

癸亥秋月 畫筆 寫



中國小吃



中國小吃

(福建風味)

福建省飲食服務公司 編



中 国 小 吃

(福建风味)

福建省饮食服务公司 编

*

中国财政经济出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 24开本 5.25印张 4插页 92,000字

1984年8月第1版 1984年8月北京第1次印刷

印数: 1—20,000

统一书号: 15166·130 定价: 0.90元

出版说明

我国各地的小吃历史悠久，品种繁多，用料讲究，制作精细，具有民族特色，地方风味较为浓厚，它是祖国丰富的文化遗产之一。为使我国传统风味小吃的烹制技术得到继承和发扬，以适应饮食行业广大职工学习专业知识，交流操作技术，进一步提高制作技艺水平的需要，我们出版了《中国小吃》这套书。饮食行业职工通过学习和提高，可以更好地为人民生活服务，为社会主义建设事业服务。这套书是在商业部主管单位的支持下，由各有关省、市饮食服务部门按地方风味分辑编写的。

《中国小吃（福建风味）》一书，是福建省饮食服务公司组织编写的，由陈炳银、林高生等同志执笔，还有一些同志为本书提供了素材。



沙 茶 烤 肉



薄 饼



桔 红 糕

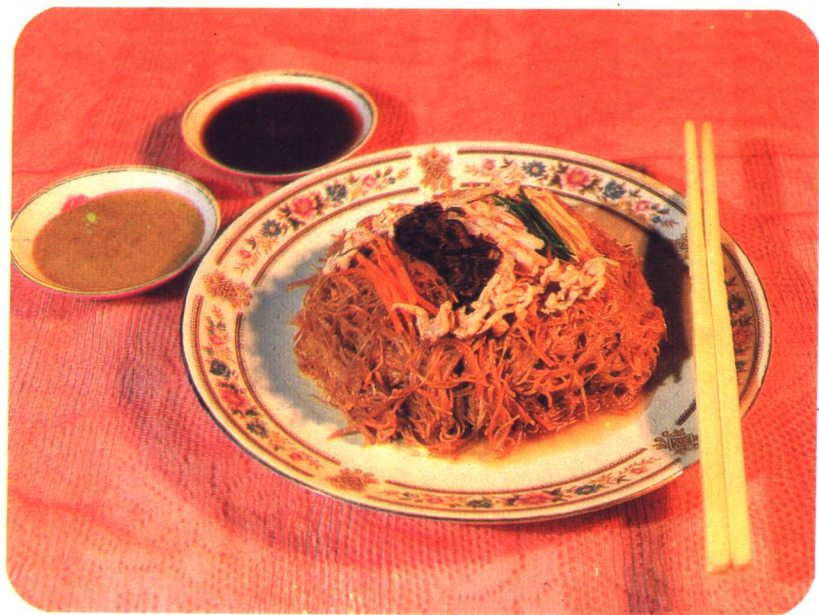
小 长 春
(肉 燕)



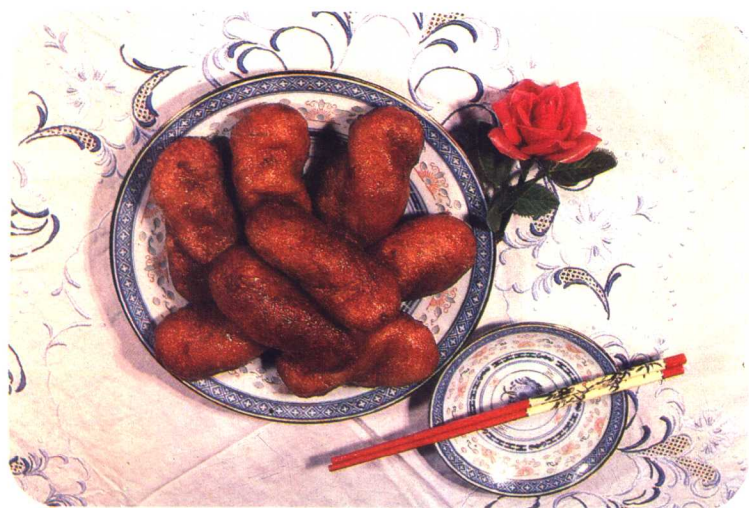
元 宵 丸



鱼 丸



炒 面 线



马 耳

煎白糖粿（白年糕）



肉蚬饼

花生汤





五 香 捆 蹄

白 糖 碗 糕



手 抓 面



麻 团



土 笋 冻

目 录

概述.....	(1)	一八、煎白糖粿 (白年糕)		(22)
一、肉蛎饼.....	(3)	一九、玫瑰年糕.....	(23)	
二、韭菜酥.....	(4)	二〇、桔红糕.....	(24)	
三、锅边 (鼎边糊)	(5)	二一、煎米糕.....	(25)	
四、油猪 (马蛋)	(6)	二二、白糖碗糕.....	(26)	
五、炸枣.....	(7)	二三、藕筒糕.....	(26)	
六、虾丸.....	(8)	二四、白井糕.....	(27)	
七、马耳.....	(9)	二五、白猛糕.....	(28)	
八、芋粿.....	(10)	二六、水晶夹心糕.....	(29)	
九、白八粿.....	(11)	二七、甜凉糕.....	(30)	
一〇、油葱粿.....	(13)	二八、双糕嫩.....	(31)	
一一、萝卜丝菠菠粿.....	(15)	二九、糯米糍.....	(32)	
一二、扇粿.....	(16)	三〇、花生糍.....	(33)	
一三、绿豆粿.....	(18)	三一、麻糍.....	(34)	
一四、绿豆馅粿 (米龟).....	(19)	三二、麻团.....	(35)	
一五、九重粿.....	(20)	三三、油糰.....	(36)	
一六、糯米甜粿.....	(21)	三四、八果芝麻糰.....	(37)	
一七、煎红糖粿 (红年糕)		三五、豆粉糰.....	(38)	
	(21)			

三六、白糖糰……………(39)
三七、圓仔湯……………(40)
三八、糖枣包糰巴……………(41)
三九、脱胎糯米枣……………(42)
四〇、卷煎……………(44)
四一、糯米丸……………(45)
四二、糯米烧卖……………(46)
四三、元宵丸(甜馅) ……(47)
四四、元宵丸(肉馅) ……(48)
四五、粿条筒……………(49)
四六、肉粽……………(50)
四七、煎饼……………(51)
四八、炒兴化粉……………(52)
四九、炒米粉……………(53)
五〇、豆浆粉……………(54)
五一、豆芽米粉……………(55)
五二、肉粥……………(56)
五三、糖粥……………(57)
五四、海蛎稀粥(蚝仔粥)
……………(58)
五五、薄饼……………(59)
五六、菜头饼……………(61)
五七、光饼……………(62)
五八、芝麻烧饼……………(63)

五九、火腿饼……………(64)
六〇、韭菜盒……………(66)
六一、菊花酥……………(67)
六二、木笔酥……………(68)
六三、满煎糕……………(69)
六四、四方饺……………(70)
六五、银丝卷……………(73)
六六、马花炸……………(74)
六七、手抓面……………(75)
六八、火腿鸡丝伊面……………(76)
六九、炒面线……………(77)
七〇、卤面……………(78)
七一、面线糊……………(79)
七二、尾梨糕……………(80)
七三、甜肉糕……………(81)
七四、肉丸……………(82)
七五、酥糰丸……………(83)
七六、炸薯丸……………(83)
七七、芋包……………(84)
七八、粉包汤……………(86)
七九、粉包圓……………(86)
八〇、蚝煎(海蛎煎) ……(87)
八一、蚝仔羹(海蛎羹) ……(89)
八二、蚝茶炸(海蛎炸) ……(90)

八三、加力鱼粥·····	(91)
八四、土笋冻·····	(92)
八五、蚵卷·····	(93)
八六、鱼茸卷·····	(94)
八七、五香炸鱼条·····	(95)
八八、香油珠蚶·····	(96)
八九、醉蚶瓣·····	(97)
九〇、水烫花螺·····	(98)
九一、鲞肉·····	(99)
九二、包心鱼丸·····	(100)
九三、炸五香·····	(101)
九四、五香捆蹄·····	(103)
九五、赤肉脆丸·····	(104)

九六、沙茶烤肉·····	(105)
九七、沙茶牛肉炉·····	(106)
九八、炖盅肉茸·····	(107)
九九、炖盅当归鸭·····	(108)
一〇〇、小长春(肉燕)·····	(109)
一〇一、咸馅芋饼·····	(111)
一〇二、汀州豆腐干·····	(112)
一〇三、鲟丸·····	(113)
一〇四、油葱蛋糕·····	(114)
一〇五、花生汤·····	(115)
一〇六、花生浆·····	(116)
附注·····	(117)

概 述

福建小吃，历史悠久，品种繁多，滋味各异，尤以米和海鲜制品最富有特色。《闽中纪》里曾有：“闽人以糯稻酿酒，其余揉粉，岁时以为团粽粿糕之属”的记载。长期以来，闽人逢年过节，多以米加工各种应时佳品。《闽什记》对福州的窃九节和冬至，有过这样的记述：福州俗，以正月二十九为窃九，人家皆以诸果，煮果粥（又称窃九粥）相馈。冬至前一夜，堂设长几，燃香烛，男女围坐作粉团，谓之搓圆，旦以供神祀祖，并馈送亲友，彼往此来，聚篮漆盒，交错于道。这些闽民应时佳点，随着历史的演变和商业的日益繁荣，逐渐被专业人员继承和革新，形成了绚丽多彩，别具一格的小吃，在福建省多数地方称之为“树粿”。关于“树粿”名称的由来，相传福州有家树粿店，开业前请了一位秀才题写店名，秀才抓头搔腮，想了半天，想不出恰当的字眼，忽见店里工人在淘米，随即抓把米曰：“粿出于米，四时皆有也。”于是把米与时写在一起，取其意谓“树”，再把“树”与“粿”连起来，叫做“树粿”。

树粿的主要原料是米、油、糖。制作特点是磨浆，有“无浆不成粿”之说。其风味是糯嫩、松软、香酥、甜润。树粿又分树、糠、粿、糕四大类。树形圆（又称汤团、汤丸），分空心 and 实心两种，滚料、油炸均有；糠形扁圆，皮薄内实，有印料或油炸的；粿有蒸、炸，切多角形（三角、四角、菱角等）；糕松软，富弹性，以蒸为主，形状多样。如福州的芋粿、蚬饼、油树、糯米糠、锅边；厦门的麻糍、油葱粿；泉州的桔红糕、白糖碗糕以及龙海的双

糕嫩等，工艺精细，风味独特，富有浓厚的地方特色，深受群众欢迎。

除米制榭棵小吃外，以豆、麦、薯类为原料的小吃品种也颇负盛誉。如福建春卷（春饼），用料纯真，制作精细，由于饼皮“薄若蝉翼”、“饼可映字”，故又称“薄饼”。宋人蔡襄曾有“春盘食菜思三九”的诗赞，从宋代流传至今，不仅为本省人民所喜嗜，而且畅销国内外市场。有四百多年的历史的光饼，制作简单，香酥可口，据《闽什记》记载：“戚南塘平倭寇时，制以军行路食者，后人用其名继光遂以称之”。长汀小吃豆腐干，更是久负盛名，在《汀州府志》中有这样的记述：明朝皇帝朱元璋，派大军朱亮祖驻守汀州，朱亮祖吃了长汀豆腐干后，大加赞赏。到了清朝，长汀的豆腐干成了皇室、官衙的珍品佳肴之一。

福建沿海，海鲜贝类丰富，特别是泉州、厦门一带，人们拾螺，挖蚝（海蛎），捞虾，捉蛎，制成各种海鲜小吃，形成福建小吃的另一特色，历史上有“珍馐者莫如海错”的赞句。这些海鲜小吃摊点，遍布大街小巷，小碟小盘，生熟均有，佐以闽南特产沙茶酱、芥末酱等各种酱料，别有一番风味。如蚝煎（海蛎煎），以新鲜海蛎，拌以适量地瓜粉和鸡蛋煎熟，加上甜辣酱、麻油等酱料，口味新鲜，嫩韧又有余香。而土笋冻、生烫花螺、蚬肉等，更具有闽南海滨食趣。

福建小吃，具有独特风味，不仅为本省群众所喜爱，而且深受海外侨胞的欢迎。品尝佳点思故乡，就是侨胞对家乡的怀念。目前，福建饮食行业的职工，正积极挖掘和恢复传统风味小吃，为继承和发展文化遗产，丰富群众生活而努力。