



四川人民出版社



川味小吃



成都、重庆、温江、
乐山、内江、涪陵、
达县、江津、南充、
绵阳等地区饮食公司
供 稿

责任编辑：何秉忠、李宗昌

封面设计：刘云泉

插图摄影：加 林

川味小吃

本社 编

四川人民出版社出版

(成都盐道街三号)

四川省新华书店发行

四川新华印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 印张8.125 插页3 字数 142千

1981年10月第1版

1981年10月第1次印刷

印数：1—120,000册

书号：13118·56

定价：0.72 元



钟水饺



赖汤元



凉粉

水晶凉糕





糖油果子



凉糍粑

玻璃烧麦





叶
儿
粩



波
丝
油
糕

红
油
鸡
片



前 言

我国小吃丰富多采，历史悠久。据清代杨米人作《都门竹枝词》载：“日斜戏散归何处？宴乐居同六合居，三大钱儿买好花，切糕鬼腿闹喳喳。清晨一碗甜浆粥，才吃菜汤又面茶。凉糕炸糕聒耳朵，吊炉烧饼艾窝窝。叉子火烧刚买得，又听硬面叫饽饽，稍〔烧〕麦馄饨列满盘，新添挂粉好汤糰。”由此可见，那时出卖食品的店铺就用不胜枚举的各式小吃供应食客。

四川各地风味独特、种类繁多的小吃与其餽饌一样脍炙人口。它源于实践，扎根民间，素有选料严谨，制作精细，造型讲究；味别多变和注重色、香、味、形的配合著称，并以蒸点、汤点、酥点为擅长，深得广大人民群众喜爱。

小吃，按习俗一般多用于早点，打间、宵夜与筵席的配合，也可作正餐。它的某些品种还是佐酒佳餽。

为了帮助机关、工厂、部队等集体伙食团和个人家庭改善生活，以丰富人们的膳食内容、增强体质，促进“四化”建设，我们在成都市饮食公司、温江地区饮食服务公司、乐山地区工矿饮食服务公司、内江地区工矿蔬菜饮食服务公司、涪陵地区工矿蔬菜水产饮食服务公司、达县地区蔬

菜水产饮食服务公司、江津地区蔬菜水产饮食服务公司及荣昌县公司、南充地区蔬菜水产饮食服务公司、绵阳地区蔬菜水产饮食服务公司、德阳咸菜加工厂等协助下，并参阅和编辑曾经出版过的有关资料，编辑了《川味小吃》一书。为便于读者实践，书中附录了面食、米食的基本常识。为了比较全面系统地反映我省名小吃的地区特色，本书是按地区编排的。有的小吃虽然大同小异，但它们反映了地区间的风味差异，我们仍将当地小吃录于此书，以供读者参考。

本书编辑中，有关单位和领导曾给予大力支持与帮助，书中插图的十种小吃，是灌县幸福食堂提供的，在此，一并表示诚感谢的意！

由于我们缺乏经验，加之组稿和成书时间较短，不免有误，望广大读者与同行师傅们多多指正。

编 者

一九八〇年七月一日

目 录

基本知识	1
川西地区	
成都小吃	
赖汤圆	13
龙抄手	14
钟水饺	16
蛋烘糕	18
鲜花饼	21
牌坊面	22
猪油发糕	23
牛肉焦饼	24
小笼蒸牛肉	26
夫妻肺片	27
温江小吃	
彭县大伞牛肉	33
五香熏牛肉	43

撒糖土豆丝·····	35
玫瑰土豆饼·····	35
邛崃奶汤面·····	36
温江程抄手·····	37
新都叶儿粑·····	40
广汉三合泥·····	41
新繁银丝面·····	42
广汉缠丝兔·····	43
崇庆天主堂鸡肉·····	45
彭县胡子兔·····	46
崇庆冻糕·····	47
崇庆砂罐煨面·····	48
温江凉粉·····	49
银丝发糕·····	50
青城白果糕·····	51
什邡米粉·····	51
香酥苕片·····	52
新繁面鱼·····	53
酥皮烘糕·····	54
麻酱汤园·····	55
玻璃烧麦·····	56
开口笑·····	57
温江水饺·····	58

大邑窝丝油花·····	59
八宝枣糕·····	60
破酥包子·····	61
灌县白菜鲜花饼·····	62
韭菜合子·····	63
珍珠园子·····	64
萝卜丝饼·····	65
彭县波丝油糕·····	66
新繁牛肉焦饼·····	67
温江龙眼小包·····	68
蒲江楞糟·····	70
油 茶·····	71
馓 子·····	72
豆沙凉糍粑·····	73
千层糕·····	74
新都青菠面·····	75
新津黄糕·····	76
水晶凉糕·····	76
崇庆荞面·····	77
春 卷·····	79
白蜂糕·····	80
灌县凉蛋糕·····	81
小碗红汤牛肉·····	82

温江甜水面·····33

川南地区

乐山小吃

- 糖油果子·····87
- 包心白糕·····87
- 叶儿粑·····88
- 肉包谷粑·····89
- 红苕粑·····90
- 椒盐油炸粑·····91
- 荷叶蒸饼·····91
- 洗沙肉·····92
- 糍粑·····93
- 徽子油茶·····94
- 鸡丝豆腐脑·····95
- 西米汤圆·····96
- 珍珠圆子·····97
- 三合泥·····98
- 枇杷羹·····98
- 八宝饭·····99
- 脆馅子面·····100
- 甜水面·····101
- 叉烧包子·····101

白糖酥饺·····	102
椒盐煎饼·····	103
白宰鸡·····	104
五香肚子·····	105
松花皮蛋·····	106
熏牛肉·····	106

内江小吃

牛肉毛面·····	111
提糖米糕·····	112
鸡肉抄手·····	113
牌坊面·····	114
豆花水粉·····	115
苕丝糖·····	116
百果糕·····	117
鲜肉焦饼·····	118
葱椒油漩·····	119
蛋丝饼·····	120
焦皮酥·····	121
凉蛋糕·····	122
珍珠粉耙·····	123

川东地区

重庆小吃

凉糍粑·····	127
枣糕·····	128
燕窝粑·····	129
萝卜酥饼·····	129
玫瑰锅炸·····	131
口袋豆腐·····	132
如意花卷·····	133
炖鸡汁·····	133
棒棒鸡·····	134
凉拌牛肉·····	135
桥头火锅·····	136
高豆花·····	138
烩千张·····	139
豆皮·····	140
鸡汁锅贴·····	141
过桥抄手·····	143
鸡油大汤圆·····	144
提丝发糕·····	145
猪油鸡蛋熨斗糕·····	146
火腿鲜肉包子·····	147

涪陵小吃

涪陵油粿糟·····	153
涪陵羊油茶·····	154

丰都豌豆汤·····	154
海螺面·····	155
米包子·····	156
鸡馅香汤面·····	157
彭水心肺汤圆·····	158
油 芯·····	159
石柱烤米包子·····	160

达县小吃

冰糖银耳·····	165
清水捞糟·····	166
米粉羊肉汤·····	167
灯影牛肉·····	168
担担油茶·····	169
什锦烩面·····	171
沙参炖鸡面·····	172
五香牛肉·····	173
洗沙油糍粑·····	174
水八块·····	176

江津小吃

冰糖芋儿泥·····	179
冰糖藕丸·····	180
夜露霜·····	181
绿豆团·····	182

蛋丝酒·····	183
蒸抄·····	183
酥皮葱饺·····	184
白糖烧馍·····	185
蛋油米糕·····	186
猪油泡粑·····	187

川北地区

南充小吃

川北凉粉·····	191
顺庆羊肉粉·····	193
挂挂牛肉·····	194
马癩子干牛肉·····	195
牛肉焦饼·····	196
肠旺粉·····	197
阆中蒸馍·····	199
阆中熏牛肉·····	200
回族烧饼·····	201
花士林蒸饺·····	202
鸳鸯点心·····	204
顺庆排骨·····	205
红灯笼软酥牛肉·····	206
白灯笼麻辣牛肉·····	207