

本书编委会 编

特色小吃

中国地理标志产品

荟萃




中国质检出
中国标准出

本书编委会
编

中国地理标志产品
集萃

特色小吃

中国质检出版社
中国标准出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

中国地理标志产品集萃. 特色小吃 / 本书编委会编. — 北京: 中国质检出版社,
2016.8

ISBN 978-7-5026-4299-0

I. ①中… II. ①本… III. ①风味小吃—产品标识—中国 IV. ①F760.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第110236号

中国质检出版社 出版发行
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.net.cn

总编室: (010) 68533533 发行中心: (010) 51780238

读者服务部: (010) 68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本787×1092 1/16 印张12.5 字数175千字

2016年8月第1版 2016年8月第1次印刷

*

定价 40.00元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107

分卷编委会

- 主 编** 李迎丰
- 副 主 编** 戴 群 张 宁
- 统 稿** 刘东旭 黄德胡 青 云
- 编 委** (按姓氏笔画排序)
- | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 于同军 | 厉建平 | 匡维华 | 朱浩权 | 任金华 | 刘 振 |
| 刘小平 | 李 瑞 | 李俊美 | 吴 坚 | 何 斌 | 汪秋霞 |
| 陈 伟 | 陈锡荣 | 范忠祥 | 罗炯耀 | 郑自强 | 赵胜利 |
| 堵百桢 | 梁永发 | 蒋维胜 | 储敏慧 | 熊黎明 | 燕 夔 |
- 撰 稿** (按姓氏笔画排序)
- | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 马 洁 | 邓建平 | 平 煜 | 冯金良 | 庄文中 | 李 翀 |
| 吴应松 | 吴建新 | 张 玮 | 陆建安 | 周 杰 | 周永莉 |
| 胡浩伟 | 贺淑兰 | 倪嘉能 | 徐树康 | 黄矫鸥 | 彭 新 |
| 黎 勇 | | | | | |

本卷前言

在中国富饶而广阔的国土上，每一寸土地都孕育着属于自己的丰富物产，它所呈现的不仅仅是自然的造化，更是人文、民族、群落的全生态演绎。这种“产自特定地域，所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于该产地的自然因素和人文因素，经审核批准以地理名称进行命名的产品”，我们称它为“地理标志产品”。

2005年，国家质量监督检验检疫总局颁布实施了《地理标志产品保护规定》，正式开启了中国地理标志产品的认证保护工作。截至2015年底，正式获批受保护的地理标志产品逾1900件。随着地理标志产品保护实施过程的推进，在产品之外实现了品牌效应、旅游文化、城市名片以及国际化发展等更多的附加值目标，这成为了推动地理标志产品保护工作持续扩大并完善的动力，也激发了我们进一步凝练集合从而策划出版“中国地理标志产品大典”丛书的构想。在国家质检总局的指导下，“大典”丛书于2015年9月付梓出版，相继入选“十二五”国家重点规划图书、国家新闻出版改革发展项目库、财政部中央文化企业国有资本经营预算资助项目以及“丝路书香工程”重点翻译资助项目，凸显了国家对于中华传统文化宣传出版工作的重视。

为满足广大读者阅读需求，分门别类对中国地理标志产品的精华予以呈现，我们策划出版了“中国地理标志产品集萃”丛书。丛书涵盖陶瓷、纺织工艺品、酒、手工艺品、水产品、珠宝玉石、中药材、调味品、特色小吃、食用油、花卉、水果、稻粟米、茶叶等14个分卷、236个地理标志产品。每一分卷承载该品类中华物产所蕴含的历史文化、地域风情。这是一场中国物产的集体秀场，是中国文化的深度推介，是中国质量的有声宣示。中华物产

既是民族的，也是世界的。丛书将会给地理标志产品的发展开辟新途径、提供新思路，为地理标志产品的“走出去”提供厚实的铺垫；同时，丰富中国文化结构的层次，传承另一种人文自然的经典。

本卷为特色小吃卷。中国是一个地大物博、物产丰饶的国家，不同的地域、不同的食材、不同的民族为中国的食物提供了千百种可能性，而精湛的手艺和时间的推移，令这些可能性变成一道道摆在面前的特色小吃。中国有着源远流长的饮食文化，不同于远古时代的充饥，人们对于食物的要求不再是简单的果腹，而是追求食物的品相、味道。各地小吃倾注了当地人民的心血和智慧，融入了当地千百年来特殊的口感和味觉，形成了独具特色、难以复制的美味风情。本卷通过精美图片的展示，从独特的地理环境、丰富的历史传说、成功的品牌故事以及生活实用小常识等方面，对特色小吃进行了全方位的介绍，讲述了各地区的特色小吃及其背后的故事，这些特色小吃被赋予了丰富的情感和文化，当它们唤起一丝儿时的记忆、一丝乡愁时，一场味蕾的盛宴就此展开。

任何一个鸿篇巨制的背后都凝聚着很多辛勤的汗水。本套丛书的孕育集合了国家质检总局的关怀指导，各地质检机构的编纂整合，有关学协会、企业等的积极配合。在此，对上述不懈努力的各位同仁致以最衷心的感谢！希望这套丛书能不负众望，将中国地理标志文化传世典藏。

本书编委会

2016年6月



产品概况

产品名称: 合川桃片

国家公告号: 国家质量监督检验检疫总局2009年第51号

保护范围: 重庆市合川区现辖行政区域

目录



1

合川桃片



13

嘉兴粽子



29

肇庆裹蒸



41

太谷饼



55

清镇黄粑



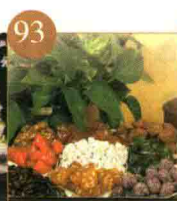
65

万载南酸枣糕



81

苏州糕团



93

苏州糖果



105

流曲琼锅糖



113

镇宁波波糖

125



苏州豆腐干

137



正蓝旗奶豆腐

159



正蓝旗奶皮子
(正蓝旗乌日穆)

177



东莞米粉

合川桃片

合川桃片，是一种由糯米、白砂糖、核桃仁等制成的片状糕点，其形为薄片。合川桃片中甜桃片色泽洁白，厚薄均匀，散如展卷，卷裹不断，点火即燃，细腻化渣，香甜爽口，有核桃仁和玫瑰的清香味。椒盐桃片色泽微黄，香甜酥脆，有桃仁、芝麻、花生、椒盐香味和微甜咸麻味。山水秀丽的合川孕育了繁盛的文化，钓鱼城的辉煌历史令人叹服，而桃片的美味则让人垂涎。





地理环境

13世纪，蒙古发动了规模空前的扩张战争，北望北冰洋，西抵黑海岸，建立起一个横跨欧亚的大帝国。1259年，蒙古大汗蒙哥亲率4万大军进攻四川，兵戈起而所向披靡，铁蹄动而山河震颤，蒙军过处，或血流成河，或望风而降。然而，却有一座小城巍然屹立，多次击退蒙哥，重创蒙军。蒙古名将汪德臣等战死，蒙哥本人亦受伤死于军中，西征的蒙军因此停滞。宋元战争中，这座小城抗战坚守了36年，1279年以不可杀城中一人为条件降元，最终全身而退。

东方麦加城！上帝折鞭处！此城便是合川钓鱼城。

合川，位于重庆的西北部，地处川中丘陵和川东平行岭谷的交接地带，属亚热带湿润气候区。

合川是巴文化的发源地之一，曾为巴国别都，历为重庆通往陕西、甘肃等地的交通要道和川东北、渝西北的交通枢纽。嘉陵江、涪江、渠江三江在合川区境内交汇，合川城东5千米的钓鱼山下，蒙古大军曾在此受阻，大汗蒙哥败亡于



此。优越的地理环境铸就了合川历史的辉煌和人文积淀的厚重，周敦颐、张森楷、卢作孚、陶行知等历代名人曾在此授教、创业。

作为合川传统工商业成就的代表，合川桃片声震巴蜀，享誉中外。绵软香甜、细腻爽口的合川桃片既是制作者技艺传承的答卷，也是自然环境孕育的果实。合川温暖湿润的气候，保证了优质糯稻的种植。这里出产的糯米蛋白质含量约9%~11%，支链淀粉含量高达99%，是制作桃片的上好原料。

三江河道穿行于山石间，河水清澈，河沙细密坚硬、杂质少，因而被用作炒制熟米的传热介质。用干净坚硬的河沙炒米，炒出的熟糯米的粉粒度、熟化度、香气均匀一致，从而保证了桃片粉质细腻、质量均匀稳定。

在桃片生产过程中，熟糯米粉吸湿回润，有利于让糯米粉表面产生黏结性较强的糖类，增加糕粉的绵软和黏性。这种糖分是微量的，它的产生与周围温度、湿度、微生物种类密切相关。合川昼夜温差变化小，湿度大，适宜熟糯米粉吸湿回润的要求。因此，所制粉糕既能成团，又具有酥松的特点，使合川桃片散如展卷，卷裹不烂，细腻化渣，色洁白，味香甜。



文化背景

合川桃片始创于1840年，距今已有170多年历史。光绪二十一年（1895年），合川“祥云斋”糖果铺开始生产甜桃片。后来，内江人蒋盛文在合川开设“同德福”斋铺，改进桃片用料和工艺，使之更加香甜可口，合川桃片的振兴史由此拉开了帷幕。而这个故事，要从蒋盛文的徒弟余复光说起。

据《合川县志》等史料记载，余复光是合川县合阳镇人，出生商业家庭，身短肤黑，光头留须，特胖。1913年，余复光进入同德福糕饼铺当学徒，因为人勤奋诚实，深得店主蒋盛文信赖。

不久，余复光父亲所经营的棉花行破产倒闭，余父气病身亡，以致家业顿衰，三弟、四弟亦不得不由他人抱养。同德福店主蒋盛文与余父既是世交，又是合伙股东，蒋盛文念及余家之困难，便提升余复光为商号管理人。1917年，厌倦了商场竞争的蒋盛文决定回乡养老，于是将商号全部出顶，由余复光经营，并议定只由余每年给予定额生活费用，直至终老，不附带其他条件。余复光独挑同德福大梁时，还不到20岁。

当时，同德福以制蜜饯为主，兼制桃片，仅有职工七八人，与之竞争的同行有8家，同德福在其中并不占优势。余复光却认为，合川是重要的交通口岸，商业发达，糖果业大有发展前途；同业虽多，但商品有特色而占据市场者却少。他决定以提高质量为经营原则，以桃片生产为中心，突出商品特色，打开销路。

他采用了优选配料、添加香料、创新产品、强化工艺技术等措施，使桃片质量大大提高，同时，还创制出了椒盐桃片。此时，同德福生产的甜桃片洁白如云，片薄如纸，绵软利片，卷展不断裂，香甜、酥软化渣；椒盐桃片，入口酥脆，别具风味。

此后，同德福桃片销路大开，产量大增，又连续获得各类奖项，名声渐远。余复光雄心勃勃，一方面大造声势搞宣传，另一方面结好地方驻军、上层人士，提高自己的社会地位，还出任了当地商会会长。1922—1930年，余复光生意盛极一时，与之竞争的桃片糖果商号，多停业转产或倒闭。

1931年春，合川驻防军陈书农部撤走，提去了存入商号中的大量存款和利

息，再加上原来与驻军周旋，开支过大，同德福渐渐出现外荣内枯的衰败迹象。余复光毅然收缩了经营范围，将桃片商号交二弟经营，自己则开包席馆，数年之间获得巨额利润。同德福得到资金补偿，又迅速得到振兴。

1940年，敌机频繁轰炸，城内生意难以维持，余复光抖擞精神，苦撑苦挣，在城郊石鼓坝加工原料和半成品，每天运回城内制成成品出售。同一时期，三民斋等也在艰难的环境中支撑，继续生产。

1942年起，敌机轰炸渐渐稀疏，合川市场恢复繁荣，同行竞争又趋激烈。



·合川椒盐桃片 重庆市合川区管理协会 / 供图

当时，三民斋桃片集合一批技师，又以1936年四川省物展会二等奖为后盾，逐渐发展壮大，成为同德福的劲敌。余复光及时采取对策，利用新工艺改发糖为搅糖，又增加了玫瑰片、云片等桃片系列产品，推陈出新，适应市场的不同需要，在竞争中处于均势地位。

在余复光经营同德福的同一时期，三民斋等桃片商铺也在努力竞争，不断改进工艺，创制新产品，宣扬合川桃片。这一时期，合川桃片逐渐名震四川，走向世界。

1952年，合川县供销社在同德福旧址建起了糖果厂，公私合营后，同德福厂名一度更改，加入合川县糖果厂。再后来，公私合营糖果厂并入国营糖果厂，并将合川桃片注册为“三江牌”商标。川洲、三江、三民斋、金典等品牌迅速崛起壮大，同德福亦在1982年恢复了厂名。2007年，合川桃片传统手工技艺被列入重庆市第一批非物质文化遗产名录；“同德福”余晓华、“川洲”荆世勇、“三民斋”石成林为其代表性传承人。



·工作照——手切桃片 重庆市合川区桃片管理协会 / 供图

文化积淀

在民风淳朴的合川，桃片是馈赠亲友的首选佳品。早在清朝时期，合川县举人张森楷把合川桃片作为地方特产，带至成都、北平等地赠送师友，滋润甜美的合川桃片极受称赞，渐渐声名远扬。张森楷后来成为了实业家、史学家，并于1912年主持编修了《合川县志》。此后，馈赠桃片逐渐成为合川人的一项传统。无论亲友登门，还是外出访友，提上一盒桃片，既物美价廉，又适当得体。时至今日，桃片仍是合川人重要的传统赠礼之一。



品牌建设

川渝之地美食文化源远流长，而合川桃片以其香甜软糯的风味独树一帜，并成为合川的一张“名片”。美食家将川式糕点的风味概括为“甜肥软糯，香酥松脆”，而合川桃片以其“软糯”特点和甜美口味成为其中的重要代表。1917年的巴拿马世界博览会上，合川桃片曾获得金质奖；1920年，同德福桃片在成都花会物展竞赛中，获得优质奖章；1981年，合川桃片获得了国家质量奖；2009年，合川桃片又获得了国家地理标志和地理标志，受到地理标志产品保护。

到2007年，合川已有桃片糕点企业40多家，较知名的主要有川洲桃片、三民斋桃片、三江牌桃片、同德福桃片、金典桃片等，年生产各类桃片4.5万吨，销售收入5.6亿元，利税2.1亿元。合川桃片正迅速成长为合川的支柱产业，成为重庆传统名优食品的代表。

合川桃片历经百年发展，取得今日之成就，其关键在于“技艺”“质量”和“创新”。川洲、三民斋、同德福等品牌企业，无不重视此三者。合川桃片所用糯米、白砂糖、核桃仁等均选上等优质原料，选料过程严格。地方质监部门还牵头制定了合川桃片生产的地方标准，对其用料和工艺作出规范，并制定了“感官指标、理化指标、微生物指标”三大指标，确保了合川桃片的质量、卫生和口味。



· 同德福 重庆市合川区同德福桃片有限公司 / 供图

桃片制作工艺独特，经选料、捂料、炒米等近20道工序，每道工序皆精细考究。例如，将炖好的糕坯切成薄片，每片仅几毫米厚，还要使每片桃片厚度基本一致。目前，合川桃片生产正逐渐由传统手工操作转向机械化生产，产品品质也更加稳定，卫生条件大大提高。

从昔日的“同德福”到今天的“川洲”，合川桃片生产企业无不致力于工艺和产品的创新。在技艺方面，不断更新设备，改进严格工序，确保桃片的质量和口味得到提升。而在产品创新方面，百年来，在传统桃片的基础上，各商家相继开发出了八珍、红豆、黑米、黑芝麻、绿豆、粉葛、荞麦等10大系列、近40个品种，比如，添加花椒、精盐的椒盐桃片，添加芝麻、枸杞的八珍桃片，添加绿豆、薄荷的绿豆薄荷桃片。而保健系列桃片，则添加了药材原料，具有开胃健脾、补肾壮骨、容颜益寿等效果。