



苏式糕点制作技艺

第一章 苏式糕点概述

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

1. 苏式糕点的历史——概述



苏式糕点是中式糕点的主要帮式之一，在我国糕点发展史上具有重要地位。根据有关史料记载，苏式糕点萌芽于春秋，起源于隋唐，形成于两宋，发展于明清，可谓源远流长。近代以来，苏式糕点更是得到进一步传承和创新。

1. 苏式糕点的历史——春秋时期

- 《苏州地名录》记载，苏州市郊的草鞋山、梅堰等处的新石器时代遗址出土大量的石器、骨蚌器、陶片、木制工具和稻谷凝块等文物。这表明早在五六千年以前，聚居在太湖流域的先民已具有比较先进的生产生活水平。



1. 苏式糕点的历史——春秋时期



- 公元前514年，吴王阖闾命大臣伍子胥督造都城，史称“**阖闾大城**”，是为苏州建城之始。相传筑城完工后，伍子胥嘱咐家人：“我死后，如国家遭难，民饥无食，可往相门城下掘地三尺得食。”后来，吴王夫差亡于越，城内乏食，伍子胥家人率众于相门拆城掘地，发现相门城砖是糯米粉制的砖，从而得以解救城内饥荒，这就是**苏州年糕**的起源。
- 纵观关于年糕起源的各种传说，苏式糕点很可能**萌芽于春秋时代**。



1. 苏式糕点的历史——隋唐时期



- 公元前221年，秦国实行郡县制，建置**吴县**，作为会稽郡首邑。至隋开皇九年，废吴郡，改称**苏州**。由隋至唐的三百多年间，苏州逐渐发展成为江南闻名的繁华都会。正如南宋范成大所云：“在唐时，苏之繁雄，固为**浙右第一**矣。”正是在这样的背景下，苏州糕点行业蓬勃兴起。



1. 苏式糕点的历史——隋唐时期



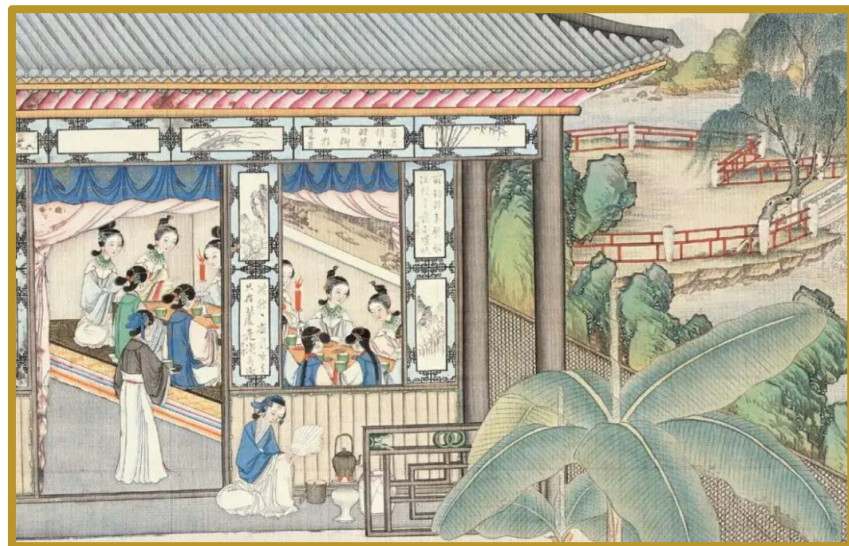
- 宋代苏轼《寒具诗》曰：“纤手搓来玉数寻，碧油轻蘸嫩黄深。夜来春睡浓于酒，压褊佳人缠臂金。”寒具即馊子也，面和糖或盐以焯之，亦有用米粉者，后为七夕乞巧节物。古代寒食节（清明节前一二日），禁烟火炊食，多以糕点为主食，称为寒具，苏州的寒具在当时就很有名。
- 隋唐是苏式糕点的起源时期，也是其开始兴旺和发展的时期。



1. 苏式糕点的历史——两宋时期



- 《梦粱录》是宋代吴自牧所著的笔记，共二十卷，正是一本记载南宋苏杭一带风物的著作。其中，第十六卷“葷素从食店”记载了苏杭一带的糕点品种。烹饪方式有炙、炸、熔、蒸等，操作工艺有酥皮折迭、生物发酵、浆皮松酥、松糕柔韧、包馅成形等，并已形成了糕点商品生产和茶食店铺供应。
- 白居易、杜牧、苏东坡、陆游等历代文人墨客，在寄情苏州自然风光的同时，都对精美可口的苏式糕点赞不绝口。
- 到两宋时期，苏式糕点已逐步成为我国糕点主要帮式之一。



1. 苏式糕点的历史——明清时期



- 明清时期，苏州工商业发展水平居于全国前列。
- 茶食行业已发展形成“前面店铺供应，后面作坊生产”的前店后坊的经营方式，使商品生产有了进一步的发展。
- 《乾隆苏州府志》《吴门表隐》《姑苏志》《同治苏州府志》《苏州府志》等古籍中有很多苏式糕点名称的记载。
- 较为著名的品种有：麻饼、月饼、巧果、松花饼、盘香饼、棋子饼、香脆饼、薄脆饼、油酥饺、粉糕、马蹄糕、雪糕、花糕、蜂糕、百果蜜糕、脂油糕、云片糕、火炙糕、定胜糕、年糕、乌米糕、三层玉带糕等。
- 较为著名的茶食店有：王仁和、野荸荠、稻香村、桂香村等。



1. 苏式糕点的历史——明清时期



- 根据《清嘉录》记载，苏州一年有四时八节之分，四时即春、夏、秋、冬，八节即立春、立夏、立秋、立冬、春分、夏至、秋分、冬至，相关民间风俗习惯有240余项，其中涉及到糕点节物、享神、祭祖、馈礼、膳食有20余项，其节物品种之多，不及细载。
- 农历九月九日重阳节，人们食用重阳糕，取“糕”之谐音，意在表达步步登高的美好愿景。
- 农历七月初七七夕节，苏州民间有吃巧果、巧酥的风俗，以此庆贺牛郎、织女七夕相会。
- 据不完全统计，明清时期苏式糕点的传统品种达130余种，并划分为炉货、油面、油氽、水饅、片糕、糖货、印板等7个大类。



1. 苏式糕点的历史——近代以来

- 新中国成立后，在国民经济恢复时期，苏式糕点有了恢复和发展，松子枣泥麻饼、芝麻酥糖等知名产品远销港澳，出口南洋诸国。
- 特别是十一届三中全会以来，在国民经济调整中，轻纺工业优先发展，食品工业放到了重要位置上。党中央、国务院作出了发展食品工业的一系列决策，颁发了《全国食品工业发展纲要》，苏式糕点得到进一步的恢复、弘扬、创新。
- 恢复的名特品种有清水玫瑰月饼、精制百果月饼、白麻椒盐月饼、猪油夹沙月饼、文饺（鲜肉饺）、松子枣泥麻饼、三色大麻饼、猪油芙蓉酥、猪油年糕、大方糕、松子黄千糕、松子米枫糕、玫瑰白麻酥糖、椒盐黑麻酥糖、四色片糕、八珍糕等10余种。

1. 苏式糕点的历史——近代以来

- 恢复的**传统品种**有猪油火腿月饼、甘菜猪油饺（干菜饺）、千层酥、葱油桃酥、猪油松子酥、三色夹糕、大方糕、小鸡蛋饼、蒸蛋糕、巧果、炸食、枇杷梗、荤油米花糖、糖年糕、百果蜜糕、定胜糕、松子仁云片、核桃仁云片、玉带糕、椒盐桃片、五香麻糕、火炙糕、印糕等**80余种**。
- 荣获**部省级优质食品**称号的有杏仁酥、松子枣泥麻饼、精制云片糕、椒盐月饼等；评为**部省级名特食品**有惠山油酥（金刚脐）、芝麻酥糖、八珍糕等。
- 还**改良和创新**了酥皮月饼、老幼喜片糕、咖喱饺、园型夹心蛋糕、椒盐花酥、蜂乳资生糕、苔菜巧果、蜜枣酥等**50余种**。



苏式糕点制作技艺

第一章 苏式糕点概述

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院