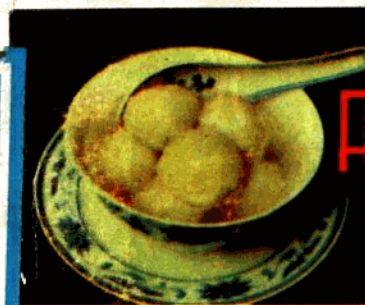


江凤 柳咏 申平 元明

南北风味小吃



山西科学技术出版社

前言

中国的历史有多长，中国小吃的历史也就有多长，这句话大概毫不夸张。本来就是嘛，吃是人生的第一需要呀！

不过，顾名思义，小吃与大吃可大不一样，那并非专供达官贵人享受，而是细民百姓也能共沾的。小吃摆出来，只有一小碟，一小碗，或一小盒，它不象大吃那样铺天盖地而来。小吃虽小，但色、香、味俱全，可说是质与形的高度完美的凝聚。无论是剔透玲珑的汤圆，还是暄嫩鲜香的包子；无论是软粘甜口的糖粥，还是酥香咸辣的灌肠，都会让你在大流涎水的时候觉得这物件可并不简单。中国自古以来在吃上头就颇有讲究，连孔子讲学的时候也念念有词道，“食不厌精，脍不厌细”，那圣人原来也是爱吃的。所以中国小吃的用料考究、制作精细也就不足为怪了。

为了实证中国小吃之精细，笔者或乘车，或坐船，有时还靠两条腿，到各地着实地大大品尝了一番。回来后，相向而坐，同声感叹：信乎哉！孔圣人之训。

中国之大，物产之博，因而小吃也层出不穷，代代更新；因地而异，花样繁杂。笔者虽竭尽全力，却仅能尝其万一，因为胃的容量实在有限。忽而转念，生出一个绝妙主意，不妨以手代口，以脑代胃，这样虽不能裹腹，却能略知其名，可以冒充食品专家、小吃博士云云，岂不乐欤！于是

求教名师，翻检资料，手抄心记，整理成几大本中国小吃资料。

日前有朋自远方来，随手将案上这几本资料翻了一翻，离别时连声责备笔者有好东西不让朋友共享，不容分说携之而去。转日朋友复来，嘱笔者将其中易做、味香者摘录出来，奉献读者诸君，否则就太小器了。笔者只好照办，省得让人骂小器鬼唷。

目 录

包 子 类

武汉四季美鲜肉汤包(湖北)	(2)
芜湖蟹黄汤包(安徽)	(3)
淮安汤包(江苏)	(3)
庐阳汤包(安徽)	(5)
松丝汤包(浙江)	(5)
金华汤包(浙江)	(7)
青岛对虾小笼包(山东)	(7)
虾肉小笼包(浙江)	(8)
武汉金钱小包(湖北)	(9)
盐菜小包(湖南)	(10)
温江龙眼小包(四川)	(11)
痣胡子龙眼包子(四川)	(12)
“狗不理”包子(猪肉馅)(天津)	(13)
“狗不理”包子(三鲜馅)(天津)	(14)
徽州双冬肉包(安徽)	(15)
武汉鸡球大包(湖北)	(16)
青岛大鸡包(山东)	(17)
武汉五仁大包(湖北)	(17)
扬州富春三丁大包(江苏)	(18)

南京薄皮包(江苏)	(19)
一闻香包子(安徽)	(20)
猪肉酸菜包(山西)	(21)
猪油细沙包(上海)	(22)
武汉水晶包(湖北)	(23)
潮州粉皮水晶包(广东)	(23)
破酥包子(四川)	(24)
南翔小笼馒头(上海)	(25)
绍兴喉口馒首(浙江)	(26)
广州玉液叉烧包(广东)	(27)
广州鲜奶猪油包(广东)	(28)
武汉瓜蓉葡萄包(湖北)	(29)
麻蓉包(广东)	(30)
酥皮蛋黄莲茸包(广东)	(30)
狗肉包子(安徽)	(31)
素菜包(上海)	(32)
干菜包子(江苏)	(33)
肉丁馒头(北京)	(34)

烧 卖 类

翡翠烧卖(江苏)	(37)
玻璃烧卖(四川)	(38)
长沙珍珠烧卖(湖南)	(38)
凤尾烧卖(上海)	(39)
三鲜烧卖(北京)	(40)
鸭油烧卖(安徽)	(41)
广州甫鱼干蒸烧卖(广东)	(42)

虾扇烧卖(广东)	(43)
蟹黄烧卖(广东)	(44)
糯米烧卖(江苏)	(45)
素烧卖(安徽)	(46)
庐江烧卖(江苏)	(46)
小红头(安徽)	(47)

饺子类

钟水饺(四川)	(50)
鱼肉水饺(山东)	(50)
江万春水饺(安徽)	(51)
鱼皮蟹黄饺(安徽)	(52)
武汉虾仁冬菇水饺(湖北)	(53)
火锅白肉水饺(天津)	(54)
玉幅饺(福建)	(55)
淮阴小饺(江苏)	(56)
高汤水饺(山东)	(57)
烫面饺(北京)	(58)
茭白烫面饺(江苏)	(58)
滴油蒸饺(四川)	(59)
武汉鸡冠饺(湖北)	(60)
鸡冠花蒸饺(山西)	(61)
武汉金钱马蹄饺(湖北)	(62)
四色方饺(湖南)	(63)
武汉鸳鸯盒(湖北)	(64)
四喜饺(山东)	(65)
广州绿茵白兔饺(广东)	(66)

鲜虾金鱼饺（广东）	（ 67 ）
武汉鸳鸯饺（湖北）	（ 68 ）
鲜虾象眼饺（广东）	（ 68 ）
蟹黄虾粉果（广东）	（ 69 ）
潮州粉皮虾饺（广东）	（ 70 ）
藕粉饺（浙江）	（ 71 ）
武汉老会宾灌汤饺子（湖北）	（ 72 ）
酥皮葱饺（四川）	（ 73 ）
乳扇洗沙饺（云南）	（ 74 ）
潮州生焖酸辣馄饨饺（广东）	（ 75 ）

馄 饨 类

三鲜馄饨（江苏）	（ 77 ）
湖州大馄饨（浙江）	（ 78 ）
王兴记馄饨（江苏）	（ 78 ）
鸡丝馄饨（山东）	（ 79 ）
虾肉馄饨（上海）	（ 80 ）
鱼肉皮子馄饨（浙江）	（ 81 ）
鲜肉五彩汤馄饨（浙江）	（ 82 ）
鲜肉蒸馄饨（浙江）	（ 83 ）
绉纱馄饨（湖南）	（ 83 ）
龙抄手（四川）	（ 84 ）
牛肉抄手（四川）	（ 85 ）
淮饺（江苏）	（ 86 ）
小长春（福建）	（ 87 ）
冬菇鸡饺（安徽）	（ 88 ）
深渡包袱（安徽）	（ 89 ）

饼 子 类

武汉什锦酥饼(湖北)	(92)
常州重油酥饼(江苏)	(92)
干菜油酥饼(浙江)	(93)
黄桥烧饼(江西)	(94)
温州白蛇烧饼(浙江)	(95)
梅干菜烧饼(安徽)	(96)
果酱烧饼(山东)	(97)
大救驾(安徽)	(98)
广州咸珠鸡仔饼(广东)	(99)
武汉火腿饼(湖北)	(100)
广州蛋黄椰蓉士干饼(广东)	(101)
鸡蛋灌饼(河南)	(101)
牛肉焦饼(四川)	(102)
蛋肉麦饼(浙江)	(103)
肉蛎饼(福建)	(104)
文蛤饼(江苏)	(105)
奶油回饼(云南)	(105)
鲜肉糯米油煎饼(上海)	(106)
火夹煎乳饼(云南)	(107)
锅贴乳饼(云南)	(108)
毛豆抓饼(安徽)	(109)
小葱饼(浙江)	(110)
空心饼(山西)	(110)
烩饼(河南)	(111)
鲜花饼(四川)	(112)

咸馅芋饼(福建)	(113)
樱桃枣泥软饼(湖南)	(113)
桂花栗饼(江苏)	(114)
玫瑰荸荠饼(湖南)	(115)
武汉桂花红薯饼(湖北)	(116)
荸荠饼(江苏)	(116)
山药饼(北京)	(117)
双麻火烧(河南)	(118)
芝麻煎堆(台湾)	(119)
玉米馃(安徽)	(119)
褡裢火烧(北京)	(120)

角、卷、锅贴类

广州金钱鸡酥角(广东)	(123)
广州蜂巢蛋黄角(广东)	(123)
广州瑞士鸡粒角(广东)	(124)
炸三角(北京)	(125)
家乡咸水角(广东)	(126)
炸春卷(江苏)	(127)
炸鸡丝春卷(山东)	(128)
蛋皮鱿鱼春卷(湖南)	(129)
万花卷煎(福建)	(130)
素卷圈(北京)	(131)
金银腊肠卷(广东)	(132)
网油枣泥卷(湖南)	(133)
曲阜鹅脾银丝卷(山东)	(133)
武汉鸡丝卷(湖北)	(134)

鸡汁锅贴（四川）	（ 135 ）
三鲜锅贴（山东）	（ 136 ）
蟹锅贴（安徽）	（ 137 ）
锅贴（北京）	（ 137 ）
酥合（山东）	（ 138 ）
莲茸酥盒（广东）	（ 139 ）
韭菜合子（四川）	（ 140 ）

汤 圆 类

山城小汤圆（四川）	（ 143 ）
芝麻馅赖汤圆（四川）	（ 143 ）
武汉民生食堂小小汤圆（湖北）	（ 144 ）
武汉芝麻酥汤圆（湖北）	（ 145 ）
擂沙圆（上海）	（ 146 ）
鸽蛋圆子（上海）	（ 147 ）
珍珠圆子（四川）	（ 148 ）
酒酿汤水圆（上海）	（ 149 ）
百果馅酒酿圆子（上海）	（ 150 ）
藕粉圆子（江苏）	（ 151 ）
绿豆圆子（安徽）	（ 152 ）
酒酿圆子荷包蛋（安徽）	（ 153 ）
鲜肉汤团（上海）	（ 153 ）
温州豆沙汤团（浙江）	（ 155 ）
长沙姊妹团子（湖南）	（ 156 ）
桂花小元宵（江苏）	（ 157 ）
绿豆团（四川）	（ 157 ）

糕 类

双酿团(上海)·····	(160)
雪团(浙江)·····	(160)
芋糯麻团(安徽)·····	(161)
五仁西米团(广东)·····	(162)
桔仁大汤丸(湖南)·····	(163)
葛粉包(福建)·····	(163)
鸡丝炒年糕(上海)·····	(164)
大猪油年糕(江苏)·····	(165)
虾仁汤年糕(上海)·····	(166)
烫面油糕(四川)·····	(167)
波丝油糕(四川)·····	(167)
“耳朵眼”炸糕(天津)·····	(168)
千层糕(四川)·····	(169)
油葱蛋糕(福建)·····	(170)
武汉冰凉糕(湖北)·····	(171)
武汉碗碗糕(湖北)·····	(172)
水晶糕(北京)·····	(172)
重阳栗糕(浙江)·····	(173)
打糕(吉林)·····	(174)
甜肉糕(福建)·····	(174)
荞面扒糕(山西)·····	(175)
“芝兰斋”糕干(天津)·····	(176)
五香糕(四川)·····	(177)
生炸糯粉糕(山西)·····	(178)
糯米凉卷(上海)·····	(178)
枣泥凉果(山东)·····	(179)

榄仁马拉杯(广东)	(180)
鲜藕丝糕(四川)	(180)
松子枣泥拉糕(江苏)	(181)
枣酿糕(山东)	(182)
扁豆仁糕(浙江)	(182)
小豆凉糕(北京)	(183)
绿豆糕(山东)	(184)
莲子糕(北京)	(185)
武汉莲子糕(湖北)	(186)
豌豆糕(山西)	(186)
芝麻九层糕(广东)	(187)
广州透明马蹄糕(广东)	(188)
尾梨糕(福建)	(188)
地栗糕(浙江)	(189)
山药糕(江苏)	(190)
青城白果糕(四川)	(191)
豆瓣泥糕(江苏)	(191)
栗子糕(北京)	(192)
武汉绿豆糍粑(湖北)	(193)
示灯粑粑(安徽)	(194)
煎糍粑(河南)	(195)
凉糍粑(四川)	(195)

粽子类

嘉兴鲜肉粽子(浙江)	(198)
鲜肉粽(上海)	(199)
猪油夹沙粽(上海)	(200)

叉烧肉粽（台湾）	（ 200 ）
绿豆火腿粽子（安徽）	（ 201 ）
裹蒸粽（广东）	（ 202 ）
客家八宝粽（台湾）	（ 203 ）
叶儿粑（四川）	（ 204 ）

粥 类

荔湾艇仔粥（广东）	（ 207 ）
鱼生粥（广东）	（ 208 ）
加力鱼粥（福建）	（ 209 ）
肉粥（福建）	（ 209 ）
鸭羹粥（福建）	（ 210 ）
小绍兴鸡粥（上海）	（ 211 ）
八宝菜粥（江苏）	（ 212 ）
八宝莲子粥（北京）	（ 213 ）
大麦米粥（北京）	（ 214 ）
荷叶粥（山东）	（ 214 ）
桂花糖粥（上海）	（ 215 ）
武汉什锦桂花糊（湖北）	（ 215 ）
绿豆糊涂（河南）	（ 216 ）
乌酥豆糖粥（江苏）	（ 217 ）
豌豆粥（北京）	（ 217 ）
豆汁粥（山东）	（ 218 ）
豆沫（河南）	（ 219 ）
武汉核桃糊（湖北）	（ 219 ）
鲜奶核桃露（广东）	（ 220 ）
浆粥（河南）	（ 221 ）

西湖藕粥(浙江)	(221)
香滑芝麻糊(广东)	(222)
五香甜沫(山东)	(223)

面 条 类

虾蟹两面黄(江苏)	(225)
虾爆鳝面(浙江)	(226)
虾仁炒面(山西)	(227)
雪菜虾仁面(浙江)	(228)
虾籽面(安徽)	(228)
广州韭黄虾蓉面(广东)	(229)
武汉烧鱼面(湖北)	(230)
刀鱼卤面(江苏)	(231)
鱼汁焙面(山西)	(232)
海螺面(四川)	(233)
鸡丝伊府面(山东)	(234)
酥鸭面(安徽)	(234)
武汉排骨面(湖北)	(235)
雪菜肉丝煨面(上海)	(236)
肉丝两面黄(上海)	(237)
焖肉面(上海)	(238)
兰州清汤牛肉面(甘肃)	(239)
朝鲜冷面(吉林)	(240)
黄面(新疆)	(241)
绿豆芽蒸拌冷面(上海)	(242)
武汉什锦凉粉凉面(湖北)	(243)
经济凉面(四川)	(244)

武汉三鲜软炒面(湖北)	(245)
重油炒面(上海)	(246)
冬菇炒面(浙江)	(246)
脆炒面(安徽)	(247)
三鲜煎面(山西)	(248)
担担面(四川)	(249)
厦门龙须线面(福建)	(249)
汤线面(福建)	(250)
豆花面(四川)	(251)
面线糊(福建)	(251)
过桥米线(云南)	(252)
蓬莱小面(山东)	(254)
芝麻酱拌面(上海)	(255)
浆面条(河南)	(255)
开洋葱油煨面(上海)	(257)
片儿川面(浙江)	(257)
翡翠面(山西)	(258)
空心拌汤(山西)	(259)
转盘剔尖(山西)	(260)
蝴蝶面(安徽)	(260)
刀拨面(山西)	(261)
武汉三鲜片汤(湖北)	(262)
炒疙瘩(北京)	(263)

汤 类

银耳蜜橘汤(湖北)	(265)
雪球鱼汤(浙江)	(265)

武汉排骨汤(湖北)	(266)
咖喱牛肉汤(上海)	(267)
狗肉汤(吉林)	(267)
武汉八卦汤(湖北)	(268)
珍珠汤(山东)	(269)
罐子汤(安徽)	(269)
菠萝冰莲汤(湖北)	(270)
冰糖莲子汤(浙江)	(271)
花生汤(福建)	(271)

包子类

