

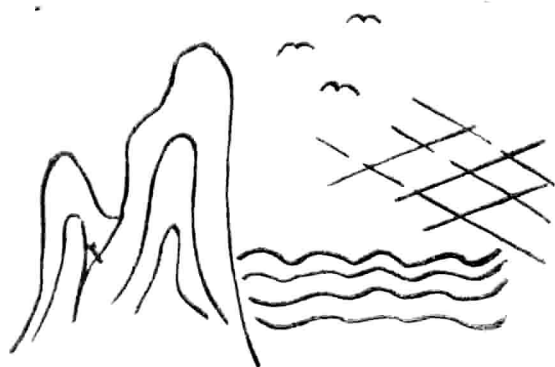
HUBEI
TUTECHAN

湖
北
土
特
產

湖北省地方志编纂委员会办公室

责任编辑 陈亨华 姚树森

封面设计 涂仰德



湖 北 土 特 产

湖 北 省 地 方 志 办 公 室

一九八六·十二 武汉

编 辑 说 明

一、本书系由湖北省各市、县地方志办公室供稿，省地方志办公室编辑的一本资料性书籍。在湖北省的历史上，它第一次比较全面、系统地反映了各市、县土特产品的品种、功用、特色、产量、销售等情况。我们希望，它能为各级领导规划土特产品的产销提供参考，为商业部门、采购人员制订购销计划提供情报，为经营商业、运输业的个体户提供商品信息，从而为开拓湖北土特产品的国内市场和国际市场，为湖北的经济振兴作出贡献。

二、本书收录范围及其原则：凡湖北各地各类土特产品均可入录，其中重点收录具有浓郁地方特色的土特产品，包括某些加工制品和工艺品。某些产品，虽数量极少，不具各商品价值，但极珍奇，亦可入录。工业品一般不收录，但如某种工业产品在当地有悠久历史，已成为一种特产，亦可入录。植物性土特产品，一般情况下，只录产品，不录母株。但若某种植物母株在某地本身已成为一种产品，亦可入录。

三、本书体例及其有关问题。

1、为突出地方特色，本书采用分市、县分别介绍的办法，而不是按产品分类介绍。

2、由于分市、县介绍，不可避免地会出现许多条目内容的相互重复。考虑到各市、县之间，甚至各条目之间都具有相对独立性，为了方便读者和照顾各市、县内容的完整性，对这些重复我们一般没有删次。

3、各市、县土特产品种类繁多，为避免本书篇幅过大，不

得不从各市、县志办公室送来的原稿中删去了很多产品条目。此种删削难以做到县际之间绝对平衡，且由于编者水平所限，难免失当，请有关市、县见谅。

4、各市、县内的条目，一般不是分类排列，而是按这些产品在本市、县的地位和知名度排列。但酒和糕点副食品，只要没有特别重要的地位，一般排在最后。当地名菜、著名小吃则作为附录，附于各市、县正文之后。

5、计量单位名称、符号的使用。按国务院1981年批准颁发的《中华人民共和国计量单位名称与符号方案（试行）》规定执行，采用国际单位制。

四、本书截稿时间为1985年。1986年，本省沔阳、石首、应城、利川、蒲圻、麻城等县已分别更名为仙桃市、石首市、应城市、利川市、蒲圻市、麻城市。本书从此新的建制，但涉及到改制以前的历史情况的，仍从旧制。

目次

湖北省政区图

湖北省地势图

武汉市	(1)
新洲县	(11)
黄陂县	(19)
汉阳县	(27)
武昌县	(29)
黄石市	(37)
大冶县	(41)
十堰市	(47)
沙市市	(50)
宜昌市	(56)
襄樊市	(65)
随州市	(71)
老河口市	(79)
襄阳县	(83)
枣阳县	(89)
宣城县	(99)
南漳县	(104)
谷城县	(113)
保康县	(119)
荆门市	(127)

鄂州市	(135)
-----	---------

黄冈地区

黄冈县	(140)
红安县	(149)
麻城市	(157)
罗田县	(164)
英山县	(170)
浠水县	(176)
蕲春县	(182)
广济县	(190)
黄梅县	(197)

孝感地区

孝感市	(202)
大悟县	(209)
应山县	(214)
安陆县	(219)
云梦县	(224)
应城市	(227)
汉川县	(233)

咸宁地区

咸宁市	(241)
嘉鱼县	(255)

蒲圻市.....(263)

通城县.....(273)

崇阳县.....(276)

通山县.....(281)

阳新县.....(264)

荆州地区

江陵县.....(300)

松滋县.....(311)

公安县.....(321)

石首市.....(327)

监利县.....(338)

洪湖县.....(344)

仙桃市.....(357)

天门县.....(362)

潜江县.....(372)

钟祥县.....(377)

京山县.....(390)

郧阳地区

丹江口市.....(398)

郧 县.....(406)

郧西县.....(419)

竹山县.....(421)

竹溪县.....(427)

房 县.....(433)

宜昌地区

宜昌县.....(442)

宜都县.....(446)

枝江县.....(451)

当阳县.....(458)

远安县.....(463)

兴山县.....(468)

秭归县.....(476)

长阳土家族自治县.....(483)

五峰土家族自治县.....(489)

鄂西土家族苗族自治州

恩施市.....(495)

建始县.....(506)

巴东县.....(514)

利川市.....(521)

宣恩县.....(531)

咸丰县.....(534)

来凤县.....(539)

鹤峰县.....(547)

神农架林区.....(556)

武 汉 市

高洪太铜锣 武汉响铜器业有130年历史，以音响纯正、发音宏亮、吃槌省力而得以跻身于全国四大名锣（奉锣、京锣、苏锣、汉锣）之列。高洪太响器店是黄陂人高洪太于民国初年创办的，由于严求质量，注重信誉而逐渐发展成为规模较大的锣厂，三十至四十年代产品遍及湖北省及上海、天津、北京、西安等地。现在武汉铜锣厂的“高洪太牌”铜响器有锣、钹、镲、铃、钟、板、铙7大类64个品种144个规格，部分品种多次获全国同行业评比一、二、三名和轻工业部优质产品称号，除满足国内数十个剧种近千个专业剧团、乐团的需要外，还行销亚、欧、美、澳等洲20多个国家和地区，被外贸部门列为出口免检产品。其中大抄锣堪称世上绝品，最大者直径达1,350毫米，重约50公斤，音色雄浑，气势磅礴，美国、联邦德国等世界各著名交响乐团均广为采用。1983年10月被轻工业部命名为“大超锣”（意即超国际水平、超规格之锣）1983年9月获国家质量评比银质奖。

茂记皮鞋 创制于民国元年的“茂记”和“修成记”皮鞋店。在长期的经营中，用料考究，重视做工，皮鞋款式新颖，穿着舒适。茂记硬包头皮鞋的鞋头以其脚踩不瘪而名扬遐迩。现在的“55”牌小方头皮鞋造型美观，线条明快，经久耐穿，老少皆宜。1979~1981年连续三年在全国同行业产品质量评比中获得第一名，有“小方头之王”的美誉。

曹正兴菜刀 曹正兴刀铺是黄陂人曹正兴创办于清朝道光末期（1840~1850）。其菜刀符合湖北人喜爱砍骨煨汤的生活习

俗：前薄后厚、口薄背厚、切砍兼用。由于在选料、锻坯、夹钢、淬火等工序上掌握极严，故刀板平整，刀口锋利，以“切姜不带丝、切肉不带筋、砍骨不卷口”而享誉大江南北。解放以来，传统技艺得到发展，并加强了装备的机械化，花色品种有300多个。1962年被武汉市命名为名牌产品，1980年获湖北省质量评比第一名。

邹紫光阁毛笔 邹紫光阁毛笔店创始人来自以制毛闻名的江西省临川县，1850年开始在汉口销售。生产的毛笔有羊毫、兼毫、紫毫、狼毫、鸡毫五大类。选地取材，十分讲究，不同类型的毛笔采用不同产地的上等兽毛；工艺操作，精益求精，技艺独特，83道工序，一丝不苟。产品畅销全国。解放以后逐步发展，生产出油画笔、国画笔、水彩画笔、提笔、公分笔和排笔等新品种，年产70万支以上，品种有180多个。邹紫光阁毛笔以尖、齐、圆、健为特点，受到书画界人士好评，也为国际友人所喜爱。远销日本、英国及东南亚各国。

汉绣和汉绣戏衣 汉绣与苏绣、湘绣等同为全国名绣，清朝和民国初年，汉绣店铺遍及三镇，主要品种有桌围椅背、门帘帐沿、堂彩屏风、戏衣等，曾在1910年的南洋赛会和1915年的巴拿马赛会获金质奖牌。汉绣戏衣在全国有很高声誉，其针法有70多种，做工精细，成品挺括，图案富于变化，花纹古朴艳丽，色彩光艳夺目。著名京戏大师梅兰芳、程砚秋、袁世海、高盛麟，汉剧名流朱洪寿、余洪元、大和尚、牡丹花、陈伯华等都曾订制演出戏衣。近年《闯王旗》、《花墙会》、《徐九经升官记》等电影戏曲片里的服装，也是汉绣戏衣。

朱锡记算盘 朱锡记开办于1938年。其红狮牌算盘选用红木、檀木等硬质木料，框架樑头紧密，四角平稳，算珠沉重不回弹，不滑位，色泽鲜明，配以铜角、铜柱，显得格致玲珑。现在朱锡记算盘有40多个品种，年产10万把。在国际上风行

的“算盘热”中，红狮牌已远销联邦德国、法国、荷兰等国。东南亚不少华商和外商还把算盘视为珍贵的工艺品挂在墙上，同时作为吉祥如意、买卖兴隆的象征。

赏云记棕床 1946年正式挂牌的黄云记棕床店继承了祖传60多年的技艺，很快成为汉口藤棕床业的大户。其棕床框架周正，四角严缝，不斜不翘，表面光滑，床面棕绳紧密匀称，图案美观多样。曾用汽车轧压而不坏，致使声名大噪。六十年代，湖北省，武汉市手工业管理局先后授予传统名牌产品称号，国家手工业管理总局也以黄云记棕床标准为基础制定全国标准。现在武汉棕床厂生产的“红双喜”牌特级棕床，木框严实，图案庄重，包用25年，畅销本埠及京、沪等地，获省、市传统名牌产品奖。1982年再次进行汽车轧压试验，棕床丝毫未损。

白海记旗袍 白海记成衣店开创于1938年。四十年代，所制作的旗袍即以风格独特、做工精细著称。五十年代，联邦德国、美国、法国等国女士亦专程定制白海记服装。现在，白海记旗袍有大襟、对襟、琵琶襟、偏门襟及连袖、装袖、装袖开肩缝等几十种样式，俏丽明快，柔和舒适，并具有浓厚的东方色采和鲜明的民族风格。

白象——大桥牌牙刷 白象牙刷厂开办于1945年，采用优质牛骨和纯白猪鬃生产的白象牌牙刷光洁美观，牢固耐用，声名超过了当时有“一毛不拔”之誉的上海梁新记牙刷。经过五十年代至六十年代改组，1981年改名武汉牙刷厂，产品由牛骨、电木、竹柄毛刷逐步过渡到有机玻璃和塑料柄尼龙牙刷，首创电动牙刷和儿童音响牙刷。该厂生产的大桥牌牙刷1979年、1980年两次获湖北省牙刷质量评比第一名。近年来，在包装装潢上狠下功夫，采用先进的立体烫金、电化铝烫金、电化铝打字等新工艺，字迹秀美，光彩夺目，有单支包、双支包、十支包等款式，更有可装牙刷、牙膏、香皂、香水、梳子和镜子的套装牙具。配有“文君

听琴”、“贵妃醉酒”、“西施捧心”等图案的仕女插片包装牙刷，在1983年春季中国出口商品交易会上成交率尤高。

吴江邮票贴画 吴江是中国邮票贴画艺术的创始人，四十年代初吴江邮票贴画就开始举办邮贴展览。吴江擅长截取色彩、花纹各异的邮票的不同部位，按照精心构思的图稿，拼贴出富有装饰性和趣味性的山水、花草、鱼虫、人物，整幅画面浑然一体，天衣无缝。题材多取于古典小说、神话传说和现实生活，达到很高的艺术境界。吴江的作品曾多次参加武汉市、湖北省、全国工艺美术展览和国际博览会，并先后销往日本、澳大利亚、美国、匈牙利、波兰、民主德国以及东南亚各国。邮贴工艺在国内也传遍上海、南京、杭州、无锡、长春、大连等地。在邮票贴画的启示下，武汉的工艺美术又派生羽毛贴画、贝壳贴画、锦缎绸布贴画、通草贴画、树皮贴画、平绒贴画、吹塑纸贴画等。

武汉木刻船 创始人龙云华，三十年代声名鹊起，一生中制作出内河、航海、古典型等不同风格、不同水域的木刻船30多种，形象逼真，造型古朴。取材于南宋巾幗英雄抗金故事的《梁红玉战船》是其得意之作，具有强烈的艺术感染力。龙云华逝世后，武汉木刻船后继有人，出现一代新秀，其作品多次参加全国工艺美术展览，并选送美国、法国、新加坡等国展览。历届中国出口商品交易会上订货不绝。1984年4月，武汉“龙凤舫”在第四届中国工艺美术品百花奖评比中获优秀创作设计二等奖。

武汉卷烟 1921年南洋兄弟烟草公司在汉口设分公司，并开始设厂制烟，营业范围囊括湖北、湖南、江西、河南、四川五省市场。解放后经过改组、合并，成立了武汉卷烟厂。生产的白金龙、新华、圆球、大公鸡等牌号香烟，在武汉市及湖北各地极受喜爱，群众亲切呼为“汉烟”。白金龙牌是历史传统产品，质量优良，烟味和醇，享誉悠久，行销甚广；黄金龙牌、红金龙牌也颇受消费者喜爱；红双喜牌系选用上等烟叶精制而成，烟丝金

黄，光泽油润，香味浓郁，入喉醇和，商标装潢更富有民族喜庆色彩；永光牌选料严格，配方讲究，色泽明朗，吸味醇正，1980年评为轻工业部优质产品；游泳牌物美价廉，质量稳定，可与郑州“黄金叶”牌、许昌“许昌”牌媲美，1978年、1979年两度评上轻工业部优质产品；产量虽一再增加，仍难满足全省城乡需求。

洪山红菜苔 因茎叶紫红而得名。据说以武汉的洪山宝通寺钟声所及的丘陵梯田出产最好，历年进贡皇帝，获封“金殿玉菜”。相传宋代诗人苏东坡偕苏小妹登临黄鹤楼后，为品尝洪山菜苔竟滞留武昌多日，待其抽苔大饱口福之后方惬意而别。红菜苔富含维生素A、C、糖类和碳水化合物，以及胡萝卜素、尼克酸、抗坏血酸、钙、磷、铁等，味甜，脆嫩，风味独特，深受武汉居民喜爱。国内南京、成都等地已有栽培，美、日、荷兰等国也曾于武汉引种栽培。销至港澳的红菜苔，向被视为菜蔬珍品，席上佳肴。

莲藕 武汉居民素有煨藕汤、炸藕夹等饮食习惯。三镇外围湖塘密布，历来盛产莲藕，品质优良，名闻全国，六十年代还销至港澳，进入国际市场，大致可分老藕、嫩藕两类。老藕性粉、味甜，含淀粉多，是煨汤的理想配料，并有益肾固精、补脾止泻的功能。嫩藕清芬甘美，可作水果食用；糖醋渍拌作菜或炒食，能为餐桌增色。

藜蒿 是一种野生蒿草，初春根芽初生，茎叶嫩白，是有地方风味的野菜，以汉阳的太白湖、香炉山、汉口的后湖为盛产之地。食用方法分干鲜两种：鲜食时将藜蒿掐短洗净，用开水稍焯片刻，凉拌入麻油、酱油、香醋、精盐等调料，芳香浓郁，清脆爽口，是佐餐、下酒的好菜；干食可将藜蒿煮熟后晒干，用于蒸肉、烧肉。但藜蒿的季节性很强，俗谚云：“一月泥，二月蒿，三月四月当柴烧”。

甜酸藠头 武汉东南的武昌、鄂城、大冶三县交界的梁子湖

畔盛产藠头，皮薄肉厚，色白脆嫩，远近驰名。武汉市生产的长江大桥牌甜酸藠头，颗粒晶莹，卤汁清亮，质地脆嫩，酸甜适度，香气浓郁，食之生津止渴，清食开胃，十分畅销。1974年开始进入国际市场，年出口量达100万公斤。1981年评为商业部优质产品。

老锦春酱菜 历史悠久的老锦春酱园在“老武汉”的心目中印象良好，其经营品种除各色酱油、红醋外，计有江西豆豉、豆瓣酱、元丕、蓑衣萝卜、酱瓜、藠头、甜蒜头、泡蒜苗、五香干子、臭面筋、青方、红方、糟鱼、糟鸭、咸鱼、腊肉、盐鸭蛋等，其中尤以蓑衣萝卜久负盛名。蓑衣萝卜系选用上品萝卜经过腌制、晾晒、切纹、糖渍而成，香、甜、脆，既可佐餐，又可作蜜饯、果品食用。现在的味锦春调料专业商店即是在老锦春门市部基础上扩建的，经营品种达300多种，除本地酱、豆制品名特产外，还有外地名牌酱菜、调味品，集全国南甜，北咸、东酸、西辣不同口味，可谓“进此一家店，可揽四方香”。

西瓜 本世纪以来，武汉的西瓜生产逐渐发展，五十年代以前主要分布在汉口舵落口、慈惠墩、谌家矶、汉阳老关、武昌东兴洲、青山八告府和天兴洲，主要品种有马铃薯瓜、车瓜、三白瓜、打瓜、洋瓜等。五十年代天兴洲的西瓜著称全市。现在除天兴洲、建设乡、慈惠墩等老产区外，东西湖、武昌县土地堂也成为新的产瓜基地，品种则由小籽瓜代替了大籽瓜。

甜瓜 武汉的甜瓜生产与西瓜同时，分布也大同小异。品种皆属薄皮甜瓜，尤以东兴洲、慈惠墩的八方瓜著名。八方瓜呈长圆形，微隆八棱，皮色黄绿，肉色碧绿，红瓢金籽，脆嫩多汁，香馥甘美。天兴洲、建设乡的“天鹅蛋”（白梨瓜），呈圆球形，皮肉雪白，金瓢玉籽，质地细嫩，香甜爽口；吴家山的黄金瓜，呈椭圆形，黄皮白线，肉色玉白，细腻味甜，都是瓜中佼佼者。

和利牌柠檬汽水 开始生产于1922年、三十年代初占据武汉三

镇及邻近省、县的市场。现在武汉饮料二厂的和利牌柠檬汽水年产量达2,000万瓶。柠檬汽水透明清亮,甜酸适口,汽压足,回味好,是居民争相饮用的夏令解暑佳品。1983年获轻工业部汽水评比第一名。1984年湖北省汽水评比中再获第一名。

武汉汾酒 武汉的白酒生产,在康熙年间的《武昌府志》中已有记载。在清末糟坊中,“老大有”、“老天成”等比较有名,他们采用山西杏花村汾酒的传统工艺酿酒,称为“汉汾”,曾在1916年巴拿马万国评酒会上获奖。解放后武汉酿酒厂保持传统特色,生产多种名酒,其中有黄鹤楼牌清香型汉汾酒,透明清亮,入口醇甜,畅售省内外,1980年被评为湖北省优质产品;特制汉汾酒为清浓香型大曲酒,“闻有清香,饮有浓香”,入口平柔,回味绵长,1979年评为湖北省优质产品;特制黄鹤楼清香型白酒,清澈透明,香味纯正,入口醇厚绵软,后味爽朗干净,1984年连获国家质量奖金牌、全国轻工系统酒类质量大赛金杯奖和第四届全国白酒质量评比清香型酒最高分。

棉花糖 是采用优质蔗糖、液体葡萄糖和食用明胶等加工而成的一种高度充气型糖果,世界上只有少数几个国家和地区能够生产。武汉糖果厂从1961年开始,独立试制获得成功。长江大桥牌棉花糖形状美观,色泽鲜艳,轻柔细腻,富有泡、软、香、爽口的特点,含5%的蛋白质,脂肪、糖度较低,营养丰富,可溶性好。不仅可以直接食用,也可以作为糕点的配料、馅芯,还可以用沸水溶化后加入牛奶、黄油、柠檬汁以及水果等,待冷冻后食用。1979年、1980年分别获得湖北省、轻工业部优质产品称号,1981年获国家质量奖银牌。国内畅销北京、天津、上海、广州、甘肃、陕西等十多个省、市,国外行销至日本和东南亚各国。

大桥牌马蹄软糖 武汉食品厂生产的大桥牌软糖,造型新颖多样,有凸圆、圆型、半圆、梅花、三角、鸡心等多种形状,小巧玲珑,色泽鲜艳,透明度好,柔软适度有弹性,耐嚼而不粘

牙，水果香味浓郁，酸甜可口，尤为少年儿童喜爱。1982年评为轻工业部优质产品，1984年获国家质量奖银牌。

宝心牌酥心糖 武汉糖果厂1957年最先在省内制成酥心糖，深受全省居民喜爱。宝星牌酥心糖颗粒匀称，交口整齐，表皮丝光均匀，剖面细腻，层次清楚，香味醇正，入口酥松，回味无穷。1979年评为湖北省优质产品。

青山麻烘糕 用优质糯米、饱满的黑芝麻、名产桂花和上等棉白糖精制而成，糕片厚薄一致，糖麻分布均匀，香甜酥脆，疏松爽口，是著名的特产品。武汉居民除食用外，还常用于馈赠。全国各地均有销售，并有少量出口。1981年获湖北省优质产品称号、1982年在全国儿童生活用品展销会上颇受欢迎。

附 录

武昌鱼 1956年毛泽东主席在武汉畅游长江，品尝了武昌酒楼的清蒸鳊鱼，1957年写下了以“才饮长沙水，又食武昌鱼”为首句的名词《水调歌头·游泳》。从此，鳊鱼被叫作“武昌鱼”而名扬四海，内外宾客纷至，以一尝而后快。清蒸鳊鱼一般选用一公斤左右的鲜鱼，配以火腿、冬菇、冬笋、鸡汤等多种辅料，缀以各色菜丝，五采缤纷，上笼后一气呵成，原汁原汤，肉嫩味鲜，色、香、味、形俱佳。近年来，花样翻新，清蒸、油焖、网衣、滑溜各放异彩，推出“杨梅武昌鱼”、“花酿武昌鱼”、“干烧荷花武昌鱼”等众多菜式，成为声震遐迩的鄂帮名菜。

老大兴园红烧鲰鱼 鲰鱼的学名为长吻鲩，体形圆长，上吻突出，体色粉红无鳞，腹白背灰，肉质细嫩，刺少味鲜，富含蛋白质和维生素，为席上珍品。汉口老大兴园餐厅开办于1838年，以烹制鱼菜著称，尤以红烧鲰鱼久负盛名。红烧鲰鱼选料考究，烹调精心，三次换火，三次加油，味透而鲜嫩，卤汁粘绵，鱼块晶亮，入口滑爽，油而不膩，在国内外顾客中享有盛誉。

老通城三鲜豆皮 豆皮原是湖北农村中的一个熟食品种，以大米、绿豆磨浆制成薄皮，糯米、葱、盐作馅子，由肩挑小贩进城经营。一百三十多年以前武昌就有专门的豆皮馆，以后增加有什锦豆皮，三鲜豆皮等品种。创办于1929年的老通城酒楼，在抗日战争胜利以后，成为以“三鲜豆皮”为特色风味的名家。老通城三鲜豆皮，磨浆新鲜，糯米上乘，馅料配料除鲜蛋鲜肉外，还有猪心头、口条、叉烧、虾仁、香肠、香菇、玉兰片。做好后皮薄面黄，外脆内软，油重味香，爽口不腻，经济实惠。

四季美小笼汤包 小笼汤包原是江浙一带负有盛名的小吃。1927年创办的“四季美”熟食店，聘用下江师傅，在小笼汤包的制作上逐渐独占魁首。鲜肉汤包选用头等面粉发酵作皮，用新鲜肉皮熬汤作冻，和入净肉肉馅，做成收口为“鲫鱼口”的小包子，微露肉馅，红白相间，然后上笼，一气蒸熟；蟹黄汤包，选用新鲜大蟹，蒸熟后拆取蟹肉蟹黄，配以板油、嫩肉及各项配料，更是鲜美可口，富有营养；近年来还创新出虾仁汤包，香菇汤包、鸡茸汤包、什锦汤包等花色品种，成为脍炙人口的著名食品。

热干面 据说热干面的发现出于偶然。三十年代汉口有个熟食小贩将卖剩的面条煮熟摊凉，不小心碰翻了油壶，第二天用将油拌过的面条在开水里烫热捞起，加上佐料，戏称之为热干面。三十年代末，专营热干面的蔡林记已誉满江城。热干面色泽金黄油润，细柔而有韧劲，淋上小麻油、芝麻酱、酱油、撒入味精、葱花，再挑点辣酱，风味别致。热干面经济实惠，是最大众化的风味熟食，尤以早点需求量大，不仅街头巷尾的大小餐馆有售，很多工厂、机关的食堂也有供应。不少外地人尝鲜后，也称赞热干面“确实价廉物美”。

老谦记牛肉豆丝 老谦记牛肉馆创办于民国初年，是专营牛肉豆丝和牛肉汤菜的餐馆，因选料严格，精于烹调，享誉几十

年。牛肉豆丝除汤煮外，还可炒食。炒食又分枯炒和软炒两种，枯炒者略带焦黄，香脆有嚼头；软炒者白嫩绵软，香酥爽口，各有特色，

油炸面窝 面窝的原料是大米、黄豆按一定比例浸泡后磨成粉浆。使用的主要工具是一种中间稍凸的特制圆勺。炸制时，在圆勺底撒点芝麻，舀上有葱花的面粉浆后伸入油锅。炸熟的面窝，中心圆孔边缘片薄而酥脆，外圈肥厚而嫩软，香酥可口，是居民喜爱的早点，也是武汉的独特风味小吃。还有红薯丁或豌豆为原料的“苔面窝”、“豌豆面窝”，风味更加别致。

小桃园煨汤 武汉人喜欢煨汤，全国闻名，有“无汤不成席”之说。汉口小桃园煨汤馆，是专营煨汤的特色风味店。小桃园原名“筱陶袁”是陶、袁二人于1946年开办的。最初只有八卦汤、牛肉汤两个品种。以后逐渐增加母鸡汤、甲鱼汤、排骨汤、鸽子汤等品种。八卦汤是用活龟，解刀后爆炸，经过煨、焖等十一道工序，再配以味料，分装入小瓦罐内文火温炖，汤汁奶白稠浓，龟肉鲜嫩，香味特殊，营养丰富，且有滋阴补肾之功，尤适冬补强身。母鸡汤选用肥嫩母鸡，切成块状，以猪油、葱白、生姜、料酒等爆炸，先用大砂罐旺火煨至八成熟，停放一刻钟后，分装入小罐文火煨开。汤清油香，肉嫩酥烂，醇香鲜美，营养丰富。小桃园煨汤馆经常顾客盈门，内外宾客赞不绝口。