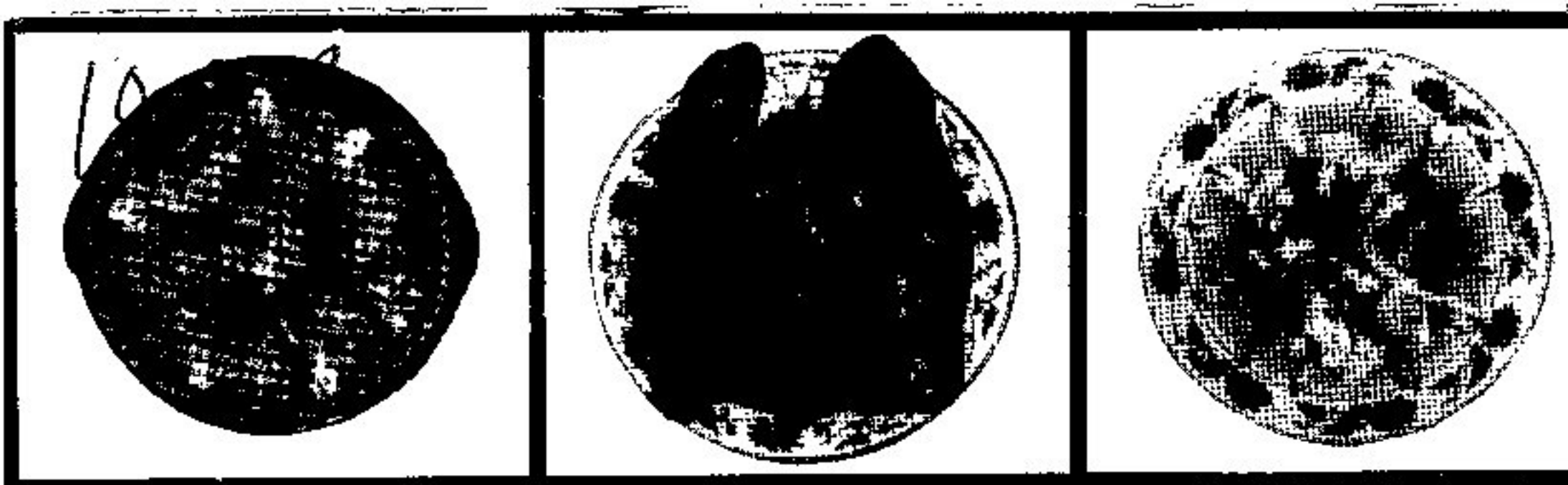




揚州

90

物種分類學



YANGZHOUCHUANTONG
MINGYOUCHANPINSHI

扬州文史资料第九辑

扬州传统名优产品史

中国人民政治协商会议

江苏省扬州市委员会

文史资料委员会编

一九九〇年一月

Yt238/26

前 言

古城扬州，是我们中华大地上的一颗璀璨明珠。她不仅拥有众多的古迹胜地，绮丽的园林风光，独特的文化艺苑，而且有富饶的物产资源，精美的手工艺品，可口的菜肴甜点，被誉为“淮左名都”。她曾吸引过许多帝王将相，骚人墨客，中外商贾。今天，为使扬州这颗明珠在新的历史条件下放射出更加灿烂的光辉，理应将扬州历代劳动人民创造的物质财富和精神财富继承下来，发扬光大，更好地为改革开放服务，为振兴扬州服务。基于这个认识，我们编印了这本《扬州传统名优产品史》，企求使这些在历史上曾经为扬州的繁盛作出过重要贡献的传统产品，在改革开放时期，能继续为振兴扬州锦上添花。

扬州的传统名优产品，门类齐全，品种繁多，且有较高的使用价值、观赏价值和纪念价值。翻开这本专辑的目录，就象走进了琳琅满目的展览馆。这里，可吃的，可穿的，可用的，可以玩赏的，可以装饰的，可以珍藏的，应有尽有。不同爱好的人们，从中可以择其所需，取其所爱。

扬州传统产品的历史记载着功勋和荣誉。许多产品，历经沧桑，百年不衰。有的产品因多种原因，一度衰落，解放后，特别是党的十一届三中全会后，得到了挖掘和发展；有的产品在传统的基础上，又有了创新和突破，从扬州走向全国，走向世界。本专辑以大量翔实的史料，比较全面、系统地介绍了每个产品的源流和演变，历史和现状，主要特点和制作技术，经营特色和管理经验。其间，还穿插有典故逸闻，民间传说，从而增强，史料的趣味性和可读性。

扬州众多的传统名优产品，是扬州传统文化艺术的组成部

分，它既是物质产品，又是精神产品。因此，进一步挖掘和发展扬州的传统名优产品，是发展扬州地方文化艺术的重要方面，也是促进中外文化艺术交流的重要内容之一。通过介绍这些传统名优产品，可以帮助我们更好地了解古城的悠久历史和灿烂文化，增强热爱家乡、建设家乡的激情，努力把扬州这个“人文荟萃之地，风物结晶之城”建设得更加美好。

“腰缠十万贯，骑鹤上扬州”。具有独特民族风格和鲜明地方特色的扬州传统名优产品，一定会吸引更多的中外人士来扬州投资、建厂、定货、旅游。改革开放的扬州将以崭新的姿态，热忱欢迎全中国、全世界的朋友们！

在征集、编印这本专辑的过程中，我们得到了各县（市）区政协文史委员会，以及有关厂家和同志的大力支持，在此谨致谢意。由于时间匆促，加之我们编辑水平所限，还有一些传统名优产品尚未辑入，内容的编排上也可能有不当之处，敬请广大读者批评指正。

扬州传统名优产品史

(《扬州文史资料》第九辑)

目 录

- 东南佳味——维扬菜肴……………宗 吉 宗 和 (1)
- 久负盛名的扬州小吃……………洪 政 (8)
- 风味独特的三和酱品……………卜广玉 冷宗汤 (13)
- 鲜甜脆嫩的四美酱菜……………周心毅 张益民 孙前进 (19)
- 荣获金奖的靖江猪肉脯……………王 青 闻 斯 (25)
- 新春美肴——中堡醉蟹……………刘嘉谷 高 岩 (28)
- 高邮麻鸭与双黄蛋……………闻 史 庆 森 树 林 (32)
- 从贡品到外销的宝应荷藕制品……………钱昌龙 (35)
- 荣登榜首的兴化松花皮蛋……………易颂陵 (41)
- 畅销中外的高邮皮蛋……………树 林 闻 史 庆 森 (45)
- 名冠大江南北的维扬茶食……………徐国来 马忠琪 徐家信 (48)
- 功垂史册的黄桥烧饼……………唐国瑞 (54)
- 甜脆香酥的泰州麻糕……………刘汉符 戈厚慎 (57)
- 董家千页酥——秦邮董糖……………闻 史 庆 森 树 林 (59)
- 泰县稻香村薄脆……………林良如 朱书忠 (62)
- 香味浓郁的泰州小磨麻油……………夏龙山 刘汉符 (66)
- 方寸珍珠——十二圩茶干……………沈 捷 吴兆富 (68)
- 界首陈西楼五香茶干……………杨志达 赵福林 (71)
- 品居全国之冠的泰兴大白果……………宗家桢 (74)
- 四季时鲜的扬州蔬菜……………程裕祥 夏正祥 吉 进 (79)

平山贡茶今胜昔·····	吕锦顺	程裕祥 (83)
色碧汤清香味醇厚的捺山茶·····	三道明	包文权 (86)
五泉佳酿琼花露·····	王义祖	(89)
维扬名酒——宝应五琼浆·····	赵文澜	成明珍 (91)
滋补健身的靖江金波酒·····	江 牧	朱卫国 (94)
古朴典雅的扬州漆器·····	孔德深	张幼荣 (97)
巧夺天工的扬州玉器·····	陈忠南	夏林宝 (104)
美观适用的江都柳器·····	顾茂文	王 均 (112)
精美娟秀的扬州刺绣·····	余奇峰	张幼荣 (118)
蜚声海外的泰县丝毯·····	林良如	朱书忠 (126)
玲珑剔透的扬州剪纸·····	陈忠南	张幼荣 (131)
栩栩如生的扬州玩具·····	徐向阳	张幼荣 (136)
江苏一绝——扬州雕板印刷·····	光 林	古 吉 (143)
仪征传统工艺的骄子——朴席·····		沈 捷 (151)
江都一宝——郭村猪鬃·····	曹凤翥	朱家宽 (154)
驰名江淮的瓜洲铁锅·····		韩江文 (158)
宝应射阳龙凤花炮之今昔·····	蒋德高	张金生 (162)
名闻遐迩的泰州渔网·····	刘汉符	戈厚慎 (166)
品种繁多的吴正泰名香·····	林绍祥 倪志忠	周家庆 (168)
传统国药资源——泰兴蟾酥·····		张志书 (173)
历史悠久的扬州传统化妆品·····		谢崇光 (175)
曹王园林与江都花木·····	张贤迪 王祝三	陈 肯 (179)
唐城遗址上的堡城花卉·····	程裕祥	谈广琪 (186)
争奇斗趣的梅岭金鱼·····	梅庆荣	程裕祥 (189)

东南佳味——维扬菜肴

宗 吉 宗 和

维扬菜系是我国烹饪艺坛上的一个重要流派，它不仅代表了今日扬州的烹饪技艺，也代表了我国东南部这一广大区域内的烹饪技艺，故有“东南佳味”之称。它与京菜、川菜、粤菜齐名，並称为中国四大菜系。

扬州地处江淮平原，临江近海，水网密布，湖泊相连，境内气候温和，四季分明。春夏秋冬，鱼虾蚌蛤，瓜果蔬菜常年应市，得天独厚的自然环境，富足丰饶的物产资源，给维扬菜系的形成和发展提供了良好的基础。苏轼的《扬州以土物寄少游》诗一首，真实地反映了扬州物产的丰盛景象：

鲜鲫经年秘醖醑， 团脐紫蟹脂填腹。
后春莼茁活如酥， 先社姜芽肥胜肉。
鸟子累累何足道， 点缀盘食亦时欲。
淮南风俗事瓶罍， 方法相传竟留蓄。
且同千里寄鹅毛， 何用孜孜饮麋鹿。

据《尚书》记载，远在夏代就有“淮夷贡鱼”之说，隋代扬州的杨梅、枇杷也被列为贡品。此后各朝各代，扬州都有许多贡品，而贡品之中，又以食品居多。

扬州位于长江与运河的交汇点，是南北交通的枢纽，各种物资集散地，经济繁荣，商贾云集，加上封建帝王的多次巡幸，使扬州菜系逐步发展並走向成熟，具有“适应面广，南北咸宜”的特点，形成了自己的风味流派。

维扬菜始于战国时期，到汉魏时期开始兴旺起来。此时远远

没有形成自己的风味和流派。

汉代有位叫枚乘的文人，做过吴王刘濞的郎中，较长时间生活在扬州，对扬州的饮食风尚有所了解。他在《七发》中开了一份精美的菜单：“雒牛之腴，菜以笋蒲。肥狗之和，冒以山肤。……熊蹯之醢，芍药之酱。薄耆之炙，鲜鲤之鲙。秋黄之苏，白露之茹，兰英之酒，酌以淥口。山梁之餐，鞬豹之胎。”这份菜单大体上可以反映出当时扬州上层统治者食用的美味佳肴，也反映出扬州的烹饪技术有了较高的水平。此时，扬州的美味还有鱼肠酱和生鱼脍，史籍上均有记载。三国时的扬州太守陈登，嗜食生鱼脍成癖，以致因多食而生病。不过，当时的名医华佗和他的弟子广陵（今扬州）人吴普，都不主张生食，要“火化”后食用。也就是说，食物要烧煮之后才可食用。这也可以看出，维扬菜肴以“讲究火工，擅长炖焖”见长，是由来已久的。

隋代扬州经济已相当繁荣，隋炀帝曾三幸江都，并较长时间驻蹕江都，吃喝玩乐，花天酒地，荒淫无度。炀帝幸江都，不仅将北方的烹饪技艺带至扬州，而且江南各地在进献珠宝等贡品时，也进贡名饌，这就使扬州厨师开阔了眼界，兼收众家之美，促进扬菜技艺的提高。

唐代扬州，经济繁荣达到鼎盛时期，许多巨商大贾和士大夫们，恣意追求吃喝玩乐，十里长街，酒楼茶馆比比皆是。灯火辉映的彻夜筵宴，酒饌的丰盛精美自不待言。这也反映出唐代扬州饮食业之高度发达。扬州著名中医专家耿鉴庭先生等人，曾亲见一只双边框的盛豆腐干的口袋，上书“唐传豆腐干黄蘗山御门前淮南王制”字样。淮南是扬州别称之一。鉴真东渡日本，也传去了豆腐制作方法。日本豆腐业奉鉴真为始祖。与此同时，也带去了唐代扬州的烹饪技艺。

盛唐时期，扬州市市场上不仅有本地菜肴、点心供应，而且出现了多种北方和南方食品，说明扬州已出现了南北烹饪技艺的交融，为后来扬州菜的“适应面广”这个特点的形成奠定了基础。

淮扬菜到了明、清时代，已经形成了完整的体系。明万历年间的《扬州府志》记载：“扬州饮食华侈，制度精巧。市肆百品，夸视江表。市脯有白淪肉，漉炕鸡鸭。汤饼有温淘、冷淘，或用猪肉杂河豚、虾、鳊为之。又有春蛋麟麟饼、雪花薄脆、果馅饅饅、粽子、馄饨、炙糕一捻酥、麻叶子、剪花糖诸类，皆以扬州为胜。”清康熙年间《扬州府志》记载：“涉江之北，宴会珍错之盛，扬州为最。”《邗江三百吟》中还列举了《名目饮食》：“堆花烧酒、摸刺刀鱼、烧金华火腿、嗅兰明水烟、冷蒸、热切、重烧、活打、应时春饼、灌肉汤包、荷叶甲、鲥鱼卷、蚌蜆饼、荸荠糕、火腿粽、山茶糕、乌米饭、黑鱼肠、马鞍桥、水鸡豆、葵花肉圆、兰花蚕豆、石膏豆腐、水晶肝肠。”《扬州名胜录》中载：“吾乡茶肆甲于天下，多有以此为业者，出金建造花园，或鬻故家大宅废园为之。”《扬州画舫录》则载，当时扬州有店名的饭店、酒楼、茶肆就有 50 余家。除此之外，还有众多不见经传的食肆和售卖不经烟火之物的散酒店，庵酒店，就连瘦西湖的“沙飞”船上，也是“传餐有声、炊烟渐上，”随时可供酒肴饭菜。至于小吃，更是琳琅满目，花式繁多。

清人李斗在《扬州画舫录》中，还记载了乾隆皇帝在扬州举行的一次豪华大宴，菜肴之丰盛，令人瞠目。大宴菜肴共为五分：

第一分：燕窝鸡丝汤、淘参汇猪筋、鲜蛭萝卜丝羹，海带猪肚丝羹、鱼翅螃蟹羹、鲨鱼皮鸡汁羹、鲍鱼汇珍珠菜、淡菜虾子汤、蘑菇煨鸡、鞭笋捶、鱼肚煨火腿、血粉汤等；

第二分：鲫鱼舌汇熊掌、米糟猩唇猪脑、假豹胎、蒸驼峰、梨片伴蒸果子狸、蒸鹿尾、野鸡片汤、风猪片子、风羊片子、妳房签等；

第三分：猪肝假江瑶、鸭舌羹、蚶儿羹、猪脑羹、文思豆腐羹、鹅炖掌羹、糖蒸鲥鱼、假斑鱼肝、西施乳、鸡笋粥、芙蓉

蛋、甲鱼肉片子汤等；

第四分：油炸猪羊肉、燎毛猪羊肉、白煮猪羊肉、获炙哈尔滨小猪子、白蒸小猪子小羊子鸡鸭鹅、挂炉走油鸡鸭鹅、猪杂什、羊杂什、白面饽饽卷子、十锦火烧、梅花包子等；

第五分：洋碟二十件、热吃劝酒二十味、小菜碟二十件，桔果十徽桌，鲜果十徽桌等。

除了宫廷名菜外，扬州还有许多家常菜，也颇享盛名。《扬州画舫录》载：“烹饪之技，家庖最盛，如吴一山炒豆腐，田雁门走炸鸡，江郑弄十样猪头……文思和尚豆腐，小山和尚马鞍桥，风味皆臻绝胜。”

晚清至民国年间，由于种种原因，扬州经济地位迅速降落。扬州菜肴处于停滞不前，乃至倒退的地步，大量名厨外出谋生，流落他乡，甚至海外。但由于厨师的大量外流，传播了高超的烹饪技艺，使维扬菜肴的声誉越来越高，影响也越来越大。北京解放后，维扬菜是最早进入北京饭店的。1949年开国大典时，举行的盛大宴会，使用的就是维扬菜。正如《北京饭店史闻》一书中所说：“维扬菜不仅是四大名菜最早到北京饭店的，而且是中国最古老的菜系之一。”近些年来，随着改革、开放的深入发展，维扬菜肴发展到一个新的水平，“吃在扬州”的赞誉几乎风行全国。许多专家学者名厨纷纷著书立说，不断研究，总结和推广扬州菜肴的烹饪技艺。他们将维扬菜肴的特色归纳为48个字：选料严格，刀工精细。讲究火工，擅长炖焖，汤清味纯，浓而不腻。清淡鲜嫩，原汁原味。注重造型，善用点缀。咸中微甜，南北皆宜。

维扬菜肴中的主要名菜有：

清蒸蟹粉狮子头，是历史最悠久的扬州传统名菜，又名一刀不刮的葵花刮肉。清蒸指烹调方法，蟹粉猪肉是主要原料。狮子头指的刮肉的形状，大而圆，形似狮子头。此菜据传有一千多年的历史。随着古城扬州饮食业的繁荣，厨师技艺日益提高，“狮

子头”又有了新的发展。宋代著名诗人杨万里诗云“却将一脔配两螯，世间真有扬州鹤。”诗人将吃螃蟹刮肉比喻成“骑鹤上扬州”的富贵神仙，可见此菜之美。清代扬州人林兰痴著的《邗江三百吃》对扬州狮子头描绘道：“肉以细切粗刮为丸，用素油煎成葵黄色，俗云葵花肉丸。”如今，扬州狮子头的制法在传统的基础上又有了新的发展，各种风味特色的“狮子头”应有尽有。初春河蚌上市，有河蚌狮子头；清明前后春笋上市，有笋焖狮子头；秋天蟹肥了，有蟹粉狮子头；冬天有冬笋、风鸡狮子头等。“狮子头”这道传统名菜越来越受到中外佳宾的喜爱。

扒烧整猪头：扒烧整猪头是扬州传统名菜。清代扬州法海寺扒烧整猪头颇负盛名，“味口浓厚，清洁无比，惟必须预定。焖熟，以整者上，攫以箸，肉已融化，随箸而上，食之越年，尚齿颊留香，言时犹津津有味也”，清人有《望江南》一首为证：

扬州好，法海寺间游，湖上虚堂开对岸，水边团塔映中流，留客烂猪头。

拆烩鲢子头：扬州、镇江一带江中之大花鲢，肥美而无土腥气，适宜作席上珍馐。扬州有谚语云：“鲢子吃头，青鱼吃尾，鸭子吃大腿。”鲢鱼头胶质多，肉肥茸，别有风味。拆烩鲢子头是扬州的传统名菜，它与粉蒸狮子头、扒烧整猪头并称“扬州三头”。扬州人拆烩鲢鱼头常常配以豆腐，将拆过骨的鲢鱼头与豆腐同烧，再加鸡炖、鸡腿肉、火腿等，烧成后鱼头无骨，吃口肥嫩，汤白汁稠，食时用匙不用箸，风味独特，乃冬令佳肴。

将军过桥：是扬州独创的名菜，又名“黑鱼两吃”。原先此菜在小饭馆中，为价廉物美的平民之食，后来才逐步发展成为席上名菜。此菜有百余年的历史，扬州很多家庭主妇都会制作此菜。扬州民间称黑鱼为宫大将，“过桥”是扬州厨膳中的术语，指将菜肴或其他食物由原汤碗中移入另一汤碗中，犹如人由此岸过桥到彼岸。此菜鱼骨、鱼肠均先在沸水中略烫去腥味，后移入清水

中烧汤，故称为“过桥”。“将军过桥”的最大特点价廉物美，物尽其用，一鱼二吃，有炒有汤。取下黑鱼肉，批成玉兰形，浆起滑炒。双边黑鱼皮连着头和骨架象似将军的盔甲，用来制汤。这样，鱼片洁白细嫩，香软爽口，鱼汤浓白味鲜，食之风味不同寻常。

大煮干丝：是扬州脍炙人口的传统名菜。相传乾隆皇帝下江南途经扬州时，御宴上就有地方名厨献上的一味菜肴叫“九丝细缕汤”。即豆干丝、火腿丝、鸡丝、笋丝、木耳丝、口蘑丝、紫菜丝、蛋皮丝、银鱼烩制而成的汤，为何要用九丝？因皇帝是天下至高无上的君主，而中国俗以九为尊，所以要想方设法拼成九丝，以取悦于乾隆皇帝。

后来此菜传到民间，民间是不能用九丝的。主要用鸡丝、笋丝、肉丝煮干丝，取名为鸡汁干丝或什锦干丝。清人有《望江南》词云：“扬州好，茶社客堪邀，加料干丝堆细缕……烧酒水晶肴。”二百多年来，大煮干丝一直为扬州茶肆的必备佳品。富春茶社的煮干丝是最有名的。

扬州炒饭：相传隋朝越国杨素爱吃“肆金饭”。隋炀帝下扬州，杨素人虽留守西京，但此饭却传到了扬州，此“碎金饭”即当时的蛋炒饭。扬州蛋炒饭，颗粒分明，皆包蛋黄，色似炸金，油光闪亮，如碎金闪烁，香味扑鼻，人称之为“金裹银”，与碎金饭一脉相承。此外还有肉丝蛋炒饭、什锦蛋炒饭等等均是师承古法，保持了传统风味特色，千古名馐，实不虚传。

经过历代厨师的不断改进，扬州蛋炒饭配料品种增多，已发展成为席上大菜，国内外知名的美食了。日本、香港、九龙等地维扬风味菜馆中挂牌销售此饭甚多，颇受消费者欢迎。

扬州名菜多，名店也多，目前烹制扬州菜肴的主要名店有西园饭店、扬州宾馆、珍园饭店、绿杨邨酒楼、扬州大酒家和月明轩、菜根香等。

为了更好地发展和推广维扬菜肴，扬州十分重视烹饪人才的

培养。这里有全国第一流的商业技工学校烹饪专业，有全国独一无二的煤矿烹饪学校，有全国第一家烹饪高等教育机构——江苏省商业专科学校。扬州是名副其实的“厨师之乡”，每年都有一大批年轻厨师从扬州奔向全国各地，乃至海外许多友好国家。可以说，全国各省、市、自治区，特别是大、中城市，无不有扬州厨师；世界上许多大城市，如纽约、东京、伦敦、巴黎、罗马、波恩等，无不有扬州人开设的中国餐馆。“扬州炒饭”、“扬州风鸡”、“扬州三头”和“维扬细点”等脍炙人口的名菜名点，受到全国和世界人民的广泛喜爱，真可谓维扬菜肴，名扬天下了。

（本文除采访名厨外，并参阅了李斗著的《扬州画舫录》、陶文台著的《江苏名馔古今谈》和《中国烹饪史略》、张延年著的《维扬菜系初论》等资料）

久负盛名的扬州小吃

洪 政

维扬菜与川、京、粤菜齐名，为全国四大菜系之一。作为菜系重要分支之一的维扬小吃，也是久负盛名的。小吃兴于汉，盛于隋唐，中兴于明清。据有关史书记载：唐代广陵太守仲端就十分喜食扬州制作的“聚香团”即今之“麻团”。清李斗《扬州画舫录》作了这样描述：“吾乡茶肆甲于天下，多有此为业者，楼台亭舍、花木竹石，杯盘匙箸无不精美”。城市外小茶肆有20余家，多为面馆小食。惠芳、集芳以糟窖馒头得名；二梅轩以灌汤包得名；雨蓬以喜饼得名；文杏园以稍麦得名；品陆轩以淮饺得名；小方壶以菜饺得名，争奇斗胜，各极其盛。而城内外小茶肆或为油饊饼，或为甍儿糕，或为松毛包子，茆担葺门，每旦络绎不绝。扬州小吃经前人长期实践，后人不断创新，达到丰富多彩，色、香、味、形并重，形成独特风格，在全国饮食业中独树一帜。

扬州有雅静的风景和秀丽的园林，江河湖泊众多，物产丰富，经济繁荣，文化发达，为扬州小吃发展提供了有利的物质条件。小吃选料广泛严格，主料突出，制法独特，善长于“烘、烤、炸、煎、蒸、烙”。花色繁多，有点、面、油酥、米粉、糕团、炉货等。小吃馅多味美，每点一味，素则不淡，荤则不腻，咸中微甜，具有浓厚的地方风味特色，为扬州菜系中一瑰宝。

目前扬州小吃主要指以富春、共和春、翠花春、冶春、九如茶社、广陵酒楼、风味餐馆为代表的茶社、面馆供应的食品，包括民间经营的街头小吃，如：回卤干、粉丝、水饺、油炸臭豆腐、油

端等。饮食店经营的风味小吃品种如火烧、扬州饼、锅贴、油饺、虾籽饺面、三丁包、千层油糕、鸡丝卷、春卷、各式煨面、浇头面等，大多是在明清市食小吃的基础上，经过历代厨师们的不断改进和提高而流传至今的。前清时期，康熙、乾隆皇帝下江南时，曾在冶春园茶社品茶，扬州厨师制作了一批维扬名点，作为“御膳”供皇帝品尝。建国初期，毛主席、周总理、刘少奇等中央领导同志，也尝过富春茶社名厨师张广庆师傅制作的三丁包子、千层油糕、翡翠烧卖等著名的三大小吃细点。来扬观光的中外游客也以亲口尝一尝扬州风味小吃为快事，在饱享口福之余，留言赞誉：“天下一品”。

扬州风味小吃，最有名气的当推富春茶社了。它开创于1885年，最初是浙江富春江畔一位姓袁的老花农，在扬州的一个巷内的空地上开垦种花。因来此歇脚赏花的人多，就在花间搭棚卖茶。后来茶棚由陈蒿亭经营，经他重加修葺，改名为“富春花局”，并在局内开辟茶座，一些盐商士绅、文人雅士常来品茗、赏花、奕棋、吟诗。当时茶座兴旺，顾客盈门，陈老板又扩大经营，增加各式风味小吃。百多年来，富春誉满中外。如今富春风味小吃花色繁多，光点心就有140多种，除三丁包外，千层油糕和翡翠烧卖被誉为双绝。

扬州风味小吃中，保持并发展了传统特色的主要有：

三丁包：相传清乾隆皇帝下江南，扬厨为其准备御膳早点，他们使用笋丁、鸡丁、肉丁、笋丁、虾丁为馅，做成五丁包子，乾隆吃了这种包子后，满口飘香，忙问：“这是什么包子”？厨师们笑道：“五丁包子”。乾隆听了，喜上眉梢，不禁夸奖道：“食在扬州，果然名不虚传”。

扬州白案名厨为了增加花式品种，并使原材料得到综合利用，在五丁包的基础上，创制了“三丁包子”，后经富春茶社的厨师多年操作，不断改进制作工艺，质量得到不断提高。三丁包子的馅心选择讲究：其馅心是以鸡肉——应选隔年母鸡肉，要肥

的；猪五花肋条肉——要无皮无骨，膘不大不小的；笋肉——根据季节应采用不同的鲜笋为主要原料。三种原料按1:2:1的比例搭配。加工成大小不同的方形丁，故名“三丁”。并应根据三种原料各自的质地和口味特点，注意刀工成形要求：鸡丁大于肉丁、笋丁小于肉丁。以湖虾籽和原汁鸡汤加调味品烩制而成，馅心甜咸可口，味道特别鲜美。

千层油糕：千层油糕是维扬细点的传统品种，油糕是安徽客居扬州的福建人的家厨首创，后传遍扬州。到了清末，扬州“惜余春”的主人高驼子制作的油糕不同凡响，影响较大。到1912年，富春茶社开设后，陈步云老板聘请了扬州当时有名的点心高手黄师傅，其人面微麻、嗜酒，人称“酒大麻子”，他在前人油糕的基础上悉心改进。一般人制油糕，由于没有充分发酵，以致含水量少，糖油不足，口味远不如富春的好，从此黄师傅的千层油糕名声大作，深受顾客的欢迎。后来经过几代厨师的不断实践和改进，并受扬州千层馒头“其白如雪，揭之有千层”这一操作技艺的启发，使千层油糕色、形、味俱佳，发展到现在的菱形状，芙蓉色，半透明，糕分六十四层，层层糖油相间，糕面上分布红丝，美观大方，十分悦目。上筷后两端下垂，吃口绵软而嫩，甜肥适口。这一特点一直保留至今。

目前扬州的厨师对千层油糕又进行了创新，使其日臻完美。1983年特级点心师董德安同志在北京全国烹饪名师技术交流会上，以千层油糕等五个品种参赛，荣获了全国最佳点心师的称号。

翡翠烧卖：翡翠烧卖与千层油糕并称为“扬州双绝”。1912年由富茶社的师傅们改进制作。有一次，扬州商会第一任会长周谷人宴请外地客人，提出要吃素菜馅的烧卖，陈步云老板灵机一动，同师傅商议，用扬州盛产的梅岭青菜叶刮碎制馅，把面垣杆成直径二寸五分有荷叶边的薄皮，包入馅心，形如石榴，底若会钱，面皮突露蓬头，呈木耳形皱折，青菜馅微露，上面点缀少许

火腿茸。蒸熟后，薄如纸的皮子透出碧绿的颜色，尤如翡翠，故名“翡翠烧卖”。由于油而不腻，糖油适度，清香满颊，受到了他们的好评。从此，此点名声越来越大，无论是扬州人，还是外地人来富春做客，都喜欢要一道翡翠烧卖。

春卷：春卷是扬州民间著名的风味小吃，许多地方都制作春卷，而扬州春卷尤为讲究，颇有特色。宋时的春饼即后世的春卷，不同的是那时的春饼用荠菜作馅心，而今春卷馅心品种多，制法上也有差异。传统春卷一般卷成长卷，而今扬州春卷因馅心原料的不同发展为三角形、长方形、方形等；口味过去一般为咸味，而今扬州发展为鲜咸味、香辣味、酸甜味等；馅心原料也从原来的以肉为主发展为纯荤、纯素、有荤有素，并采用了芽笋、韭黄、木耳、冬菇、鸡丝、海参、虾仁、胡萝卜等原料，品种和形状多样，味不雷同。现在，扬州春卷不仅成了宴席上佐酒的佳肴，也成了人们合家迎春的应时小吃。

火烧：扬州火烧制作精细，层次分清，颜色金黄，葱油香浓，酥脆香口，是四时皆宜的大众化小吃。扬州小吃名师陈小四的徒弟刘明余，在继承陈氏火烧制作技艺的基础上又有创颜。他新制作的鸡蛋火烧颇为享名，每天都有很多顾客慕名前来向他定制。有一位澳大利亚外宾品尝了他的鸡蛋火烧，伸出大拇指，用生硬的中国话连声称好。鸡蛋火烧的特点是形如满月，表层酥脆，内囊松软味甘，葱香浓郁，横断面层次分清，表层金黄，中层蛋黄，色彩艳丽。可谓色、香、味、形俱佳。

扬州饼：扬州饼系光绪初年，有徽州人来扬州挑担出售的一种面饼。又名徽州饼。后有扬州人沈大楼制作，经陈小六子改进，成为特色小吃。饼呈扁圆形，色泽金黄有光泽，似半透明体，馅子多样，香味扑鼻，酥香可口。

扬州小吃也曾经历了一段萧条时期，有的品种几近失传。十一届三中全会以来，随着国民经济的发展和各项方针政策的贯彻落实，饮食市场亦起了很大变化，一些传统小吃相继恢复生产和