

DB3210

扬 州 市 地 方 标 准

DB3210/T 1063—2020

淮扬面点通用规范

General specification for Huaiyang pastry

地方标准信息服务平台

2020 - 12 - 10 发布

2020 - 12 - 10 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由扬州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由扬州市商务局归口。

本文件起草单位：扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市扬子江投资发展集团有限责任公司、扬州富春饮食集团有限公司、扬州大学旅游烹饪学院、江苏旅游职业学院、冶春餐饮股份有限公司、扬州金擀杖面艺工作室。

本文件主要起草人：黄万祺、施志棠、刘顺保、邱杨毅、周建强。

地方标准信息服务平台

引 言

淮扬面点以历史悠久、制作精致、品种多样、风味佳美闻名。

秦汉时期，淮扬地区即已种植水稻、小麦等谷物，从考古成果来看，谷物加工工具除杵臼、碓等之外，已有旋转石磨。20世纪50年代以来，扬州先后出土汉代旋转石磨、铜蒸笼，这标志着汉代淮扬已能加工小麦面粉。

魏晋南北朝时期，淮扬面点品种已经较为丰富。

隋唐时期，淮扬面点品种较多。据《唐大和上东征传》，扬州高僧鉴真第二次东渡日本时，所携带的面点有“干胡饼2车、干蒸饼1车、干薄饼10000番、捻头（馓子）1车半。”唐代，扬州有胡饼店、胡食店。《入唐求法记》载，日本僧人圆仁看到唐代饮食市场“街店之内，百种饭食，异常弥满。”其中包括面点制品。

宋代，扬州面点在前代的基础上又有所发展。《东京梦华录》载，北宋都城汴京城中有不少“南食店”，专门供应南方风味的菜点。而“南食”以江、浙风味为主，亦称扬州风味，当包括淮扬面点。

明代扬州面点不仅品种多，而且口味随品种而变，制作也精，成熟方法已有煮、蒸、炸、烘、烤等多种。明万历《扬州府志》·风俗记载：“扬州饮食华侈，制度精巧，市肆百品，夸示江表……汤饼有温淘（热汤面）、冷淘（水冷面），或用猪肉杂、河豚、虾、鳝为之。又有春糗鳞鳞饼、雪花薄脆、果馅餠餠、糗子、粢粉丸、馄饨、炙糕、一捻酥、麻叶子……。”

清代，扬州面点发展迅速，品种大增，技艺更精，影响日益扩大。

清代扬州的著名面点有百余种。康乾时期，包子已成为扬州民俗文化现象，谢溶生《扬州画舫录》序云：“梅花包子，争传于陌上楼头；芍药歌声，遍帜于河干桥畔。”乾隆南巡，扬州官绅多次进献裙褶包子。《扬州画舫录》卷十一：“城内食肆多附于面馆，面有大连、中碗、重二之分。冬用满汤，谓之大连；夏用半汤，谓之过桥。面有浇头，以长鱼、鸡、猪为三鲜。”清代扬州面点制作精致，主要表现在馒头重视发酵；烧饼讲究擦酥、用馅；包子皮薄馅丰，馅心荤素水鲜禽畜相配，品种繁富；糕追求松软黏糯等方面。

《民国江都县续志》记载了汤圆、粉团、麻团、粽、馄饨、烧卖、包子、馒头、糍糕、油条、切面、娼饼、烧饼、蒸饼、大饼、春饼、月饼、蜂糖糕、筒儿糕、馓子等近30种面点的制法。

二十世纪二三十年代，淮扬面点又有发展，扬州的三丁包、翡翠烧卖、千层油糕等脱颖而出。

2007年，国务院批准茶点制作技艺（富春茶点制作技艺）为国家级非物质文化遗产。2006年以来，江苏省人民政府批准扬州“三把刀”、共和春小吃制作技艺为省级非物质文化遗产。2014年，扬州市人民政府批准扬州面条、冶春面点制作技艺等为市级非物质文化遗产。

本文件的制定本文件的制定旨在进一步传承美食文化，提升淮扬面点制作技艺，引导淮扬面点标准化发展。