味也各有区别，因此表现在制馅的技术、特点、手法上也各有不同。

要真正掌握制馅技术，首先必须熟悉各种原料的性质、

特点、用途以及初步加工的技术。另外，还必须掌握刀工和烹调方法。总之，采取不同的技术措施，才能制出各种精美、适用的点心馅心。

(1) 原料与分类：用来制作馅心的原料极其丰富，因此在进行操作时，必须掌握对各种原料的选择、鉴别、整理、加工技术，才能保证制馅的质量和制馅的工作顺利进行。制馅的原料可分为动物性和植物性两大类。

动物性原料：家畜、家禽、水产、海味、蛋类都是动物性原料，也就是常说的制荤馅的原料。这类原料的营养成份很高，大都含有很丰富的脂肪、蛋白质，在制馅原料中是占主要地位的。取用这类原料必须经过选择，质量标准是新鲜、肥嫩。如鸡肉须选用胸脯肉，因其最为细嫩。猪肉须选用夹心（前腿），因其六精四肥，肉质肥嫩，纤维短而嫩筋多，吸水性强。其它如虾必须鲜活个大，虾在深秋时分最为肥美，而且出肉率高。蛋有鲜蛋、冰蛋之分，以蛋为馅心，它除了含有丰富的营养外，还能增加色彩。

植物性原料：这类原料种类极其丰富，单是用作制馅原料的就有下列几类：

豆类：有赤豆、绿豆、大豆、蚕豆等。可制成各类豆粉、豆沙、豆糕等。

叶菜类：有油菜、白菜、荠菜、卷心菜等。

根茎类：有笋百合、芋艿、薯类、荸荠、萝卜、山药、土豆等。

鲜果类：有桔子、枇杷、苹果、香蕉、樱桃、菠萝等。

干果类：有松子仁、瓜子仁、核桃仁、花生仁、芝麻、