

# 文化视角下中式面点与西式面点的差异及互补性探讨

屈 曲

云南冶金高级技工学校 云南 昆明 650000

**摘要:** 本文从文化视角探讨中式与西式面点的差异及互补性。先梳理二者文化基因与发展脉络,接着从文化价值导向、食材选择利用、制作技艺理念、口味体系内涵等方面剖析核心差异,阐述互补维度。通过典型案例分析融合实践,指出其文化传播与产业升级价值。最后从文化、行业、教育层面提出融合发展路径与保障,旨在推动中西面点文化交流与产业创新。

**关键词:** 中式面点; 西式面点; 饮食文化; 工艺美术

引言: 饮食文化是文明交流互鉴的重要载体,中式与西式面点作为两大饮食体系代表,各具特色。中式面点根植农耕文明,承载“礼食合一”理念;西式面点源于海洋文明,彰显个体审美追求。在全球化的当下,二者相互渗透、融合趋势渐显。深入探究其差异与互补性,挖掘融合发展路径,不仅有助于丰富饮食文化内涵,更能对相关产业创新升级提供思路,具有重要现实意义。

## 1 中西面点的文化基因与发展脉络

中西面点文化基因深植于各自文明土壤,发展脉络交织着历史传承与时代创新。中国面点文化以“天人合一”的农耕智慧为基因,自新石器时代燧人氏取火熟食起,便以谷物为基,经石磨粉碎、陶器蒸煮,逐步形成“五谷为养”的饮食体系。商周时期青铜炊具普及,面点从“糗饵粉餐”的简单形态发展为“八珍”等宫廷名点,汉代《饼赋》更记载了蒸饼、汤饼等十余种品类。其文化内核强调“药食同源”,唐代孙思邈《千金方》明确“食治”理念,将养生保健融入面点制作,如重阳糕寓驱邪祈福,汤圆象征团圆美满,形成“因时制宜、因地制宜”的饮食哲学。西方面点文化则以“理性探索”的海洋文明为根基,古埃及壁画中已有面包作坊的场景,古希腊人首创甜味剂应用,古罗马时期烘焙模具普及<sup>[1]</sup>。中世纪欧洲通过文艺复兴推动技术革新,15世纪空心面诞生,16世纪酵母发酵技术成熟,18世纪工业革命催生面包搅拌机、自动烤炉等设备,形成标准化生产体系。其文化特质追求“形式与功能的统一”,法国起酥点心以层叠酥皮展现几何美学,德国黑面包以粗粝口感传递健康理念,维多利亚时代装饰蛋糕更成为社交礼仪的载体。两者在近代全球化浪潮中相互渗透,西点通过传教士、通商口岸传入中国,与本土口味融合创新;中点也借助现代食品科技走向世界,形成“中西合璧”的新业态,共同书写着人类饮食文明的多元篇章。

## 2 文化视角下中西面点的核心差异

### 2.1 文化价值导向差异

中式面点以“礼食合一”为价值核心,强调饮食与伦理、礼仪的融合,体现“天人合一”的哲学思想。节庆场景中,春节饺子象征团圆,端午粽子承载纪念情怀,中秋月饼传递思乡情愫,面点成为维系家族情感、践行礼仪规范的载体。制作中注重“适口者珍”,追求食材本味与食用者需求的适配,长辈制作面点的过程成为文化传承的重要场景,体现代际情感传递。西式面点以“个体表达”为价值导向,凸显审美独立与个性化追求,注重通过造型、色彩展现艺术特质。婚礼蛋糕强调仪式感与视觉冲击,生日蛋糕通过装饰传递个性化祝福,下午茶点成为社交场景的重要媒介,彰显优雅闲适的生活态度。制作中追求“标准化”与“艺术化”结合,厨师通过技艺创新展现个人风格,面点成为表达审美情趣与社交需求的载体,体现西方个人主义文化特质。

### 2.2 食材选择与利用差异

中式面点以本土农作物为核心食材,依托农耕文明形成“五谷为养”的食材观,小麦、稻米、杂粮等为主料,搭配豆类、薯类、坚果等辅料,注重食材的季节性与地域性。北方以小麦面粉为主,开发出馒头、面条、包子等品种;南方以稻米为核心,制作出汤圆、年糕、米粉等品类<sup>[2]</sup>。食材利用强调“物尽其用”,面粉麸皮可制作麦饼,米浆残渣可做米糕,辅料多采用天然食材,如用艾草制作青团,用南瓜制作南瓜饼,较少依赖人工添加剂。西式面点以面粉、糖、黄油、鸡蛋为核心食材,受海洋贸易影响,引入巧克力、香草、椰蓉等异域食材,注重食材的功能性与风味叠加。制作中广泛使用黄油提升香气,用鸡蛋增加风味,糖的用量较大且种类丰富,如白砂糖、糖粉、焦糖等。食材处理强调“精准分类”,低筋、中筋、高筋面粉分类使用,黄油需精准软化,奶油

需严格打发,人工添加剂如泡打粉、香精等应用普遍,注重通过食材组合实现风味层次的丰富性。

### 2.3 制作技艺与理念差异

中式面点制作以“经验传承”为核心理念,强调“手眼心合一”的技艺境界,技艺传承多依赖师徒口传心授,注重手感与经验积累。面团揉制讲究“三光”标准,即盆光、手光、面光,发酵时间凭温度、湿度经验判断,包馅手法注重“捏褶均匀”,如包子18道褶的规范。烹饪方式以蒸、煮、炸、烙为主,蒸制讲究火候把控,如馒头需“上汽后旺火蒸制”,烙饼注重“外酥里嫩”的火候转换。技艺理念凸显“灵活变通”,同一品种可根据地域口味调整,如面条在北方偏筋道,在南方偏细软。西式面点以“精准量化”为制作理念,强调科学规范的流程控制,制作过程依赖配方精准计量,面粉、糖、黄油等食材需精确到克,发酵时间、烘烤温度、时长均有严格标准。面团揉制使用机器辅助,确保质地均匀,裱花、造型依赖模具与工具,如裱花袋、饼干模具等。烹饪方式以烘烤、油炸为主,烤箱温度精准控制,如戚风蛋糕需“低温慢烤”防止塌陷。技艺理念凸显“标准化”,同一品种在不同场景下保持口感、造型一致性,注重技艺的可复制性。

### 2.4 口味体系与文化内涵差异

中式面点口味体系以“咸甜平衡”为核心,兼顾“鲜香醇厚”,体现“中庸之道”的文化内涵。咸味面点占据主导,如包子、饺子、馄饨,通过馅料搭配实现鲜香味型,讲究“咸淡适口”;甜味点多作为节庆或茶点,如汤圆、月饼、桃酥,甜度温和,常搭配芝麻、豆沙等天然甜香食材。口味形成与地域文化相关,北方偏浓郁,南方偏清淡,且注重与养生结合,如夏季食用绿豆糕清热解暑,冬季食用年糕温补。西式面点口味体系以“甜香浓郁”为核心,凸显“感官刺激”的审美追求,甜味点占据主流,如蛋糕、饼干、泡芙,甜度较高,通过巧克力、奶油、果酱等实现丰富味型。部分咸味面点如披萨、三明治,注重芝士、肉类的浓郁风味。口味形成与饮食场景相关,多作为甜点或快餐,强调即时口感体验,如蛋糕的绵密、饼干的酥脆,且注重味型创新,如海盐焦糖、抹茶等混搭口味,体现西方饮食的个性化追求。

## 3 文化视角下中西面点的互补性及融合价值

### 3.1 核心互补维度

中西面点在文化内涵与技艺体系上形成多维互补,为融合发展提供坚实基础。价值导向层面,中式面点的“礼食合一”与西式面点的“个体表达”互补,中式的伦理情感承载可丰富西式面点的文化厚度,西式的审美创新

可提升中式面点的个性化表达。食材利用层面,中式的“五谷杂粮”与西式的“乳脂糖料”互补,中式的天然杂粮食材可增强西式面点的养生属性,西式的乳脂、巧克力等可丰富中式面点的风味层次。技艺理念层面,中式的“经验技艺”与西式的“精准量化”互补,中式的手工技艺可提升西式面点的匠心质感,西式的标准化流程可推动中式面点的规模化生产<sup>[3]</sup>。口味体系层面,中式的“咸鲜平衡”与西式的“甜香浓郁”互补,中式的咸鲜口味可拓展西式面点的savory品类,西式的甜香风味可丰富中式面点的甜味体系。

### 3.2 融合实践的典型案例

中西面点融合实践已形成多个典型案例,涵盖餐饮零售、酒店甜品等多个领域。在连锁餐饮领域,肯德基推出的“老北京鸡肉卷”将中式面饼与西式炸鸡、沙拉酱结合,面饼采用中式烙制技艺,内馅搭配西式油炸鸡肉与蔬菜沙拉,兼顾中式口感与西式风味,成为跨文化融合的经典。在甜品领域,“脏脏包”将中式起酥技艺与西式巧克力酱结合,起酥层采用中式酥皮制作手法,表面涂抹西式巧克力酱并撒上可可粉,外酥内软且甜香浓郁,风靡全国。在地方特色融合中,广式“菠萝包”将西式黄油与中式菠萝包结合,菠萝包采用中式烘烤技艺,内夹冰凉的西式黄油片,热凉交织、甜咸平衡,成为粤式茶点的代表。在高端餐饮领域,米其林餐厅推出的“松露小笼包”,保留中式小笼包的皮薄馅大特质,融入西式松露酱提味,通过蒸制工艺呈现,实现传统与高端的融合。这些案例均实现技艺与风味的有机结合,获得市场认可。

### 3.3 融合的文化与经济价值

中西面点融合具有显著的文化与经济双重价值,成为文化传播与产业升级的重要路径。文化价值方面,融合面点作为跨文化载体,推动中西文化双向传播。中式面点融入西式元素后,更易被西方市场接受,如熊猫造型的奶油包子成为海外中餐馆的招牌,传递中国文化符号;西式面点融入中式元素后,让国内消费者更深入理解西方饮食文化,如抹茶味提拉米苏让大众感受东西方口味的碰撞。同时,融合过程促进文化认同,增强民族文化自信,如年轻人通过网红融合面点重新认识传统面点的魅力。经济价值方面,融合面点推动餐饮产业创新升级,催生新的消费热点,如融合茶饮店推出的“芋圆奶茶蛋糕”,结合中式芋圆与西式蛋糕,带动门店销售额增长。另外,融合面点推动产业链延伸,从食材种植到加工制作形成完整链条,如专用融合面点面粉的研发与生产,带动农业与食品加工业发展。

## 4 中西面点融合发展的路径与保障

### 4.1 文化层面：树立“守正创新”的融合理念

文化层面推动中西面点融合，核心是树立“守正创新”的融合理念，既要坚守文化根脉，又要勇于创新突破。“守正”要求深入挖掘中式面点的文化内涵与技艺精髓，系统梳理各流派的制作技艺、民俗关联与饮食哲学，如保护苏式面点的酥皮技艺、广式面点的褶花技艺等，通过建立非物质文化遗产传承机制，确保传统技艺不流失。同时准确把握西式面点的文化核心，理解其审美理念与制作逻辑，避免盲目照搬。“创新”要求在文化共鸣点上寻找融合突破口，如围绕“团圆”“喜庆”等共通情感，将中式节庆元素与西式造型结合；针对健康需求，将中式杂粮食材与西式低糖工艺结合。加强文化宣传引导，通过美食节、非遗展示等活动，让消费者理解融合面点的文化内涵，避免将融合等同于“简单混搭”，形成“坚守传统、适度创新”的文化共识，为融合发展奠定思想基础。

### 4.2 行业层面：构建“技艺互通”的发展机制

行业层面推动中西面点融合，关键是构建“技艺互通”的发展机制，打破行业壁垒，促进技艺交流与产业协同。首先，建立行业交流平台，定期举办中西面点技艺大赛、研讨会等活动，让中式面点师与西式面点师同台竞技、交流经验，如开展“融合面点创意大赛”，鼓励双方合作开发新品。其次，推动企业间合作，中式餐饮企业与西式甜品店可跨界联名，共享食材供应链与销售渠道，如中式包子铺与西式咖啡店合作推出“包子配咖啡”套餐，拓展消费场景。同时建立技艺标准共享机制，借鉴西式面点的标准化流程，规范中式面点的食材用量、制作时长等关键环节，同时将中式面点的手工技艺融入西式面点生产，提升产品质感。另外，加强行业协会的引导作用，制定融合面点的质量规范与评价标准，打击劣质融合产品，维护市场秩序，推动行业健康发展，形成“交

流合作、协同创新”的产业生态。

### 4.3 教育层面：培养“跨文化”的复合型人才

教育层面推动中西面点融合，核心是培养“跨文化”的复合型人才，打造既懂传统技艺又通现代创新的人才队伍。优化职业教育课程体系，在面点专业中增设中西文化对比、融合创意设计等课程，同时开设中式面点与西式面点双专业方向，让学生系统掌握双方技艺。推行“双师型”教学模式，聘请资深中式面点非遗传承人与西式面点大师联合授课，通过师徒制与课堂教学结合，提升学生实践能力<sup>[4]</sup>。加强校企合作，建立实训基地，让学生参与融合面点的研发与生产实践，如与连锁餐饮企业合作开展“融合面点研发项目”，将学生创意转化为市场产品。鼓励国际交流，选派学生到海外学习西式面点技艺，引进海外师资传授先进理念，培养具有国际视野的复合型人才，为融合发展提供人才保障。

### 结束语

中西面点文化差异显著却互补性强，融合发展潜力巨大。文化上，融合促进文化传播与认同；经济上，带动产业创新与升级。通过树立“守正创新”理念、构建“技艺互通”机制、培养“跨文化”人才，可推动二者深度融合。未来，应持续探索创新，让中西面点在交流互鉴中绽放新光彩，为人类饮食文明发展贡献更多智慧与力量。

### 参考文献

- [1]郭飞.中式面点与西式面点的相互结合探讨[J].中外食品工业,2022(4):5-7.
- [2]马君欢.基于西式面点工艺的中式面点创新研究[J].饮食科学.2021(5):264-265.
- [3]刘鑫鑫.西式面点的创新与发展方向探析[J].现代食品,2022,28(13):95-97.
- [4]刘晶,薛盼盼,赵敏,等.西式面点制作工艺与原料的创新思路探索[J].食品安全导刊,2022(2):190-192.