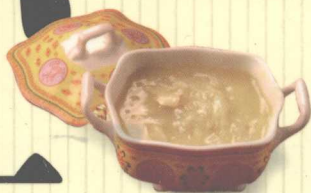


流传百年的

经典小吃



经典中的小吃，小吃中的经典
故事中的小吃，小吃中的故事
记忆中的小吃，小吃中的记忆
文化中的小吃，小吃中的文化

海涛◎编著



中国城市出版社

流传百年的

经典小吃

海涛◎编著

经典中的小吃，小吃中的经典
故事中的小吃，小吃中的故事

记忆中的小吃，小吃中的记忆
文化中的小吃，小吃中的文化



中国城市出版社

·北京·

图书在版编目(CIP)数据

流传百年的经典小吃/海涛编著;毕旭东绘. —北京:
中国城市出版社, 2007. 12
ISBN 978-7-5074-1946-7

I. 流… II. ①海…②毕… III. 食谱—中国 IV.
TS972. 142

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 196461 号

责任编辑	张惠平
封面设计	华审视觉设计
插图	毕旭东
责任技术编辑	张建军
出版发行	中国城市出版社
地址	北京市丰台区太平桥西里 38 号(邮编 100073)
发行部电话	(010)63424857 63421417(Fax)
发行部信箱	zgcsfx@sina.com
编辑部电话	(010)63421486 63421488(Fax)
投稿信箱	city_editor@sina.com
总编室电话	(010)63455163
总编室信箱	citypress@sina.com
经销	新华书店
印刷	北京集惠印刷有限责任公司
字数	256 千字 印张 20
开本	787×1092(毫米) 1/16
版次	2008 年 1 月第 1 版
印次	2008 年 1 月第 1 次印刷
定价	28.80 元



大家只要一提起小吃，就会想到每款小吃都有自己的特色。正因这种地域、风俗等所形成的特色，具有不可复制性，使小吃独特的风味维系着人们思乡、怀旧情结。

一个人在外奔波多年，心里最思念家乡的，无非儿时的一些事情，而这些事情中最惦记的也就是家乡的小吃。那流传百年的小吃对于我们的回忆，就像那城南旧事一样令我们难以割舍，无法释怀……

那小吃曾载着我们的记忆，是记忆中的小吃，小吃中的记忆；

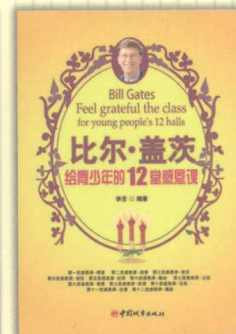
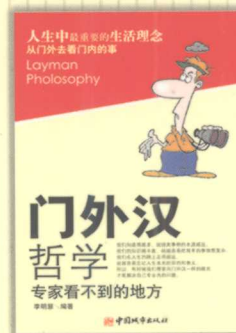
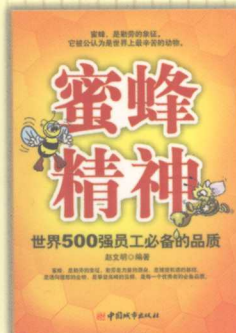
那小吃讲述着我们的故事，是故事中的小吃，小吃中的故事；

那小吃蕴含着我们的文化，是文化中的小吃，小吃中的文化。

面对这些百年依旧、千年不衰的小吃，我们无法不怀念。因为家乡小吃的风味已经融入到我们的血液，像土地一样，是我们的根系所在。

现代社会，赋予了小吃新的含义。小吃简单实惠，可以方便地解决饥饿问题；随着旅游的升温，旅游也带动了地方小吃的长足发展，既满足了人们的食欲和尝新的心理，又可以促进中国传统文化的发展。





责任编辑：张惠平
封面设计：华审视觉
投稿邮箱：zhp4879@sina.com
团购热线：010-63454853
010-63424857

序 言

大家只要一提起小吃,就会想到每款小吃都有自己的特色。正因这种地域、风俗等所形成的特色,具有不可复制性,使小吃独特的风味维系着人们思乡、怀旧情结。

一个人在外奔波多年,心里最思念家乡的,无非儿时的一些事情,而这些事情中最惦记的也就是家乡的小吃。那流传百年的小吃对于我们的回忆,就像那城南旧事一样令我们难以割舍,无法释怀……

那小吃承载着我们的记忆,是记忆中的小吃,小吃中的记忆;

那小吃讲述着我们的故事,是故事中的小吃,小吃中的故事;

那小吃蕴含着我们的文化,是文化中的小吃,小吃中的文化。

面对这些百年依旧、千年不衰的小吃,我们无法不怀念。因为家乡小吃的风味已经融入我们的血液,像土地一样,是我们的根系所在。

现代社会,又赋予了小吃新的含义。小吃不必讲究礼仪,可以方便地解决饥饿问题。越来越热的旅游也带动了地方小吃的长足发展,既满足了人们情境的心情,又可以带动中国传统文化的发展。

由于中国的小吃品种繁多,不仅糕点、年糕、油条、豆浆、油茶、粽子、元宵,这一类食品叫小吃,像炒肉皮、黄豆芽、羊肉杂碎等也是小吃,有的地方还把肉类制品叫小吃,有的地方把一些主食当小吃,所以本书尽管力图搜罗齐全,但最终还可能是挂一漏万,但愿能起到抛砖引玉的作用,让更多的朋友挖掘、品尝到美味,吃出传统,从而继承和发扬中国博大精深的饮食文化。

编者

目录

CONTENTS

流传百年的经典小吃

序言/1

流传百年的北京经典小吃/1

- ◎炸酱面/2
- ◎豆汁儿/4
- ◎薄脆/6
- ◎冰糖葫芦/8
- ◎茶汤/11
- ◎炒疙瘩/13
- ◎艾窝窝/16
- ◎果脯蜜饯/19
- ◎驴打滚儿/22
- ◎王致和臭豆腐/24
- ◎栗子面窝头/26
- ◎肉末烧饼/27
- ◎焦圈/29
- ◎炒肝儿/31
- ◎爆肚/32
- ◎灌肠/34
- ◎羊眼儿包子/36
- ◎褡裢火烧/38

- ◎姜丝排叉/39
- ◎门钉肉饼/41
- ◎百果年糕/43
- ◎茯苓饼/45
- ◎螺蛳转/48
- ◎炒麻豆腐/49
- ◎卤煮火烧/51
- ◎萨其玛/54
- ◎馄饨/57
- ◎酸梅汤/60
- ◎墩饽饽/62
- ◎玫瑰饼/64
- ◎扒糕/66
- ◎腊八粥/68

流传百年的黑龙江经典小吃/71

- ◎哈尔滨红肠/72
- ◎秋林大列巴/75

流传百年的吉林经典小吃/77

- ◎黏豆包/78

流传百年的辽宁经典小吃/80

- ◎李连贵熏肉大饼/81
- ◎沈阳回头/83
- ◎老边饺子/85

流传百年的天津经典小吃/87

- ◎狗不理包子/88
- ◎耳朵眼炸糕/91
- ◎桂发祥什锦麻花/94
- ◎煎饼果子和锅巴菜/97
- ◎津门什大酥/100

流传百年的河北经典小吃/103

- ◎驴肉火烧/104
- ◎香河肉饼/107

流传百年的河南经典小吃/109

- ◎逍遥镇胡辣汤/110
- ◎合记羊肉烩面/115

流传百年的山西经典小吃/117

- ◎刀削面/118
- ◎闻喜煮饼/121
- ◎上党余汤/123
- ◎武乡枣糕/126
- ◎太谷饼/128

- ◎长子炒饼/131

流传百年的山东经典小吃/134

- ◎周村烧饼/135
- ◎煎饼卷大葱/137

流传百年的内蒙古经典小吃/140

- ◎奶皮子/141
- ◎白奶豆腐/142

流传百年的陕西经典小吃/144

- ◎牛羊肉泡馍/145
- ◎岐山臊子面/148
- ◎石子馍/152
- ◎大米凉皮/155
- ◎太后饼/158
- ◎水晶饼/161
- ◎肉夹馍/164
- ◎葫芦头/167
- ◎甑糕/170
- ◎千层油酥饼/173
- ◎锅盔/176

流传百年的甘肃经典小吃/179

- ◎兰州拉面/180
- ◎荞麦呱呱/185

流传百年的宁夏经典小吃/187

- ◎烩羊杂碎/188

流传百年的青海经典小吃/190

- ◎青海月饼/191
- ◎杂碎汤/193

流传百年的西藏经典小吃/195

- ◎酥油茶/196
- ◎糌粑/199

流传百年的新疆经典小吃/201

- ◎烤羊肉串/202
- ◎馕/204

流传百年的上海经典小吃/205

- ◎碗脱则/206
- ◎鸭油蒸臭豆腐/208

流传百年的江苏经典小吃/210

- ◎车轮饼/211
- ◎石梅盘香饼/214
- ◎淮安透糖/217

流传百年的浙江经典小吃/220

- ◎猫耳朵/221
- ◎油条/223
- ◎金华酥饼/225

流传百年的安徽经典小吃/228

- ◎大救驾/229

- ◎无为送灶粑粑/232

流传百年的湖北经典小吃/234

- ◎八宝饭/235
- ◎孝感麻糖/237
- ◎云梦鱼面/239

流传百年的湖南经典小吃/242

- ◎火宫殿臭豆腐/243
- ◎柳德芳汤圆/246

流传百年的江西经典小吃/248

- ◎包米果/249
- ◎小担蒸子糕/251

流传百年的四川经典小吃/253

- ◎担担面/254
- ◎凤尾酥/256

流传百年的重庆经典小吃/258

- ◎山城小汤圆/259
- ◎鸡汁锅贴/261

流传百年的贵州经典小吃/263

- ◎遵义羊肉粉/264
- ◎肠旺面/266

流传百年的云南经典小吃/269

- ◎过桥米线/270

◎云南大救驾/273

◎云南都督烧卖/276

流传百年的广西经典小吃/278

◎桂林米粉/279

◎玉林牛巴/282

流传百年的福建经典小吃/284

◎福州“光饼”/285

◎厦门春饼/287

流传百年的广东经典小吃/289

◎潮州老婆饼/290

◎鸡仔饼/293

◎娥姐粉果/295

流传百年的海南经典小吃/297

◎海南粉/298

◎抱罗粉/300

◎煎堆/302

流传百年的台湾经典小吃/304

◎度小月担仔面/305

流传百年的香港经典小吃/307

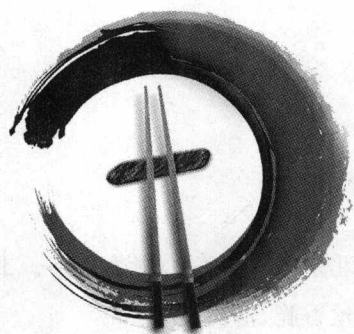
◎糖不甩/308

流传百年的澳门经典小吃/310

◎猪扒包/311



流传百年的经典小吃



流传百年的北京经典小吃

腊八粥 扒糕 玫瑰饼 嫩骨脔 酸梅汤 馄饨 萨其玛 卤煮火烧 炒麻豆腐 螺蛳转 茯苓饼 百果年糕 门钉肉饼 姜丝排叉 裕禄火烧 羊眼儿包子 灌肠 爆肚 炒肝儿 焦圈 肉末烧饼 栗子面窝头 王致和臭豆腐 驴打滚儿 果脯蜜饯 艾窝窝 炒疙瘩 茶汤 冰糖葫芦 薄脆 豆汁儿 炸酱面

炸酱面



小吃风味

老北京炸酱面是北京富有特色的食物之一。北京炸酱面面条筋道有咬劲，炸酱油而不腻，菜丝香脆、清爽。

来历传说

在北方，人们都以面食为主，比如北方人喜欢吃的馒头、包子、饺子、馄饨、烙饼、面条都是面食。可是北京人一提到“面”，就不是这些了，而是面条，即“面”就是面条的专有名词。

面条有“长寿”的意思，所以北京人的面里边有长寿面。其实在北京，有这样一说：“人生有三面——洗三面、长寿面、接三面”。

所谓洗三面，就是小孩子刚出生第三天，举办个“洗三”仪式，亲戚朋友来吃孩子的面条，祝福他“长命百岁”；以后每年过生日，都得吃“长寿面”“挑



寿”，意思是祝福他“福寿绵长”；人死之后的第三天，亲戚朋友要吃“接三面”，意思是表示对死者的感情连绵不断。

其实不仅仅是这些，日常生活中，北京人也非常喜欢吃面，炸酱面、打卤面，好几种吃法，在这里我们专门讲老北京炸酱面。

北京人一般只吃抻面和切面。

抻面就是把和好的面团放在案板上,用大擀面杖擀成大片,然后制作者右手用刀切条,左手推,让切好的面条粘上点干面,这样就不会粘在一起了。最后攒成一把,用双手拎起来抻,截去两头连接的地方后,就立刻放入早已沸腾的锅里。

切面呢,就是先把面团擀成薄片,然后洒上干面,一层一层地叠起来,切成丝。面条煮好后,就放“浇头儿”搅拌,之后即可食用。

吃炸酱面,比较常见的就是猪肉丁炸酱面。吃时,讲究冷天吃“锅儿挑”热面,热天吃过水凉面,并且根据季节再佐以时令小菜,做“面码儿”。

“面码儿”分时令不同,各有讲究。初春,是掐头去尾的豆芽菜、小水萝卜缨;春末是青蒜、香椿芽、青豆嘴等;初夏则是新蒜、黄瓜丝、扁豆丝、韭菜段等。

制作工艺

原料:六必居的干黄酱、天园酱园的甜面酱、鸡蛋、肥瘦肉丁。菜码随意。两种酱的混合比例:黄酱和面酱2:1。

第一步:鸡蛋打散加点淀粉,倒上点料酒去蛋腥,放点盐,然后等油热了以后,炒鸡蛋。鸡蛋倒进去,迅速搅散,等变黄熟了就盛出来备用。

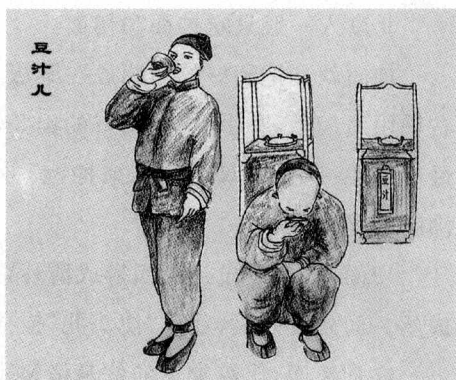
第二步:少放一点油,油热之后,用中火煸炒五花肉丁,等油出来后,放点料酒去腥,再倒点生抽,即可盛出来备用。

第三步:在碗里把黄酱和面酱倒上点水搅拌均匀,然后用锅内煸肉煸出来的猪油,炒一下。等酱出香味了,再倒肉丁或者鸡蛋丁、姜末,火由中火改为小火,慢熬,等到酱和肉丁交融的时候最好吃,时间有10分钟就可以了。出锅之前,加葱丝。

第四步:准备菜码,凉水面泡一下,然后沥干水。但是像豆芽、扁豆丝、黄豆、青豆,最好先用开水焯一下,然后用冷水泡一下,即可食用。



豆汁儿



小吃风味

豆汁儿，对于北京人，尤其是老北京人来说，实在是熟悉得不能再熟悉了，是他们最钟爱的饮品，被称为“北京人的可乐”，而且它还有个响亮的名字——传统老北京宫廷饮料。

豆汁儿颜色稍青，第一次喝豆汁儿，入口味道微酸，甚至有股霉馥味，滑滑的，不太适应。但是细品一下，就会品出藏在其中的豆香，而且越品越浓，回味无穷，陈香悠荡。

来历传说

据说，豆汁儿已经有很久的历史了。早在辽宋时期就已盛行。但是其成为宫廷饮料则是清朝乾隆年间的事情。

本来豆汁儿是北京普通老百姓的最爱。后来这事情被乾隆皇帝知道了，于是在乾隆十八年(1754年)，他命人把豆汁儿引入宫廷，并且召集了一帮大臣们共同品尝这民间饮品，结果众大臣喝完竟然齐声叫好(皇上赐的，谁敢不叫好)。就这样，豆汁儿同样成为宫廷饮品。

如今，豆汁儿不只是北京百姓的最爱，甚至已经出口海外，并且被诸多国家所接受。

在北京民间，流传着这样一句俗话：“没有喝过豆汁儿，不算到过北京。”著名导演胡金銓先生也说：“不能喝豆汁儿的人，算不得是真正的北平人。”

著名作家梁实秋先生还专门写文章讨论豆汁儿；京剧表演大师梅兰芳



喜欢喝豆汁；出生于北京，有“西部歌王”之称的王洛宾去世前，是喝完一口豆汁儿，才去的。另外还有出戏叫《豆汁记》，里边金玉奴的父亲金松是个“杆儿上的”（叫花头），没东西给莫稽，于是就把家里剩的豆汁儿，给莫稽盛了一碗。可见豆汁儿在人们心目中的神圣地位。

以前在老北京卖生豆汁儿，都用小车推着一个有盖的木桶，根本都不用吆喝，串到哪里，卖到哪里，很少有剩的时候。因为在那个年代，有了豆汁儿，吃窝头就可以不用熬粥了。有的卖熟豆汁儿的，就在街边支个摊子，安口铜锅用小火熬一锅。摊上摆放着辣咸菜丝、烧饼、焦圈等。有买的，就走到小摊边坐下，要几套烧饼、焦圈，喝两碗豆汁儿，吃点儿辣咸菜，就算一顿饭。

豆汁儿不仅味道有些另类，喝豆汁儿这个动作也有个标准，不能马虎。用梁实秋的话说，就是“只能吸溜着喝，越喝越烫，最后直到满头大汗。”

目前，北京卖豆汁儿的小店虽然不像以前那样多了，但是像德华居小店、锦馨回民豆汁儿店等生意依然和以前一样火爆。尤其是锦馨回民豆汁儿店，因为这里的豆汁儿和焦圈都有“中华名小吃”之称，都得到了原来花市火神庙“豆汁丁”的真传，十分地道，所以生意更是红火。

制作工艺

豆汁儿是水磨绿豆制作粉丝或者淀粉时，把淀粉取出来后剩下的淡绿泛青的汤水，经过发酵而成的。没熬过的是生豆汁儿，不能喝，只能喝熬过的熟豆汁儿。

豆汁儿的具体做法是：先把绿豆泡软，直到可以捻去皮时，捞出来，加水磨成稀浆，过滤，倒在大缸里。沉底的是淀粉，上边是清水，中间那层，如果倒入缸中发酵，就是生豆汁儿。

熬豆汁儿很有特点，不是说把生豆汁儿煮开就可以了。因为这样熬的豆汁儿里边有层水，喝起来不会有黏稠利口的感觉，而且如果豆汁儿煮得滚开烂熟，酸味儿也就没了。

所以熬豆汁儿也有个讲究。应该先在锅里放一勺豆汁儿，煮沸了，再舀一勺进去，就这样熬，直到锅满了为止。这个过程还有个术语——勾兑，这样熬出来的豆汁儿，才不淡不浓、臭中有香、酸得可口。



薄脆



小吃风味

“薄脆”是老北京的一种传统风味小吃。在 20 世纪三、四十年代，北京人吃早点，一般都忘不了向卖炸油条的摊主要个薄脆吃。既薄又脆，但薄而不碎，脆而不散，香酥可口。

薄脆酥脆焦香，是人们非常喜爱的小吃。现在，你经常看见卖煎饼的会把薄脆夹在煎饼里，与煎饼的口感绵软，形成鲜明的对比。

薄脆，实际上就是一种薄如绵纸的油炸食品，因为其最大的特点——薄、脆而得名。

来历传说

据说在清朝康熙年间，在西直门外一里左右、广通寺南边的大道旁，有一茶馆叫“亿禄居”，就卖薄脆。它当时卖的是自己做的“大薄脆”。

这种薄脆和一般的薄脆不一样，是用香油炸的，而且分咸、甜两种。因为制作时，火候适度，所以炸出来的薄脆又香又脆，当时整个北京几乎无人不知，无人不晓。

于是，这个小茶馆也被人们称为“大薄脆”，而不再称呼其“亿禄居”。在当时的北京有个谚语：“西直门外有三贵：火绒、金糕、大薄脆”，说的就是这里。

其他两种，我们已经无法考证了，但是亿禄居的大薄脆，却实实在在在以后的 200 多年时间里享有盛名。

《北京琐闻录》也有记载。说有一次，康熙微服游圆明园时，路过“亿禄居”，吃了一次“大薄脆”，并且大为称赞。这还没有完，康熙接着传旨，让“亿禄居”的师傅隔段时间就送一次“大薄脆”给自己吃。由此，这“亿禄居”的“大薄脆”竟然成了清朝宫廷御膳房的一道“野味”食品。这样一来，不仅是满足了皇帝的喜好，并且使得“亿禄居”的“大薄脆”更加声名远播。

多年以后，我国知名作家霍达还在自己的名作《穆斯林的葬礼》中多次提到薄脆。比如“俩人每人啃着一张薄脆，倚着垂华门，你看我，我看你。”其中还有这样的一小段对话：

“妹妹，薄脆好吃吗？”

“好吃，这是我吃过的最好吃的东西！”

童言最真，说明北京的薄脆实在是一种美味小吃。

现在，北京制作薄脆比较有名气的还有南来顺、大顺斋等饭店。

制作工艺

先把一两左右的面剂子，蘸上油，用擀面杖擀薄，稍微醒一会，再向四周抻抻，接着用手指扒、推，形成一个长30厘米、宽20厘米，四边稍厚而中间却薄如纸的长方形面片。

如果用手提起来，就会发现中间薄的区域是透亮的，甚至能见到东西。擀到这种程度后，就赶紧把面片迅速放到锅里，用小火炸，直到焦黄透亮时，再捞出来轻轻地平放好。否则，就有可能脆裂。

因为薄脆非常容易破碎，而且制作费时间，所以一般的小摊是不专门卖薄脆的，只等有人来买时才会现场制作。

吃薄脆也有需要注意的，就是薄脆只能一个人吃一个，而不能分着吃。因为薄脆的中间太薄了，如果一掰，中间就会掉下一大块，甚至有可能掉下来，所以薄脆一般不能掰开吃。

另外，吃薄脆时，要用手或者其他器具接着，这样掉下来的还能再放到嘴里吃，吃的时候还要嚼出响声来，这样才叫真正的吃薄脆。

