

筵席知识

宋锦曦 主编



中国商业出版社

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列材料

筵席知识

宋锦曦 主编

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

筵席知识/宋锦曦主编. —北京:中国商业出版社,
1995.1

ISBN 7-5044-1306-2

I. 筵… II. 宋… III. 饮食业, 筵席-供应技术-教材
IV. TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 12011 号



中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

北京印刷二厂印刷

1995年1月第1版 2000年7月第7次印刷

787×1092毫米 32开 3 875印张 80千字

定价: 70元

* * * * *
(如有印装质量问题可更换)

编 审 说 明

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材是为了更好地为我国社会主义市场经济建设服务,主动适应我国第三产业迅速发展需要和人民饮食结构的变化,大力提高烹饪职工队伍素质,由我司根据《中华人民共和国职业工种分类目录》和有关教学文件的要求,组织有关烹饪高级讲师、特级烹调师和长期在教学第一线任教的教师编写的。经审定,可作为国内贸易部系统中等技工学校教材,也可作为职业中学、中级技术等级培训教材和企业职工自学读物。

《筵席知识》是烹饪系列教材之一。由湖南省饮食服务技工学校高级讲师宋锦曦任主编,并编写第一至六章,附录由山东省服务技术学校特级烹调师王振才编写。最后由有关专家教授集体审阅。

在编写过程中得到了许多学校领导和教师的大力支持,在此一并致谢。由于编写时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

一九九四年十月

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 筵席的意义和作用	(1)
第二节 筵席的起源及其发展过程	(2)
第三节 西餐在我国的发展简况	(11)
第二章 中式筵席	(13)
第一节 中式筵席分类及特点	(13)
第二节 古典名席	(14)
第三节 各式全席	(25)
第四节 地方风味筵席	(33)
第三章 西式宴会	(40)
第一节 西式宴会席的分类及特点	(40)
第二节 各式西式宴会	(42)
第四章 筵席设计	(47)
第一节 筵席配置的一般要求	(47)
第二节 筵席内容的组合	(51)
第三节 西式宴会内容组合	(54)
第四节 食品雕刻在筵席中的运用	(55)
第五章 筵席组织与实施	(57)
第一节 筵席菜肴制作前的准备工作	(57)
第二节 筵席摆台	(60)
第三节 筵席上菜程序	(61)
第六章 筵席的继承与改革	(67)
第一节 筵席的继承与创新	(67)
第二节 筵席的改革	(68)
附录 四大菜系筵席实例及特色菜介绍	(71)

第一章 绪论

第一节 筵席的意义和作用

一、筵席的意义

筵席,又称燕饮、会饮、筵宴、酒宴、宴席、酒席、宴会和酒会。它是人们为着某种社交目的需要,根据接待规格和礼仪程序精心编排的一整套菜点,故称之为“菜品的组合艺术”。筵席知识实际上包括筵席的准备工作,菜点的制作与餐室服务前后承接的三个重要环节,是烹饪技艺的集中反映,也是名菜、名点的汇展和饮食文明的高度表现形式。

古人席地而坐,筵和席都是宴饮时铺在地上的座具。筵长,席短。贾公彦在疏《周礼·春官·司几筵》时指出:“凡敷席之法,初在地一重即谓之筵,重在土地上者则谓之席”。《礼记·乐记》、《史记·乐书》都曾记述古代“铺筵席,陈尊俎”的筵席情况。从此,筵席一词逐渐由宴饮的座具演变为酒席的专称,并一直沿习至今。

因此,筵席就是指宴饮时,陈设的座具和准备好的酒席。是宴会的基本物质条件。

二、筵席的作用

筵席的起因,与远古的祭祀、礼俗和宫室起居有着密切关系,与日常饮膳有着明显的区别。具体表现在三个方面:

1. 聚餐式:指筵席的形式。它是多人围坐畅谈、愉情悦志、下觴醉月的一种进餐方式。赴宴者有主宾、随行、陪客和主

人,主人是东道主,主宾是中心人物。气氛隆重,又有一定目的,所以菜点济楚丰盛,接待礼貌热情,不象平常吃饭那样简单随便,“礼食”气氛颇浓。

2. 规格化:指筵席的内容。既然是盛宴,就必然要求肴饌配套,庖制精细,餐具美观,仪程井然。整个席面考究,冷碟,热炒、大菜、甜食、汤品、饭点、蜜果、茶酒,均按一定比例组合,依次推进,形成一定的格局和规程,因时制宜,因人而异,饶有情趣。

3. 社交性:筵席是社交活动的一个重要物质条件。《礼记》说:“酒食所以合欢也”。正乃此意。凡属客治宴皆有明显目的:红白喜事,亲朋团聚,接风饯行,乔迁开业,疏通关系,酬谢恩情,国家庆典,国际交往以及欢度佳节等。总之,通过它,加深了解,敦亲睦谊。

第二节 筵席的起源其及发展过程

一、筵席的起源

中国的筵宴约产生于四千年前。在新石器时代,先民对许多自然现象和社会现象无法理解,从而产生了天神旨意、祖宗魂灵等原始信仰和各种祭祀活动。要祭祀,先得有物品表示心意,于是祭品和陈放祭品的礼器应运而生。先秦时期,最隆重的祭品是牛、羊、猪三牲组成的“太牢”,其次为羊、猪组成的“少牢”,这是王室祭奠天神或祖宗的。礼器有木制的豆,瓦制的登,竹制的筵,青铜制的尊、俎、鼎、簋等等。每逢大祀,还要击鼓奏乐,诵诗跳舞,宾朋云集,礼仪隆重。祭祀完毕,若是国祭,君王则将祭品分赐给大臣;若是家祭,至亲好友便将祭品分享,于是祭品转化为筵席上的菜品,礼器演变成筵席餐具,

筵宴初具雏形。

古代筵宴多在室内进行，设筵的形式受厅堂制约。秦以前，房屋大多坐北朝南，前面是行礼的“堂”，后面是住人的“室”，房屋建在高台之上，台下有阶，四周围以矮墙或篱笆，古人筵宴时“降阶而迎”、“登堂入室”等礼节的出现，与这种住房建筑格式不无关联。夏商周三代，先民还保留着原始人的穴居遗风，把竹草编织的席子铺在地上供人就座。按照古时习俗，堂上的座位以南为尊，室内的座位以东为上。古代的席大可坐2—3人，小的仅坐1人，古先民治宴，最早为一人一席。室内座具除席之外，还有筵，两者的区别是：筵大席小，筵长席短，筵粗席细，筵铺地面、席铺在筵上。若是筵与席同设，一示富有，二示对客人尊重。

先秦的家具中尚无桌椅，只有床、几。河南信阳长台关楚墓出土的木床，高仅19厘米，只供眠息；几也矮，有多种，其中一种是作为老人长踞时的依凭之物。还有，古代的餐具多陶罐铜鼎，形似香炉，体积甚大，有的一次可煮肉10多斤，乃至数十斤，端放食物的托盘叫“案”，木制，长方形，有足，仅能放一鼎，抬着搁置筵上。因此，先民赴宴，实际上是“踞”在席上，对“案”面“鼎”而食。由此所制约，菜点不多，一般是一人一鼎，德高望重的老人和贵族王侯，方能三鼎或五鼎。若想摆出“陈馈簋”的席面，势必“席前方丈”。直到汉魏时期，在西域座具马扎子（折叠凳）的启发下造出了简单的座具，先民才可以“正襟危坐”，从容宴客了。

二、筵席的发展过程

中国筵席滥觞不迟于虞舜时期，经过夏商周三代孕育，到春秋战国已具雏形。汉魏六朝，它在席位、陈设、礼仪以及菜点的质与量上不断演化，进入隋唐宋元已更具规范。明清两代，

筵席有了较大发展,更为强调席面编排,肴饌制作,接待礼仪和燕饮情趣,充分显示出中华民族饮饌文明一个侧面的特色。

(一)夏商周春秋战国时期

先秦时期《周礼》、《礼记》等书记载,虞舜时期已出现“燕礼”。这是一种敬老宴,每年举行多次,慰问本族耆老或外姓长者。其形式是先祭祖,后围坐,吃些狗肉,饮点米酒,较为简朴。

1. 夏朝。这一时期,敬老之风尚存,并且增添了“飧礼”。这种飧礼,菜品稍多,酒不多喝,仍体现一种敬老的传统。夏启袭位后,还曾在钧台(今河南禹县北门外)举行过盛大宴会,招待众部落酋长。

2. 殷商时期。“殷人尊神,率民以事神,先鬼而后礼”。筵宴在祭神活动中得到发展。殷人嗜酒,喜好群饮,菜品已较前丰盛。那时的餐具多按1—3人一席设计,除了碗、勺、杯外,其余都是共用,并且盘、豆、盆、钵的圈足与器座高度,正与席地而坐者的位置相适应,纣王当政,荒淫无道,搞起酒池肉林大宴,“使男妇裸,相逐其间,为长夜之饮”,开了冶游夜宴的先河。

3. 周代。筵宴变化甚大。由于周人“事鬼敬神而远之”,酒席名正言顺为活人而设,有“燕礼”、“大射礼”,“食公大夫礼”、“乡饮酒礼”诸多名目,祭祀色彩已逐步淡化。特别是接受夏、商亡国的教训,对饮酒加以节制;同时周公制礼作乐,严格按等级确定筵宴规格,酒席较前正规多了。周天子用膳须准备6种粮食,6种牲畜,6种饮料,8种珍馐,120种菜品和120种酱。诸侯请士大夫赴宴,有正菜32道,加菜12道。至于乡饮酒礼,这是敬老宴的发展,三年举行一次,60岁享用3道,70岁享用4道菜,80岁的享用5道菜,90岁享用6道菜。这即是以菜品数量衡量筵宴等级的始源。其接待程序也相应得到发

展。包括谋宾(确定名单)、戒宾(发柬邀请)、陈宾(布置餐厅)、迎宾(降阶恭候)、献宾(敬酒上菜)、作乐(唱诗抚琴)、旅酬(挽留客人)、无算爵与无算乐(连续欢宴)、送宾(列队乐奏)以及次客人登门答谢等。

4. 春秋时期。礼崩乐坏,士大夫也敢“味列九鼎”,席面的限制不那么严格了。这时诸侯有筑台宴乐的风气。重陈设,坐的席子有莞席、藻席、次席、蒲席、熊席五种,扶的矮几也有玉几、雕几、彤几、漆几和素几的区别。

5. 战国时期。宴乐更甚。《招魂》、《大招》中招亡灵用的菜单客观上反映出楚地筵宴的情况。《招魂》中的席单列出楚地主食4种、菜品8种,点心4种和饮料3种;《大招》的席单列出楚地主食7种,菜品18种和饮料4种。它们组合适当,衔接自然。在席面设计上跃上了新的台阶。湖北随县曾侯乙墓出土的青铜冰鉴、炙炉、九鼎入簋和髹漆食具箱,还有金质酒器,都是与著名的65件大编钟配套的宴飨实物,从其典雅精美的程度可以看出2400多年前的中国筵席餐具已经具有很高的审美价值了。

(二)秦汉魏晋南北朝时期

1. 秦朝。这一时期的筵宴也有所发展,特别是咸阳和巴蜀,天下12万富豪汇集,饮食市场繁荣,民间的婚寿喜庆酒筵都操办得较为隆重。

2. 汉朝。初期的燕饮较为简单,后来国力殷实、宴乐又蓬勃兴起,并且注重规范了。此时多在高堂上敷设帷帐,酒筵摆在锦幕之中。器物由厚重趋向轻薄,多以漆器为主。从四川德阳出土的“宴客画像砖”,成都出土的“宴饮使乐画像石”,广汉出土的“市井酒楼画像砖”以及“庖厨俑”上还可看到,那时仍是两三人席坐对饮,有侍者斟酒布菜,有乐伎表演歌舞。至于

民间，礼乐宴请之风也盛。

3. 魏晋时期。“文酒之风兴盛”。曹操筑“铜雀台”，曹丕筑“建章台”和“凌云台”，曹植宴“平乐观”，张华设“园林会”，虽然都出自以文会友，网罗人材的目的，但这些以文会友的雅境、雅情、雅菜、雅趣，对中国筵席的健康发展有着积极的，深远影响。

4. 南北朝时期。筵宴的演变有三大特点：①出现类似矮桌的条案，改善了就餐环境与卫生条件；同时朱墨相同的漆质餐具大放光华，这不仅控制了菜品的份量，而且也为摆台技艺的发展提供了条件，使筵宴逐步趋向小巧雅丽。②筵宴名目增多，目的性增强。像帝王登基宴、封赏功臣宴、省亲敬祖宴、游猪宴、登高宴、汤饼宴、团年宴等，都各自呈现出不同的特色，这对中国筵宴种类多样化起到了促进作用。③随着佛教的流行，信徒吃斋之风盛行。在此基础上，京畿地区和江南孕育出早期的素席（如凌虚宴，浴佛宴等），充实了中国筵宴内容，使中华民族饮食民俗日益丰富多彩。

（三）隋唐五代宋金元时期

1. 隋朝。整个隋朝经历的时间较短，酒筵承上启下，属于过渡时期。

2. 唐及五代。由于封建经济飞跃上升，科学文化相当发达，对外交流频繁，国力空前强盛，筵宴的发展进入了一个全新时期。①出现了高桌和交椅，铺桌帷、垫椅单，开始使用细瓷餐具。从《韩熙载夜宴图》看，贵族仍是1—3人一席，有丝竹佐饮，肴饌济楚，陈设雅丽，礼食的情韵较前浓厚。②讲究借景为用，妙趣天成。像唐玄宗在长春殿举行的临光宴，扬州官府举行的争春宴，白居易在水上举行的游筵宴，以及樱桃宴、红云宴、避暑宴等，或观灯、赏花、泛舟、玩景都注重情感愉悦和心

理调适,追求一种高雅格调。③唐中宗时出现大臣拜官后向皇帝进献烧尾宴的惯例。这种筵宴菜种多达五六十道,为宋、清两代大宴的调排奠定了基石。④筵宴用料已从山珍扩大到海味,由禽兽拓展到异物。其烹调工艺也精细多了。⑤乡土风味筵席层出不穷,孟浩然写的襄阳村宴,李白写的安陆乡宴、杜甫写的长安家宴,后蜀主李昶之妃花蕊夫人写的成都船宴,都是以其特异的情采取胜。⑥孕育在春秋、演化在汉魏的酒令,在此时发展极快,士农工商无不都以这种佐饮助兴的词令和游戏为乐,使得酒宴的气氛更为欢悦。

3. 宋金时期。名宴更多。有宋仁宗大享朋堂礼、宋太宗玉津园盛宴、宋度宗寿宴、天基圣节大席、西湖游宴等。此类大席,很重铺排,像集英殿举行的宋皇寿筵,仅摆设就有,仰尘、徽壁、单帷、搭席、帘幕、屏风、绣额、书画等 10 余种,以饮九杯寿酒为序,上 20 多道菜点,演 10 多种大型文娱节目,动用数千人张罗。再如清河郡王张俊接待宋高宗及随员,按职位高低摆出 6 种席面,仅皇帝计有 200 道菜点,连侍卫也是“各食五味”,每人羊肉 1 斤,馒头 50 个、好酒 1 瓶。在饮食市场上,这时出现了专管民间吉庆宴会的“四司六局”,它们分工合作,任凭呼唤,把备宴的一切事务都承揽下来,有利于筵席的发展。此外,由古时的订筵演变而来的“看盘”,这时也出现在酒筵上,为席面生色不少;并且汴梁、临安的正店大都使用清一色的银质和细瓷餐具,这种气派更是前所未有的。

4. 元朝。酒筵被赋予了浓郁的蒙古族食风和北方草原气息。首先,菜品多为羊馐,奶食,适当辅以其其他荤素料物,烹制技法也是烧烤为主,崇尚鲜咸,元代大型烤肉席,筵席菜饭和整羊宴都是如此。南方酒筵尽管重视鱼鲜,但是羊、奶菜品仍然占有较大比例。其次,烈酒用量甚大,多用“酒海”盛装。再

次,在宋时看盘的启迪下,筵席增设了小果盒、小香炉、花瓶等装饰物,供酒客观赏。元人还特别重视祭筵。宫廷所用祭品常由得力大臣亲率猎队,专门捕获纯马、红牛、白羊、黑猪和黄鹿上供,敬献六蒸六酿的马奶酒,庄严肃穆。此外,元代还有一种特殊的诈马宴,它由宫廷或亲王在盛大节庆时举行,摆全羊大菜,用象舞助兴,欢聚数天。与宴者必须穿皇帝赏赐、由回族织衣匠制作的图色“质孙服”,一日一换。

(四)明清时期

筵宴发展到明清,已日趋成熟,展示出中国封建社会晚期的饮食民俗和文化风情。

1. 餐室布置富丽堂皇,进餐环境雅致舒适。红木家具问世后,八仙桌、大园桌、太师椅、鼓形凳,都被用到酒席上来。桌披椅套缝制讲究,不少还用丝绸锦缎刺绣而成。为了便于调排菜点,攀谈和祝酒布菜,此时安位多为六人席、八人席和十人席的格局,主宾、随从、陪客和主人的席位有许多讲究。明代有对号入座的“席图”,清代在主宾背后放雕漆或螺细屏风,主宾正面摆穿衣镜,以示尊重。设席地点大多是春在花榭、夏在乔林,秋在高阁,冬在温室,追求“开琼筵以坐花”,“飞羽觞而醉月”的情趣。在台面装饰上,已由摆设装饰物发展成看席。隆重的还有吃席与看席并列。像乾隆皇帝的除夕家宴,仅摆台就分8路,用了各色玉碗58个。至于酒楼,盛行一字排开的“四扎碟”,置于首座对面的桌沿上以壮观瞻。明清的筵宴餐具强调成龙配套,常是一桌席面用一色器皿。如孔府的满汉宴,“银质点铜锡仿古象形水火餐具”,全套404件,可上196道菜点;慈禧太后的宁寿宫膳房里,也有酒筵所用金银餐具1500余种,均系绝世珍品。

2. 筵宴设计注重套路、气势和命名。明代万历年间北方

的乡试大典，席面分上马宴、下马宴两种，每种又有上、中、下之别，84桌各成格局。清宫光禄寺置配的酒宴有祀筵、奠筵、燕筵、围筵四类，每类也分若干个等级。像头等燕筵的菜单便用面粉120斤（制作满汉点心）、红白饊支3盘，饼饵20盘又加2碗、干鲜果品18盘，熟鹅一只，其他菜品灵活增补；二至六等依次递减。市场上的筵宴也以碟之多寡来区别档次，即有高档的16碟8簋4点心，也有低挡的“三蒸九扣”、“十大件”，还有16碟8大8小、12碟6大6小、重九席、双8席、四喜四全席、五福六寿席等，各有例则，自成体系。从筵宴结构看，一般分作酒品冷碟、热炒大菜、饭店菜果三大层次，好似军伍中的前锋、中军和后卫，分别由主碟、座汤和首点统领，而指挥这次筵宴大军的主帅，则是头菜。头菜是何规格，筵宴是何种档次。从筵宴命名看，有突出头菜“燕窝席、熊掌席”，有借用数字（“盖州三套碗”、“巩昌十二体”，有巧嵌成语掌故，寄寓诗情画意“混元大席”、“蝴蝶会”，有宣扬门第家风和地方风味特色（“孔府宴”、“洛阳水席”）。广州商人请春酒，席上全是金钱、元宝、富贵、发财等字眼，而扬州的诗文之会，则是每人一套文房四宝和两个食盒，酒菜吃完，诗稿也得交卷。

3. 各式全席脱颖而出，制作工艺美伦美奂。全席一般可分为主料全席、系列料全席、技法全席和风味全席四类。目前所见到的资料，清代的全席便有全龙席、全虎席、全凤席、全麟席、全羊席、全牛席、全鸭席、全鱼席、全蟹席、全素席等数十种类别。大多数全席从头到尾只准使用一种主料，可变只是辅料、调料与技法。在所有的全席中，全羊席誉满南北，满汉燕翅烧烤全席被称为“无上上品”。前者是选用羊体的各个部位分别制菜，少则用羊1头，有10多款菜，多则用羊20头，可制出108种品食。后者是扬州酒肆为接待随同乾隆皇帝南巡的百

官创制的,菜品多达130余种;后来各地加以仿制款式变化甚多。由于满汉全席通常以燕窝、鱼翅、烧猪、烤鸭四大名菜领衔,汇集了四方异饌和各族珍味,其技法偏重于烧烤,因而又名“大烧烤席”。

4. 少数民族的酒筵有所发展,各自展出不同民族礼俗和风情。据《清稗类钞》一书介绍,就有满族、蒙古族、哈萨克族、回族、藏族、苗族的丰盛席面10多种;如果再将明清有关笔记小说辑录的席单加进去,便可达50余例。

(五)近代、现代时期

辛亥革命以后,筵席的发展趋势是“由简到繁,从繁趋简”的过程,主要有这几方面的变化。

1. 中华民国时期,北京的宫廷菜在清帝退位后,流于市肆,出现了仿膳菜。一些官绅家厨进入市场,出现了谭家菜。上海、南京等地一些银行家、达官贵人在寓所办筵席,名曰公馆菜。这一切,从筵席的形式上、内容上以及风味特色中,都得到相应的发展。

2. 食品工业的掘起,对菜肴本质属性有着重要影响。1925年中国用小麦麸皮制成味精。后又引进各种食用香精、糖精、食用色素,还有咖喱、番茄酱、苏打等,对筵席菜肴的本质属性以及美感均起到重要作用。

3. 烹饪教育事业蓬勃发展,使筵席更趋向于科学性和社会适用性。1949年以前,个别大学家政系开设过烹饪课,这是我国出现最早的烹饪教育。1949年以后,在全国建立了一批中等烹饪技工学校、中等职业学校、培训班和大专层次的烹饪校系,形成了多层次的烹饪教育网络。改变了几千年来以师带徒的传艺方式。尤其是将烹调理论与现代营养卫生学有机结合起来,使筵席的组合内容更具有有一定的科学性。特别是

1979年以后,烹饪理论和现代营养卫生得到大力普及,人民饮食结构发生变化,筵席开始走向家庭化,成了人们日常生活、社会交往必不可少的重要组成部分。

4. 多次举办全国烹饪技术比赛,交流技艺,丰富筵席菜肴内容,提高筵席质量。1983年11月,举行了全国烹饪名师技术表演鉴定大会。推出名特大菜276道,工艺冷盘24个,风味美点84种。1988年5月举办了全国第二届烹饪技术比赛。表演菜点1320个,并在规定项目的基础上,增加了单项名特菜肴、食品雕刻、宴会摆台和宴会服务项目。第一次把烹饪技术大赛与筵席知识有机结合起来。1993年10月至12月,举办了第三届全国烹饪技术比赛,参赛品种多达5000余种,这次空前的盛会,给筵席注入了新的活力。

第三节 西餐在我国的发展简况

西餐是指西方菜点而言,系对欧美各国菜点的统称。它一般是用刀叉餐具,以面包为主食,摆长方形餐桌,这种进餐形式称西餐。

早在十三世纪,意大利人马可·波罗就将某些欧洲菜点的制作方法传到我国。其后,随着西方各国的传教士、商人和外交官的到来,西餐烹调技艺越来越多地传入中国。到十九世纪二十年代初期,上海已有几家大型西式饭店,如礼查饭店(现浦江饭店)、汇中饭店(现和平饭店南楼)、大华饭店(现北京大戏院原址)等。这些饭店内部设有客房、餐厅、舞厅、酒吧等部门。三十年代初期,国际饭店、华懋饭店、成都饭店、华懋公寓、上海大厦等大饭店相继开业,各项设备较前更为完善,菜品质量、花色品种,有了显著的提高。经过一段时间的经

营,西餐行业有了很大发展,形成许多风味不同的流派,有经营正宗欧美菜,有经营俄式大菜,有经营带中国味的西菜,也称番菜,还有经营家庭番菜。

新中国成立后,随着旅游事业的发展和国内经济渐趋活跃,由于西餐主料突出,形色美观,口味鲜美,营养丰富,在各大宾馆、饭店、餐馆颇受群众欢迎。近年来,西方快餐、日本菜相继进入中国市场,使西餐成为门类较全,各自具有独特烹调技艺的行业。

思 考 题

1. 筵席的定义是什么?有何作用?
2. 简述我国筵席的形成。
3. 我国筵席发展分为哪几个时期?各时期有哪些特点?