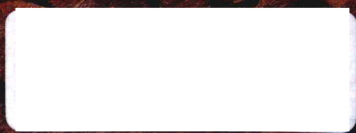


小点心 大文化

SMALL PASTRY
GREAT CULTURE

编著——于进江

于进江



于小菓出品



广西师范大学出版社
GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS



于小菓出品

编著——于进江

小点心 大文化

SMALL PASTRY

GREAT CULTURE



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

小点心 大文化
XIAO DIANXIN DA WENHUA

出版统筹：罗财勇
责任编辑：黄珊虎
助理编辑：唐娟
美术编辑：陆润彪
责任技编：伍先林

图书在版编目（CIP）数据

小点心，大文化 / 于进江编著. —桂林：广西师范大学出版社，2018.8
ISBN 978-7-5598-1040-3

I. ①小… II. ①于… III. ①糕点—模具—文化—中国
IV. ①TS971.29

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2018）第 151800 号

广西师范大学出版社出版发行

（广西桂林市五里店路 9 号 邮政编码：541004）
网址：<http://www.bbtpress.com>

出版人：张艺兵
全国新华书店经销

珠海市豪迈实业有限公司印刷

（珠海市香洲区洲山路 63 号豪迈大厦 邮政编码：519000）

开本：787 mm × 1 092 mm 1/16

印张：23.25 字数：430 千字

2018 年 8 月第 1 版 2018 年 8 月第 1 次印刷

定价：158.00 元

如发现印装质量问题，影响阅读，请与出版社发行部门联系调换。

小真心
大文化

平山題



前言

【吃的艺术】

自古以来，中国人对饮食总是秉承着“民以食为天”的认知，关于吃的艺术也涵盖了不同的主题。其中内容最为丰富、历史最为悠久的莫过于点心。

千百年来，无论是寻常人家的团圆聚会，还是亲朋好友间的礼仪往来；无论是婚丧嫁娶中的待客之道，还是寻根问祖的祭祀之选，都离不开点心。丰富多彩的点心成了沟通人与人之间情感的纽带。讲述家家户户生活故事的典籍，构建了独具特色的中国传统文化体系。

【国的情怀】

如今，提到中式点心，很多人都不太明白中国传统节日里为什么总少不了点心；点心和节庆之间有怎样的联系；现在我们看到的点心，吃到的点心口味背后蕴含着怎样的历史渊源和礼仪习俗。这些疑问引发了中国著名艺术家、设计师、收藏家于进江先生的好奇。

仿佛是冥冥之中的注定，一次偶然的机缘，朋友从日本带回一份手信，那是一盒精美别致的传统和菓子，于进江先生瞬间被这样特别的礼物吸引住了。一块小小的点心承载着日本匠人的手作精神，深刻的图案寓意反映着日本文化的特质。这彻底激发了他探寻中国传统点心文化的决心。于是他开始思考中国5000年文明孕育下的中国传统点心有着怎样不为人知的故事；我们该如何还原中国传统点心背后的历史文化、生活习惯、风俗礼仪，以及如何用当代人易于接受的方式展现其魅力。

带着这样的思考，于进江先生用了四年时间，行程10万公里，从北京民风民俗的礼仪习惯到江浙地区的节庆糕点，从山西平遥的深宅大院到福建百年宗族祠堂，走访了各地区众多特色点心老店和传统风俗博物馆。同时，他还从全国各地收集到4000余块中国传统点心模具，这些模具从唐代到近现代，跨越千年，作为研究中国传统点心文化的素材。2017年国庆期间，于进江先生在北京798艺术区隆重举办了中国首次以当代艺术手法解读古代点心模具的艺术展览，赢得了各界名士的一致好评，也引起了文化界、艺术界、收藏界的高度关注，引发了中式点心行业的深度思考。

本书将于进江先生四年走访收藏的文化成果与798点心模具展访谈思想精华汇编在一起，并依据中国传统的二十四节气、七十二候文化对展览中的点心模具进行了一次创新性解读，结集成册与大家分享。

我们希望这本书的出版能够为我国文化复兴增添一抹创新的力量，给喜欢传统文化的读者带来不一样的阅读体验。同时，也让更多的当代人看到中式点心之美，感受中国点心文化中的美好寓意，品味中式点心的礼仪风范，让传统文化在小小的点心中薪火相传。我们更希望书中所收录的点心模具，能为中国点心文化的崛起和发展，带来有益的启发和借鉴，让中式点心走向世界。

Art of Diet

Since ancient times, the Chinese have always been adhering to the perception that "food is the paramount necessity of the people", leaving various topics about the art of diet. Thereinto, pastry is the richest in content with the longest history.

For hundreds of years, pastry has been a must for gatherings of common families and etiquette intercourses between relatives and friends; and for hospitality at weddings and funerals and ceremonies to worship the ancestors. The various kinds of pastries are an emotional bridge between people and a classic telling the stories of every family. It has created a unique Chinese traditional culture system.

Affection of the Country

When referring to Chinese pastry today, many people may wonder why it is always seen in traditional Chinese festivals? How is it linked with festivals and holidays? What are the historical origins and ritual custom behind the pastries we see and the flavors we eat today? All these questions have aroused the curiosity of Mr. Yu Jinjiang, a celebrated artist, designer and collector in China.

On an occasion as doomed, a souvenir was brought to Mr. Yu Jinjiang from Japan. The exquisite and unconventional box of "wagashi" (a traditional Japanese pastry) struck the attention of Mr. Yu immediately. The small piece of pastry carries the handcraft spirit of the Japanese craftsmen and the profound implications of the patterns reflect the characteristics of Japanese culture. He was drastically inspired to explore the culture of traditional Chinese pastry with resolution. Therefore, he began to reflect on what were the unknown stories about the traditional Chinese pastry cultivated by the 5,000-year civilization of the country, and how to restore the historical culture, living habits, and custom and rites behind as well as how to present its charm in the acceptable ways to the contemporaries.

With such questions in mind, he embarked on a four-year journey of 100,000km, visiting numerous special and old pastry stores and museums of traditional custom in different areas, and exploring the folk custom and etiquette habits in Beijing, festival pastries in Jiangsu and Zhejiang, compounds of connecting courtyards in Pingyao of Shanxi and ancestral halls a century old in Fujian. During the journey, he collected over 4,000 pieces of molds of traditional Chinese pastry throughout the country. The collection, covering a thousand years from the Tang Dynasty to the modern times, was the materials for his study of the traditional pastry culture in China. During the National Day in 2017, Mr. Yu held the country's first art exhibition interpreted ancient pastry molds with modern artistic methods in the 798 Art District in Beijing, winning extensive praises from celebrities in various fields, arousing great concerns in the circles of culture, art and collection, and triggering in-depth reflections in the industry of Chinese pastry.

The book, for the purpose of sharing, integrates the cultural achievements of his four-year collecting with the essence of the interview records about the mold exhibition in the 798 Art District and has an innovative interpretation of the exhibited molds based on the traditional Chinese culture of the Twenty-four Solar Terms and the Seventy-two Climates.

It is hoped that the publication of this book will make an innovative contribution to the cultural renaissance of our country and enable you, who are passionate about traditional culture, with a fresh reading experience. In addition, the book is expected to allow more contemporary people to realize the charm of Chinese pastry, identify the good messages included in the Chinese pastry culture, and feel the courtesy demeanors embodied by Chinese pastry, passing down our traditional culture through the pieces of pastries. Moreover, we wish the pastry molds included in this book can be a favorable enlightenment and reference for the rise and development of the Chinese pastry culture and bring the Chinese pastry to the world.

于进江 *Jinjiang Yu*

祖籍山东, 1975年生于河南周口

于小菓创始人/容与设计创始人/小罐茶联合创始人/灵山集团文化设计顾问

Ancestral home in Shandong, born in Zhoukou, Henan in 1975

Founder of Yuxiaoguo / Founder of the Volume and Vision/Co-founder of Xiao Guan Tea/Cultural design consultant of Lingshan Cultural Tourism Co., Ltd.

目录 *Contents*

第一章 小点心，大历史	/003	Chapter 1 Small Pastry, Great History
点心的历史及传说		History and Legend of Pastry
点心传说	/004	Legend of Pastry
点心历史	/005	History of Pastry
第二章 小口味，大不同	/021	Chapter 2 Tiny Flavor, Big Difference
深藏在中式点心中的味道记忆		The Memory of Flavor Hidden in Chinese Pastry
点心的地域风情	/022	Regional Amorous Feelings of Pastry
点心的时代风味	/026	Era Flavor of Pastry
第三章 小心意，大情谊	/031	Chapter 3 Small Thought, Great Friendship
中式点心里的节日习俗、庆典礼仪		Festival Customs and Celebration Etiquette of Chinese Pastry
用于岁时佳节	/033	For the Holidays at the Festivals
用于婚丧喜庆	/040	For Weddings and Funerals
用于拜神祭祀	/041	For Worshipping Gods and Sacrifices
用于思念的寄托	/042	For Sustenance of Missing
用于祈福祛灾	/043	For Praying for Good Fortune and Dispelling Disaster
第四章 小模具，大智慧	/044	Chapter 4 Small Mould, Great Wisdom
古代点心模具里的二十四节气		24 Solar Terms in Ancient Desserts Molds
立春	/046	Spring Commences
雨水	/054	Spring Showers
惊蛰	/062	Insects Waken
春分	/070	Vernal Equinox
清明	/078	Bright and Clear
谷雨	/086	Corn Rain

立夏	/094	Summer Commences
小满	/102	Corn Forms
芒种	/110	Corn on Ear
夏至	/118	Summer Solstice
小暑	/126	Moderate Heat
大暑	/134	Great Heat
立秋	/142	Autumn Commences
处暑	/150	End of Heat
白露	/158	White Dew
秋分	/166	Autumnal Equinox
寒露	/174	Cold Dew
霜降	/182	First Frost
立冬	/190	Winter Commences
小雪	/198	Light Snow
大雪	/206	Great Snow
冬至	/214	Winter Solstice
小寒	/222	Moderate Cold
大寒	/230	Severe Cold
第五章 小碰撞，大发展 中式点心的机遇	/238	Chapter 5 Small Collisions, Great Development Opportunities for Chinese Pastry
中国点心的希望与节气养生	/240	Hope and Seasonal Health Maintenance of Chinese Pastry
传统文化的当代艺术重现	/256	Contemporary Art Reappearance of Traditional Culture
东方的传统饮食与传承	/264	Oriental Traditional Diet and Inheritance of It

跨时代的传统文化展现	/278	Cross-age Display of Traditional Culture
善行世界里的生活之美	/290	Beauty of Life in the World of Beneficence
中国传统文化的中秋习俗	/306	Mid-Autumn Festival Custom of Chinese Traditional Culture
传统文化下的二次元碰撞	/316	Binary Collision in Traditional Culture
藏家在文化传承中的贡献	/326	Contribution of Collectors to Cultural Heritage
大国文化里的小产品	/334	Small Goods in the Culture of Great Country
中式点心的机遇	/344	Opportunities for Chinese Pastry
后记	/358	Postscript





第一章

小点心，大历史

——点心的历史及传说

Chapter 1
Small Pastry, Great History
History and Legend of Pastry



点心传说

谈到中国的“点心”，有这样一个传说：

相传东晋时期一位大将军，看到战士们日夜血战沙场，英勇杀敌，屡建战功，甚为感动，于是传令烘制民间喜爱的美味糕饼，派人送往前线，慰劳将士，以表“点点心意”。自此以后，“点心”的名字便传开了，并一直传承至今。

现在的南京（古东晋都城建康），秦淮河畔、夫子庙旁的人们依然有吃点心、送点心的习惯。甜而不腻的梅花糕、软糯爽口的如意糕、碧色剔透的茶糕……遗憾的是，美味背后的礼仪和历史，却鲜为人知。



◀ 点心传说
(崔强绘)

点心历史

炎黄时期

——祭祀文化产生，为点心用于祭祀创造了精神内核

炎黄时期，祭祀文化产生。每年的收获时节，部落族群聚集在一起，篝火欢腾，拿出一年里种植收获最好的五谷祭祀神农大帝。寓意着上天赐予人们丰厚的收成，人们用五谷报答感恩。这样“礼尚往来”的习俗，甚至可以说是说“华夏民族，礼仪之邦”精神核心的由来。后来，点心就演变成了这种精神的具象化“物件”。含蓄的中国人，用小小的点心祈求上苍，描绘美好，传递祝愿。

炎帝像 ▶



祭祀用的五谷 ▶





◀ 出土的新旧石器时代间蚌质穿孔装饰品,属当时的祭祀装饰物品(左图)

◀ 寝孳方鼎:此器系商王康丁赏赐给他的侄子寝孳,用于祭祀寝孳的父亲禀辛的宗庙彝器(右图)

夏朝

——手作祭祀品产生,为点心用于祭祀创设先驱

夏朝,中国史书上记载的第一个世袭制朝代,手作祭祀品产生。

考古发现,夏时期的文物中有一定数量的青铜和玉制的礼器,可见礼仪制度随着世袭制的产生,不断地发展完善,祭祀的物品从最初的五谷、牺牲等自然产物,向人工制造产物演变。现在的人们依然有祭祀祖先、祈寿增福的礼仪传统。所不同的是由模具制作完成、富有寓意的点心替代了最初工艺繁杂的人工铸造礼器,成了礼制祭拜中的重要角色。

商朝

——模具化生产方式出现,为模具应用于制作点心贡献了智慧

商朝占卜祭祀盛行,青铜器作为祭祀用品大量出现。考古发现青铜铸造以模范失蜡法为主。原本工艺繁杂的青铜器通过标准的模范得以大量的复制和加工。可知在商朝,以模具来制造批量产品,已经成为生产力的重大突破。

由此,我们猜想祭祀中广泛使用的牛羊牺牲或是制作繁杂的祭祀物品,有可能也是采用了同样的“模具塑形方式”加工完成。这种模具加工生产方式的产生是中国文明进步的表现,也是中国饮食文化的一大创新与突破,充分彰显了中国古人的智慧。后来,模具在点心制作中的应用,便是这种生产方式的延展。

周朝

——和合文化萌芽，为点心用于伴手礼创造前提

周朝礼仪制度更加规范，周文王注重礼仪治国。周文王创《周易》，得太极八卦，探讨人与自然之间“和谐相处”的生存法则，可以说是人们对和合文化追求的萌芽。“和合”不不仅是人与自然之间的和谐，还包含了人与人、人与家庭、人与社会之间的和谐。

在追求人与人的和谐礼仪上，孔子给我们做了极好的表率。

据传孔子当年为了向老子请教周礼，以大雁敬奉。用“雁行有序”象征着礼教，表示对老子的谦恭。老子知其意，说：“富贵者送人以财，仁人者送人以言。吾不能富贵，窃仁人之号，送子以言。”老子给孔子的回礼是一些教诲的言辞。由此可见，早在周朝“礼尚往来”的和合风范已经被高度重视。

千百年来，中国人始终信奉“以和为贵、和气生财、合家欢乐、和合统一”。后来，人们在重要的节日用点心祭祀祈福，就是追求人与上苍之间的“和合”，又用点心互表心意，就是在追求人与人之间的“和合”。

它不仅仅表现在与点心有关的仪式上，还被刻录在点心模具里。在我收集的模具中就有很多代表“和”的经典形象，如表达“阴阳平衡、和合统一”的八卦、祈祷“合家欢乐、福寿康宁”的和合二仙。

孔子拜老子的汉画
像石拓印

孔子当年拜访老子时，手提礼物来表示对长者的问候，可见手信是中国自古以来访友邦客的必备品

