

中华饮食文库

中国面点史

国家“八五”重点图书

邱庞同 著

青島出版社

国家“八五”重点图书

中华饮食文库

中国面点史

邱庞同 著

青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 李新堂 郭东明
装帧设计 钟 意

中华饮食文库
中国面点史
邱庞同 著

*

青岛出版社出版
(青岛市徐州路 77 号)

邮政编码:266071

新华书店北京发行所发行

潍坊华光电子(集团)股份有限公司激光排版实验印刷厂排版
胶南市印刷厂印刷

*

1995 年 1 月第 1 版 1995 年 5 月第 1 次印刷

16 开(787×1092 毫米) 13.5 印张 8 插页 260 千字

印数 1—600

ISBN 7-5436-1276-3/TS·79

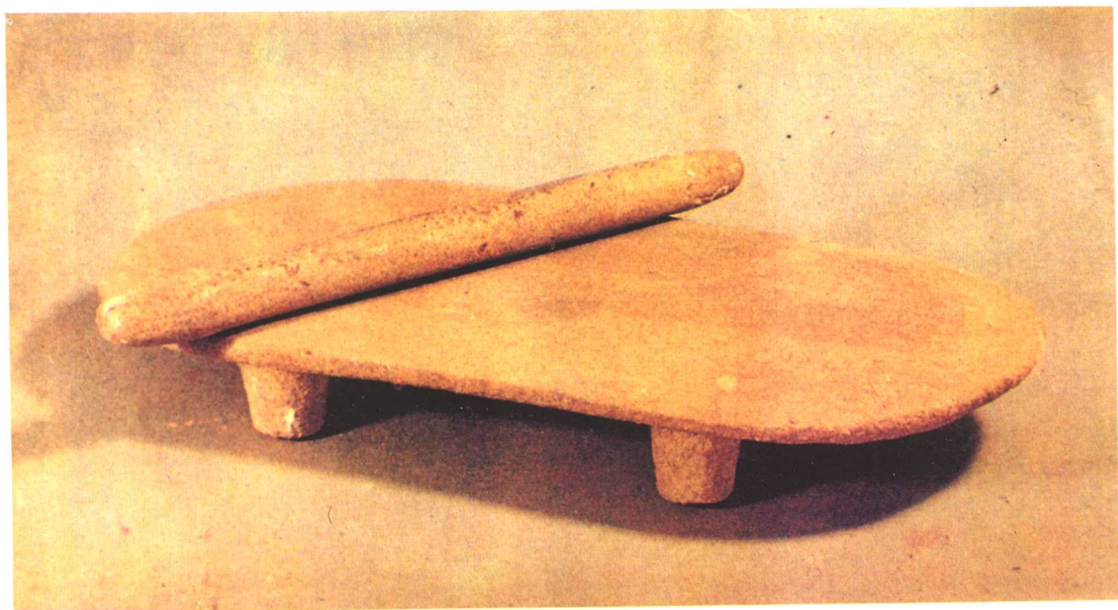
定价:58.00 元



青岛优秀图书出版基金资助出版

青岛优秀图书出版基金
顾问、评审委员会

顾 问	秦家浩	徐长聚	程友新
	孔心田	王增益	周迪颐
主 任	刘笃义		
副主任	孙志周	王永章	徐 诚
	邢厚仁		
秘书长	徐 诚(兼)		
委 员	(以姓氏笔画为序)		
	刁学明	于红岩	王心国
	王永乐	王永章	王桂浑
	邢厚仁	祁庆阁	孙志周
	孙怀禄	刘笃义	宋进义
	吴宝安	辛鸿波	肖作贤
	张志红	陈 铭	郭 伟
	胡维华	姜华山	徐 诚
	徐本夫	高继民	戚道浚
	翁文庆	傅清沛	崔西璐
	曾呈奎	樊建修	



▲ 裴李岗文化的石磨盘、石磨棒



◀ 春秋时代薛城遗址墓葬中发现的“馄饨”(上)和“饺子”(下)



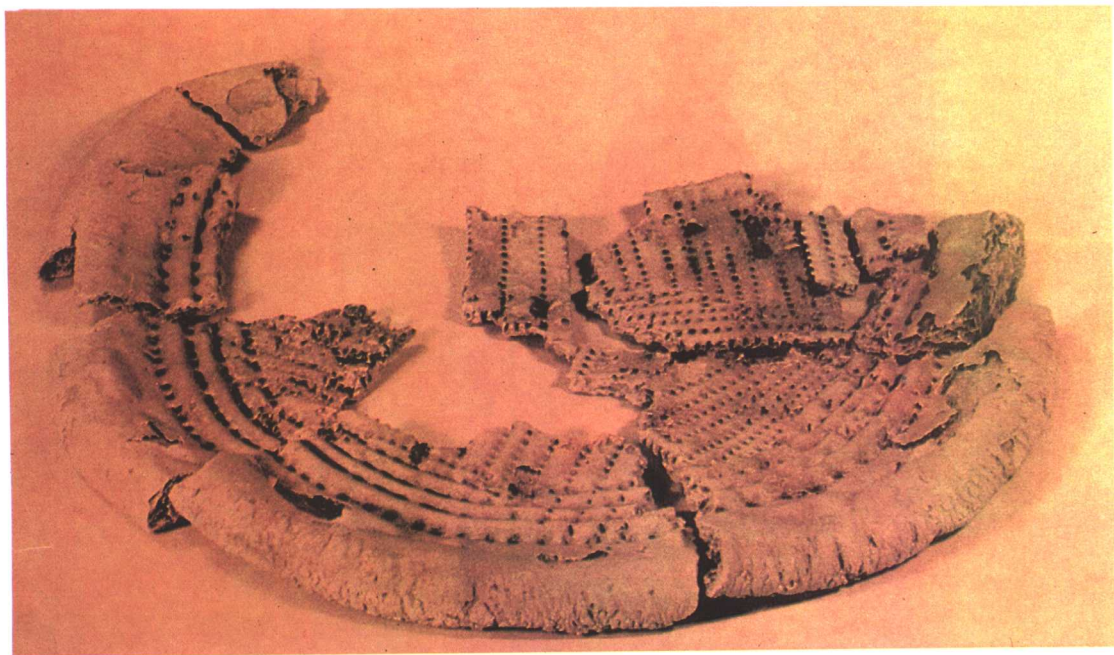
▶ 先秦时期的陶磨



◀ 汉代面点俑

▼ 唐代磨面、制饼俑



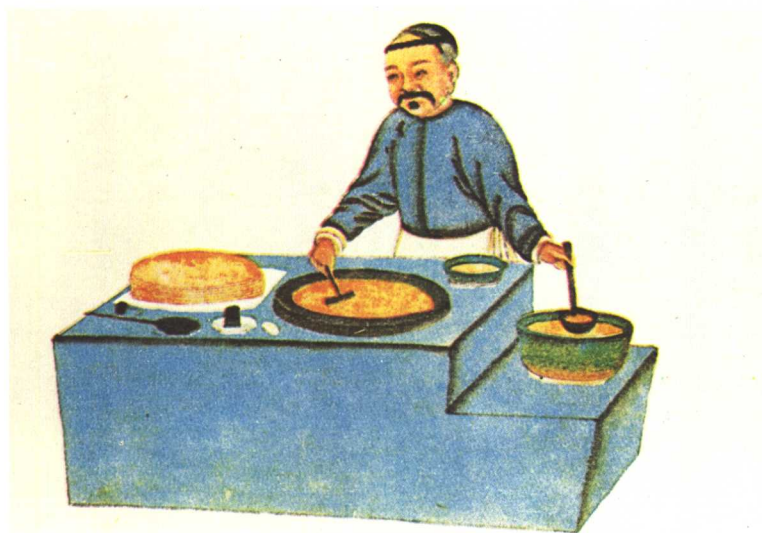


▲ 新疆吐鲁番出土的唐代饕



▲ 新疆吐鲁番出土的唐代花式点心

◀ 烙煎饼图(清代)



▶ 卖凉粉图(清代)



油醋洗之而食也



◀ 卖白薯图(清代)



◀ 卖槟榔图(清代)

▶ 过卖图(跑堂)(清代)



◀ 卖吊炉烧饼图(清代)



◀ 寿桃

▶ 驴打滚



◀ 龙须饼

▶ 佛手酥



◀ 北京小吃



▶ 三色年糕



蘇式船點



◀ 苏式船点(一)

▶ 苏式船点(二)



◀ 苏式船点(三)

《中华饮食文库》编辑委员会

顾 问 陈丕显 陈慕华 胡 平
曾宪林 张世尧 沈治平

主 任 姜 习

副主任 萧 帆 林则普 乔淑华
徐 诚 聂凤乔

委 员 (以姓氏笔画为序)

王义民	王子辉	王仁湘	乔淑华
孙世增	李正权	李新堂	邱庞同
陈光新	林则普	张廉明	柯日恒
姜 习	聂凤乔	徐 诚	陶文台
陶振纲	萧 帆	熊四智	

前 言

面点是中国饮食的重要组成部分。

中国面点历史悠久、品类丰富、制作技艺精湛、风味流派众多，且与食疗、风俗结合紧密，具有深厚的文化内涵。

近 10 多年来，随着对中国饮食文化研究的展开和深入，研究中国面点的文章逐渐多了起来。这是一个好现象。但是，反映中国面点史的专著尚未出现，这又是一个缺憾。

坦白地讲，我起初并无撰写《中国面点史》的勇气。总觉得自己在这一方面的素养不够。但是，由于我曾经出版过《古烹饪漫谈》、《古代名菜点大观》以及《食宪鸿秘》、《易牙遗意》等 7 本饮食古籍注释本，还发表过 10 多篇面点方面的考证文章，便有友人鼓励我写一部面点史方面的著作。理由是：你既已作了一些研究，而且社会又需要这方面的著作，何不再深入钻研一番，写出面点史来呢？

友人的劝告是诚挚的。认真思考之后，我终于决定试写《中国面点史》了。5 年前，开始列出提纲，并草拟出前三章。后来，由于参加编写《中国烹饪百科全书》，便把《中国面点史》的写作给耽搁了。所幸的是，《中国烹饪百科全书》中的《中国面点史》辞条恰巧是分给我撰写的。在撰写这一辞条的过程中，我阅读了大量有关文献，从而加深了对中国面点的认识，也对今天写成《中国面点史》一书起了促进作用。

前面说过，中国尚未出现过面点史方面的著作。唯其如此，我在写作中缺少借鉴，仍然感到难题不少。

首先遇到的是书名问题。是用“面点史”好，还是用“面食史”、“点心史”更适宜？这里，涉及到对“面食”、“点心”、“面点”的理解，同时也与本书的主旨有关。

我认为，这三个词既有相近之义，又有区别。一般而言，“面食”指用麦面粉制作的食品。至迟在宋代，“面食”一词已经出现，临安就开设有不少“面食店”，其品种，多为各种面条、棋子。明代的《宋氏养生部》中，也列有“面食制”一节，所收品种均为麦面制作，品种已不限面条、棋子，馒头、包子、卷子、馄饨、角子等均已包括进来。“点心”一词唐代已经出现，初为动词，指在正餐之前吃一点食品以充饥；后方演化成名词，指在正餐之外用以垫饥、品味的用面粉、米粉、米，以及莲子、栗子、枣子、银耳等制作的食品。如宋代《梦粱录》一书中所收的“点心”就有包子、馒头、饼、夹儿、春茧、薄脆、划子、糕、团子、元子、粽子、兜子……而清代《随园食单》《点心单》中，亦收有各种麦面、米粉、莲、藕、菱制作的食品。“面点”一词出现较迟，近代方才流行。但其含意较广泛，凡正餐或正餐之外食用的用麦面、米粉、米（主要指粽、炒、米团、粢巴等）为主料制作的食品，均可包罗进来。“面点”似为“面食”、“点心”的合成词，但并不包括莲子羹、枣子汤、银耳羹等非米、面食品。

基于上述理解,本书最终还是决定取名“面点史”。再说,本书力图全面反映中国面点的发展过程,如取用“面食史”、“点心史”之名,则内容要重点写“面食”和“点心”,那就会变成另外的书了。

其次遇到的是书的结构问题。如采用专题史写法(分面条篇、包子篇、馒头篇、饺子篇等),对作者固然方便,但却会给读者带来不方便,他们将难以看清每一个历史时期的面点发展的情况。因此,本书采用按朝代分期的写法。为了揭示中国面点形成、发展的脉络,并反映中国面点所特有的文化色彩,本书将面点品种、制作技巧、面点与风俗列为重点。在写作中,采用“螺旋式”上升的写法:除先秦时期只列新出现的面点品种外,其他时期均先列新出现的面点品种,并加以分析,然后再写旧有品种的变化、发展。如面条,汉代有“汤饼”、“索面”,魏晋南北朝有“引面”,唐代有“槐叶冷淘”,宋代有多种浇头面,元代有“饴饴”、“挂面”,明清有“抻面”、“刀削面”、“伊府面”、“炒面”、“五香面”、“八珍面”等等。将这些面条品种逐一写出并予以评析,中国面条的发展轨迹也就一目了然了。其他品种,亦复如此。面点与风俗也采用这种写法。不单纯写风俗。只有当某一风俗与面点挂上钩时,方才去写这一风俗,并努力探求这一风俗面点的成因。由于风俗既有历史的传承性,又会发展变化,故本书在写某一风俗面点的形成之后,仍花费笔墨写其在以后的发展、变化。

再次遇到的是面点流派的问题。如何划定面点流派(包括菜肴流派),争论激烈,迄无定论。本书中面点流派是以某一地区的面点品种多寡、风味特色显著与否、社会影响大小来决定取舍的。这些均力求以史实为依据,避免主观随意。

最后还得指出的是,中国古代面点的精品往往只有达官贵人、商贾文士、地主豪绅才能享用,广大劳动人民是无法消受的。这是问题的一个方面。而问题的另一个方面是,这些精美的面点恰恰主要是劳动人民创制出来的。因此,本书中记述古代的精美国点,乃至用专节介绍清宫、孔府面点,从本质上说乃是要赞美劳动人民的创造和智慧。恰如写《中国建筑史》要反映宫、室、殿、堂、楼、台、亭、榭一样。这是不言而喻的。否则,就会陷入形而上学和历史虚无主义的困境。

目 录

前 言	1
第一章 先秦时期	1
第一节 概述	1
第二节 早期面点出现的物质条件	2
(一)谷物的生产	2
(二)谷物的加工	4
(三)调味品的生产	6
(四)油料	7
(五)炊具的创制	7
第三节 主要面点品种	8
1. 糗	8
2. 饵	9
3. 蜜饵	9
4. 糝	9
5. 飶食	9
6. 糝食	9
7. 糗糈	9
8. 饼	9
第四节 小结	10
第二章 两汉魏晋南北朝时期	11
第一节 概述	11
第二节 面点原料	12
(一)谷物方面	12
(二)乳品方面	12
(三)调料方面	12
第三节 面点制作工具	13
(一)磨	13
(二)罗	13
(三)蒸笼、烤炉、铁釜、铛、甑	13
(四)模子等成形工具	14

第四节 面点发酵法的进展	15
第五节 主要面点品种	15
(一)汉朝面点	15
1. 胡饼	16
2. 蒸饼	16
3. 汤饼	16
4. 蝎饼	16
5. 髓饼	16
6. 索饼	16
7. 水溲饼	16
8. 酒溲饼	16
9. 枣糒	16
10. 居女	16
11. 仆促	16
12. 蓬饵	16
(二)魏晋南北朝面点品种	17
1. 馒头	17
2. 馄饨	17
3. 傅饪	17
4. 水引	18
5. 煎饼	18
6. 牢丸	18
7. 碁子面	19
8. 烧饼	19
9. 豚皮饼	19
10. 饼饅	19
11. 蒸饼	20
12. 汤饼	20
13. 粢	20
14. 膏环	20
15. 细环饼	20
16. 餠餗	20
17. 糒	21
18. 糗	21
19. 胡饭	21
20. 糝	21