

中式节令面点的传承与发展探究

张艳

湖南省商业技师学院 湖南 412000

[摘要] 民以食为天, 饮食问题关乎着人类的生存, 所以在历史发展的各个时期, 人类都对饮食问题给予足够的重视, 往饮食文化中融入了各种因素, 使饮食文化得到了丰富多样的发展。面食文化在我国悠久的饮食文化中占有着重要地位。面食文化在传承与发展中逐渐与时令、节庆等因素相结合。形成了独具特色的中式节令面点。本文主要对我国的饮食文化进行分析, 并研究了中式节令面点的传承历史, 对其特点、问题等全面分析研究, 从而为面点事业的发展及其文化传承贡献力量。

[关键词] 传统文化; 中式节令面点; 研究

对于面点文化而言, 其在中国饮食文化中具有浓墨一笔, 而且具有丰富的口味、精美的制造等优势占有重要地位。我国使用器具对食物进行烹饪最早可以追溯到春秋战国时期, 距今已经有 2000 余年, 随着社会生产力与食品加工技术的发展, 面点制作技术的也在不断地提高, 在发展的过程中, 不断将民俗习惯与地方文化融入到面点的制作过程中, 逐渐积累经验, 使得中式节令面点及其文化产业根深蒂固, 本文为中式节令面点的传承与发展起到参考作用。

1 我国饮食文化背景以及中式节令面点的发展历程

饮食文化是历史发展各个时期都离不开的因素, 在不断地传承与发展中, 人们将各种因素融入到饮食文化中, 更是将艺术化因素融入其中, 可以说我国的饮食文化发展已经成为了一种艺术形式。我国的饮食文化历史悠久, 具有深厚的文化内涵, 是大众生活中的重要因素之一。饮食的特点与风格在不同地域、不同文化的影响下, 使不同地域的饮食文化之间也有着巨大的差异。随着经济全球化的不断发展, 中式饮食文化与西式饮食文化之间也产生碰撞与融合。

对于大多数的北方人来说, 对面食可谓情有独钟, 甚至表现出一种极强的偏执。正是基于北方人这种对面食发自内心的喜爱或者依赖, 使得北方面点文化及工艺传承至今。就目前国内各地域的面点工艺而言, 其加工生产过程不只是简单的产品制作, 更是想大众诠释了一种文化理念。

2 中式节令面点的特点

2.1 多为面粉制品

在中式节令面点制作过程中, 主要的原材料是面粉制品, 经过多重形式的工艺以及加工制作, 赋予了面点以生命。面粉制品从素材变成了“工艺品”, 而且也融入了本地文化或者寓意, 使得面点与文化有机融合在一起。基于艺术文化的视角分析, 来自于面粉制品的面点被赋予了文化气息, 使其更具传承性。

2.2 与地域环境密切相关

节庆在我国渊源流长的历史文化中。一直都是被社会大众所关注的对象。饮食文化又是开展节庆活动的重要内容, 所以与节庆文化深度融合, 使中式节令面点种类更加丰富多样。在融合过程中也产生了更多样的制作方法。

2.3 多传承于民间大众

中式节令面点相比于宫廷面点多传承发展于民间大众中, 可以说中式节令面点就是社会大众饮食文化的展现。中式节令面点的制作和加工与社会大众的日常生活、生活习惯以及风俗习惯有着密切联系。随着我国的饮食文化发展, 中式节令面点也在不停地发展, 种类不断地增多, 是我国的饮食文化、风俗习惯以及烹饪技巧的结晶。

3 传承与发展中式节令面点所面临的问题

3.1 中式节令面点缺乏传承

中式节令面点不仅只是平常的面点, 需要非常熟练的制作技巧与丰富的制作经验, 中式节令面点在加工过程中形成了系统的制作

工艺, 但这些系统的制作工艺在传承中需要传承者积极的学习心态、吃苦耐劳的精神, 才能继承中式节令面点的制作工艺, 很多烹饪从业人员都不愿意花费心思去学习中式节令面点的制作工艺。

3.2 社会大众饮食习惯、偏好的变化

随着经济的飞速发展, 生活节奏的加快, 造成了人们对中式节令面点的认同度并不高, 对中式节令面点的传承与发展造成了影响。中式节令面点通常含有较高的糖分与热量, 现代人们更加注重养生饮食与多元化饮食, 所以造成人们对中式节令面点缺乏兴趣。

3.3 西方文化的影响

近年西方文化的融入, 所提倡的快餐文化被人们所接受, 使中式节令面点的生存空间越来越小, 中式与西式饮食文化的融合, 冲击了人们的饮食习惯, 对中式节令面点的传承与发展造成影响。

4 为传承与发展中式节令面点提出建议

4.1 构建完善传承体系

构建完善中式节令面点的技艺传承体系, 为中式节令面点制作技艺的传承提供合适的环境, 对中式节令面点的制作工艺进行充分了解, 满足人们的消费需求。

4.2 对中式节令面点的加工制作进行创新

对中式节令面点进行创新, 从原材料的选择、味道以及造型等方面进行创新, 根据人们的饮食习惯进行创新时, 注重材料多选用养生、多样化方面, 实现中式节令面点的创新发展。

4.3 与现代社会相融合

将中式节令面点的制作与现代社会相结合, 中式节令面点的产生与发展一直都与日常生活、时代发展相结合, 只有与现代社会相结合才能将中式节令面点继续传承发展下去。

5 结语

面点文化之所以成为我国饮食文化的重要组成部分, 正是因为它将民众的饮食习惯与文化内涵融入其中。面点文化在传承与发展中, 不断融入地域文化、节令风俗以及制作工艺, 不断完善了面食文化, 形成了以色、香、味的饮食文化因素。近些年来, 西方的餐饮文化进入到我国, 对传承与发展中式节令面点文化造成了巨大的危机。本文通过对我国的饮食文化发展背景以及中式节令面点的发展过程进行研究, 对中式节令面点的特点进行分析, 对中式节令面点在传承发展中存在的问题提出几点建议, 促进传承与发展中式节令面点。

[参考文献]

- [1] 程璞. 中式面点的造型与制作规范 [J]. 食品安全导刊, 2018(27):163.
- [2] 潘玉龙. 中式面点创新开发新方向探析 [J]. 现代食品, 2018(10):158-160.
- [3] 陈日荣. 中式面点的创新 [J]. 现代食品, 2017(23):65-66+69.
- [4] 周然海. 中式节令面点的传承与发展 [J]. 食品安全导刊, 2017(30):51-52.