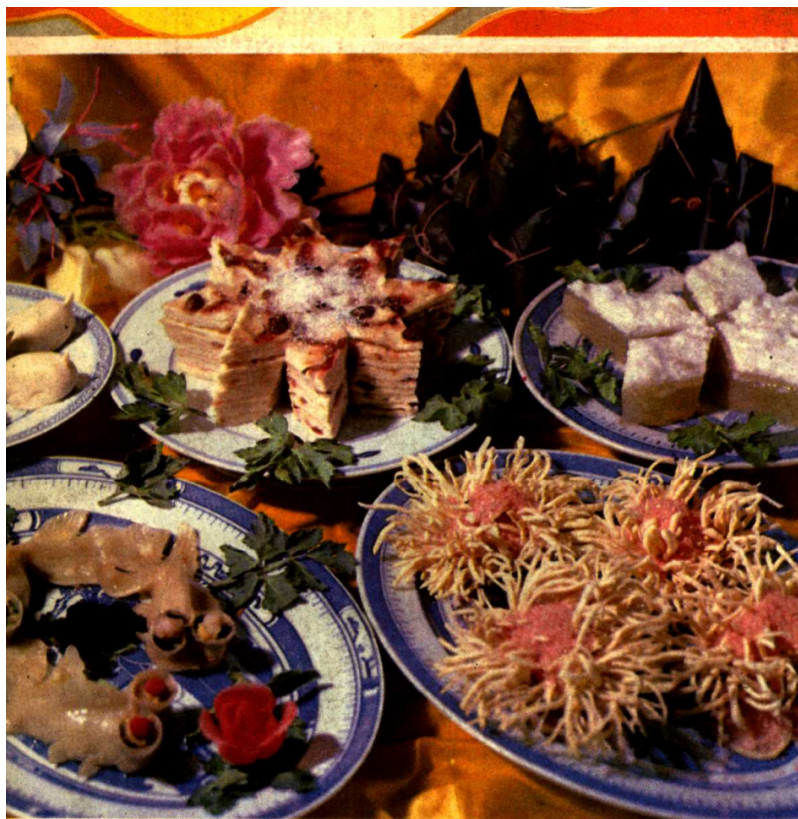




武汉小吃

湖北科学技术出版社

武汉小吃

武汉市饮食公司编

湖北科学技术出版社

武汉小吃

武汉市饮食公司编

湖北科学技术出版社出版 湖北省新华书店发行

湖北省新华印刷厂印刷

787×930毫米 32开本 6.5印张 3插页 108,000字

1984年6月第1版 1984年11月第1次印刷

印数：1—14,380

统一书号：17304·24 定价：1.25元

三鲜豆皮



四季美汤包



十锦豆腐脑



金
丝
饊



五
叶
梅



水
晶
白
玉
兔



金
鱼
饺



棕
子



鸳
鸯
饺



千
层
糕



菊
花
酥



刺
猴
包



前 言

武汉小吃历史悠久，品种繁多，制作精细，用料讲究，形成了独特的地方风味，且经济实惠，购买方便，在全国享有较高的声誉，深受人民群众的喜爱。

武汉素有“九省通衢”之称，在历史上早已成为我国内地的军事和经济中心。《诗经》中曾记载“南有乔木，不可休息，汉有游女，不可求思，汉之广矣”。三国时期，武汉已是军事重镇，到了十六世纪，汉口、景德、佛山、朱仙并列为我国的四大名镇。晚唐诗人罗隐在《忆夏口》一诗中写道：“汉阳渡口兰为舟，汉阳城下多酒楼”。可见一千多年前，武汉饮食行业已有一定规模了。

武汉小吃的历史发展较早，有史志可查的可以追溯到公元前，在屈原故里的秭归县，每年端午都划龙舟吃粽子以纪念屈原，这些习俗很早就传到武汉。湖北人民在制作粽子时，特意在粽内放一颗红枣，当地流行的《粽子歌》：“有菱有角，有心有肝，一身洁白，半世煎熬”，是纪念伟大诗人屈原的真实写

照。在近代史中也有不少当时武汉商业繁荣和小吃品种众多的记载，清道光庚戌年《汉口竹枝词》中写道：“汉皋风光最繁华，廿里嚣尘百万家，不是文人才笔大，焉能写尽各生涯”，“芝麻馓子叫凄凉，巷口鸣锣卖小糖，水饺汤元猪血担，深夜还有满街梆”，“三天过早异平常，一顿狼餐饭可忘，切面豆丝干线粉，鱼渗圆子滚鸡汤”等。武汉小吃在形成地方风味的过程中，名店名点也大批涌现，如毛泽东同志曾两次品尝过的老通城“三鲜豆皮”、朝鲜金日成主席吃过的四季美“汤包”。在人民群众中享有盛誉的还有：小桃园的“瓦罐鸡汤”；一品香的“一品大包”；老谦记的“牛肉枯炒豆丝”；蔡林记的“热干面”；田恒启的“糊汤米粉”；厚生里的“什锦豆腐脑”；谈炎记的“水饺”；沔阳饭店的“棉花糕”；民生食堂的“小小汤圆”；同兴的“油香”；顺香居的“重油烧梅”；民众甜食的“伏汁酒”等，都具有浓厚的地方特色。

武汉小吃节令感强，随着季节的变化而应时更换品种。每当春暖花开柳枝吐绿的季节，各色春卷、大小元宵、油糍、油香、炸糖年糕等深受群众喜爱的传统小吃品种相继上市；在烈日当空盛暑炎人的夏天，各种凉糕、凉粉、凉面、伏汁酒、各式粽子、杏仁豆腐、什锦豆腐脑、八宝稀饭、冰糖莲子、面发糕等大量应市；而当桂花飘香金风送爽的秋天，蟹黄汤包、蜜汁甜藕、红薯面窝、桂花糍粑、杯子

发糕等就遍布在全市每个角落；在腊梅怒放三九严寒的冬天，热腾腾的八卦汤、滚烫的核桃糊、山药泥等可以给人们驱寒送暖滋补养身。

用料讲究，制作精细，是武汉小吃的突出特点。“三鲜豆皮”严把三关（选料、磨浆、火候），操作上“皮薄、浆清、火功正”，具有油重、料全、外脆、内软的特色；“小笼汤包”专用皮薄肉嫩的湖猪，不用车猪，专用腿夹肉，不用五花肉，专用现宰的新鲜肉，不用仓库的冰冻肉，汤包皮发酵，不是老面对子面，而是用自然肥，在包馅中讲究“节准、皮圆、馅中、花匀”，具有皮薄、馅嫩、汤鲜、花纹多、鲫鱼嘴的特点；“牛肉枯炒豆丝”选黄牛的腱子肉，豆丝选青山的黄米粘和武昌县的绿豆，炒豆丝非用芝麻油不可，严格做到卖一份炒一次，具有肉酥滑嫩、丝绵滋软、油而不腻的特点；“糊汤米粉”专选籼稻米磨浆制粉，用活鲜鲫鱼熬煮成汤汁，再加水调入生粉制成糊汤，具有色调素雅、粉白润滑、细长有劲、鱼香汁稠、滋味鲜美的特色。

武汉小吃品种多，网点广，需求量大，购买极为方便，这是武汉小吃在供应方式上的又一个特点。武汉居民习惯在外面过早，每天早点集市热闹非凡，交通要道、街头巷尾，小吃售货亭、流动车、早点摊比比皆是，消费者可以任意选购价廉可口的各式早点。

小吃在群众的日常生活中是不可缺少的主食食品。它的品种丰富多彩，制作千变万化，工艺复杂

精湛，具有较高的技术性、艺术性和科学性。为了继承和发扬祖国的烹饪技术，进一步总结和提高武汉小吃的烹饪技艺，培训专业技术人才，我们编写了这本《武汉小吃》。

本书共收集整理了一百九十个纯系武汉风味小吃品种，按制作方法划分有：蒸、煮、炸、炕、其他等五个类别。其中包括：“发”、“子”、“烫”、“酥”、“澄”面等的擀、抻、包、裹、卷、切、叠、捏的操作技艺。既有传统小吃，也有创新品种，既有中、高档的筵席点心，也有大众化的熟食早点，文字通俗易懂，内容系统具体。可供广大饮食行业职工、饮食学校学员、旅游事业、机关团体、工厂部队食堂炊事人员学习参考。

本书由湖北省武汉市饮食公司方瑞甫、张洪斌两同志执笔。由于水平所限，书中难免有不当之处，敬请读者批评指正。

编 者

一九八三年十二月

目 录

蒸 食 类

四季美鲜肉汤包·····	(1)
虾仁汤包·····	(2)
鸡茸汤包·····	(4)
双冬汤包·····	(5)
蟹黄汤包·····	(6)
一品香一品大包·····	(7)
鸡球大包·····	(9)
五仁大包·····	(10)
水晶包·····	(11)
宝通寺素包·····	(12)
牛肉包·····	(13)
汽水包·····	(14)
佛手豆沙包·····	(15)
松果麻茸包·····	(16)
梅花枣泥包·····	(17)

瓜蓉葡萄包·····	(18)
三鲜小包·····	(19)
金钱小包·····	(21)
老会宾灌汤饺子·····	(22)
烫面蒸饺·····	(22)
三角饺·····	(23)
金鱼饺·····	(24)
四喜饺·····	(25)
鸳鸯饺·····	(26)
白菜饺·····	(27)
顺香居重油烧梅·····	(28)
菜肉烧梅·····	(30)
青山棉花糕·····	(31)
面发糕·····	(32)
杯子发糕·····	(32)
夹心发糕·····	(33)
碗碗糕·····	(34)
莲子糕·····	(35)
猪油赤豆糕·····	(36)
小枣切糕·····	(37)
夹糖方糕·····	(38)
玫瑰糕·····	(39)
水晶蛋糕·····	(40)
千层糕·····	(41)
夹沙蛋糕·····	(41)

千层花卷·····	(43)
鸡丝卷·····	(43)
佛手卷·····	(45)
银丝卷·····	(45)
马蹄卷·····	(46)
麻将馒头·····	(47)
开花馒·····	(48)
五叶梅·····	(49)
水晶白玉兔·····	(51)
糖藕圆·····	(52)
鸳鸯盒·····	(53)
稀面吉祥糕·····	(54)
扯糍粑·····	(55)
棉桃夹·····	(56)
奶香菠萝馒头·····	(57)
金钱马蹄饺·····	(57)
山楂山药包·····	(59)
刺猬包·····	(59)
金鱼花包·····	(60)

煮 食 类

谈炎记鲜肉水饺·····	(62)
虾仁冬菇水饺·····	(63)
三鲜水饺·····	(64)

蔡林记热干面·····	(66)
清汤米粉·····	(68)
热干宽米粉·····	(68)
牛肉汤豆丝·····	(69)
糊汤豆丝·····	(70)
肥肠豆丝·····	(71)
猪油麻茸汤圆·····	(72)
发面汤圆·····	(73)
鲜肉汤圆·····	(74)
芝麻酥汤圆·····	(75)
元宵·····	(76)
民生食堂小小汤圆·····	(77)
伏汁米酒·····	(78)
全料糊汤米酒·····	(79)
粽子·····	(81)
厚生里十锦豆腐脑·····	(82)
白糖豆腐脑·····	(83)
楚宝桂花赤豆汤·····	(84)
八宝稀饭·····	(85)
什锦桂花糊·····	(86)
杏仁豆腐·····	(87)
冰凉糕·····	(87)
西米果羹·····	(88)
银耳蜜橘汤·····	(89)
菠萝冰莲汤·····	(90)

三鲜片汤·····	(91)
肉丝汤年糕·····	(92)
虾仁伊府面·····	(93)
排骨面·····	(94)
烧鱼面·····	(95)
三鲜面·····	(96)
猪肝面·····	(97)
蝴蝶面·····	(98)
腰花面·····	(100)
火腿银丝面·····	(101)
田恒启糊汤米粉·····	(101)

炸 食 类

老同兴油香·····	(103)
蛋黄菊花酥·····	(104)
鲜花酥·····	(105)
螃蟹酥·····	(106)
双味龙鱼酥·····	(107)
春卷·····	(109)
欢喜坨·····	(110)
鸡冠饺·····	(111)
豆沙饺·····	(112)
虾米饺·····	(113)
白糖酥饺·····	(114)