

中国的小吃文化

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170256018141971.html>

范文网，为你加油喝彩！

2023年12月14日发(作者：教师培训方案)



中国的小吃文化

摘要：特色小吃是中国饮食不可缺少的一部分，并成为中国饮食生活的主要内容之一。每个地区都有着其独特的小吃，被称为当地的特色小吃。小吃的由来，源远流长。早在南北朝的梁朝，即在1500年前，中国人的饮食生活中已存在常馔和小食之分了。然而小吃发展到后期，已经有了另外一种的意涵。有些小吃，虽然一样是讲究采用当地新鲜的食材，但是制作方法繁复、作工讲究，比讲究填饱肚子的主餐更为繁琐，是追求利润的餐厅不愿意贩卖的。这种小吃，已经是一种在地的饮食文化，绝非只是在三餐之间填饱肚子，追求不饿肚子的层次。特色小吃就地取材，通常能够突出反映当地的物质及社会生活风貌。其种类繁多，在各个省市的各个角落都有它的身影，有的甚至家喻户晓，名誉全世界。

关键字：全国各地 特色小吃 制作方法 饮食生活

正宗重庆酸辣粉经过若干年的发展，特色小吃成为美食文化不可缺少的一部分，各地的特色小吃也走出了地方特色，比如四川的酸辣粉麻辣烫，“酸辣粉”是重庆、四川城乡间广为流传的传统名小吃，由于价廉物美，长期以来一

直深受人们的喜爱，其特点是“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”！素有“天下第一粉”之美名。华飞四季旺-是重庆酸辣粉行业第一品牌。东北地区发展起来的烧烤、桂林米粉、福建沙县小吃、河北河间的驴肉火烧、湖北精武鸭脖、老北京豆汁、河南烩面、陕西羊肉泡馍、天津狗不理包子、云南过桥米线、安徽合肥米饺、老北京豌豆黄等小吃迅速在全国各地发展，成为了中国小吃界一道道亮丽的风景线。

有的小吃，不仅拥有独特的味道，还有悠久的历史，让我们在味觉上充分感受那份满足的同时也体验了一把穿梭在历史中的畅快。

源自徐水县漕河镇，现在遍布燕赵大地，“天上龙肉，地上驴肉”。驴肉火烧据说起源于明初。朱棣起兵谋反，杀到保定府徐水县漕河，打了一场败仗。燕王眼瞅着饿得就要见阎王去了。士兵出了个主意，要他效仿古人杀马吃。其实所谓“驴肉香，马肉臭，打死不吃骡子肉”，马肉纤维比较粗，不是特别好吃。但是饥不择食，就把马肉煮熟了夹着当地做的火烧吃了。哪知味道还很不错。于是后来当地老百姓也开始杀马做“马肉火烧”，而且马肉火烧因为曾经被皇上吃过而声名大振。但是好景不长，没过多久，因为和蒙古人打仗需要马。这里的马可不是做火烧吃的死马，而是活生生的战马。马成了战略物资，当然就不能由着老百姓做火烧吃了。但是想吃马肉火烧了怎么办啊？于是就出现了替代品——驴肉。驴肉纤维比马肉细腻，而且纯瘦不肥，自

古就是下肴的佳品。而且保定一带，属于冀中平原，水草肥美，最适合养驴。河北地区的驴有两种，一种是沿海一带的渤海驴，一种是山区和平原的太行驴。保定的驴一般都是太行驴，而另外一种驴肉火烧——河间的驴肉火烧则是渤海驴。相比来说，太行驴比渤海驴好吃一些。于是在种种际会之下，驴肉火烧就诞生了。

大慈阁酱菜始出于公元1638年，创始人是保定腰山王氏庄园第一代主人王锡袞。

王锡袞于公元1638年开始了在多尔袞军中的生活，经过他的努力很快从一名普通士兵成长为清朝一名高级将领，无论他是普通士兵还是以后的高级将领，始终都保持着节俭的作风。为便于行军携带又不易变质王锡袞经常自己腌制酱菜，除了自己食用还分给众多的将士们食用。清顺治四年王锡袞受封于腰山定居，从此王锡袞带领族人开始经商，他们创办的“和”字号遍布全国，同时他们也把自己腌制的酱菜也一并通过“和”字号销往各地。由于王锡袞为人宽厚又深谙商道，“和”字号的生意如日中天，但王锡袞却始终保持着乐善好施和纯朴节俭的生活习惯，他平日以素食为主，每日把酱菜作为自己用餐的主要菜品之一。乾隆年间，棉花的生产、纺织加工行业一直是腰山王氏庄园的棉行在垄断着北方市场。一日乾隆微服到腰山，特到王氏庄园观视棉花的种植及每道加工程序。时值天气燥热，在用餐时乾隆皇帝食欲不振，这时王氏族人拿出自己腌制的酱菜让乾隆食用，乾隆食后感觉甚好，并对该酱菜独有的鲜、甜、脆、嫩的口味大加赞赏，不仅让王氏族人将其腌制的酱菜作为供奉朝廷的御膳，而且还让王氏族人单独准备一些酱菜，用于乾隆去位于保定府的大慈阁上香时作为赠与僧众的素斋，大慈阁酱菜也因此名声大振。王氏族人腌制酱菜这个传统历经数代一直延续至今。每年他们都要带着自己腌制的酱菜到位于保定城区内的大慈阁进行供奉，年复一年……

还有白肉罩火烧。据传，义春楼的前身是座肉铺，开始经营廉价的猪头肉锅罩火烧，很受穷苦劳动人民的欢迎。冯玉祥幼年时代，家境贫寒，进城时，吃不起大饭馆，总到义春楼吃猪头肉锅罩火烧，对该饭馆产生了好感。冯玉祥当上将军之后，每次回到保定，必到义春楼吃罩火烧，从此，义春楼的罩火烧声誉大振。末代皇帝爱新觉罗溥仪的叔父爱新觉罗溥新宇亲笔为名吃提了“正宗白肉罩火烧”牌匾。

其实还有很多很有历史故事的小吃，只是在此就不一一列举了。中国上下五千年，千年的文化又怎是几句话就能说清的呢。

每个地方都有在饮食方面很独特的地方，也正是因为如此，小吃可以说是每个人在到一个地方旅游是必须要寻找的目标。也真是因为那份独特的味觉，口感，吸引着

众多的人，无论是当地还是外地的人来品尝。

首先来说说湖南的特色小吃都有哪些。有糖油粑粑，薯丁粑粑，糯米鸡，悠撒，灯芯糕，臭豆腐等等。悠撒，粗细均匀，互不粘连，香脆爽口，俗称“丝线网子”。此点还可带汤煮食。糯米鸡，色泽棕黄，外焦内软，香脆油糯，因形似黄毛雏鸡而得名。糖油粑粑，色泽酱红，外裹一层糖汁，晶莹发亮，质地细腻软滑，味甜糍口。薯丁粑粑，薯粒均匀，外焦脆，内松软，味甜香。湖南省岳阳地区称红薯为“红茴”，故名“茴饼”。

在东北以豪爽著称，北方人大口吃肉，大口喝酒，这个是地球人都知道的。先说说杀猪菜吧，在齐齐哈尔过年了，村里一户人家杀了头猪，这后腰腿的都是好东西，剩下的肥肉下水怎么吃？这就有了杀猪菜了：自家腌的酸菜做的血肠再加上肥肉原料就齐了。要想做到大肥肉好吃不能腻，就要切成片放进过锅里煮了过油，然后和酸菜、血肠一起炖。农村里灶膛火映着大娘的脸，锅里放了姜蒜的炖菜煮得咕嘟，咕嘟。延边的狗肉火锅，到了延边朝鲜族自治州，不吃狗肉可不行。跟全国其它地方一样这里也流行吃火锅，朝鲜人的狗肉火锅。特色锅底，炖的是狗肉，狗杂，狗排骨。除了鲜，就是辣。可能是延吉太冷，因此狗肉大补还要加辣椒。一年四季吃，夏天吃最好，治感冒！还有哈尔滨的得莫利炖活鱼，哈尔滨郊区靠着马路边有一个叫得莫利的小村庄，村里人在路边上开了个小吃店招待路上歇脚吃饭的过路人。把豆腐、宽粉条子和乌苏里江里捞上来的鲤鱼炖在一起吃是老乡们吃个热乎的老做法。后来菜的做法不胫而走，传遍了城里的大街小巷。哈尔滨人说：要是外地朋友不喜欢吃西餐和东北大菜，咱们吃得莫利炖活鱼去。

在广东，当地的人常被人称作大胆，因为天上飞的，地上跑的，水里游的，他们什么都敢放进嘴里。在这我还是说些显得自然点是小吃吧，以免吓到。在湛江有种小吃叫本地鸡。湛江旧称“广州湾”，与茂名、阳江等地饮食习惯相通，湛江菜属粤西菜之列讲究粗料精制，原汁原味。湛江本地鸡一度风行广州食肆。正宗的湛江鸡选自湛江信宜县吃谷米和草长大的农家土鸡，是生长速度慢或生下头一窝蛋的小母鸡，这样的鸡肉质纤维结实，易积聚养分。做好的鸡外表金黄油亮，入口皮爽肉滑，香味浓郁，再加上一碟香油蒜汁蘸料，“惹味”得很！还要说的是广州的靓汤。煲汤是广州主妇的必修课。地道的广州人没有不喜欢喝汤的，不管是家里作的还是大小馆子里卖的，广州的老火靓汤不外乎一个目的——滋补！夏天冬瓜煲排骨加扁豆，赤小豆降火，冬天花旗参煲鸡祛寒。

而在陕甘这一块呢，别看这边长闹干旱，其实也是有不少的好吃的。延安好吃的东西很多：洋芋擦擦甘泉豆腐子长煎饼，最应该尝一尝的是羊腥汤。羊肉，羊杂加上作料熬的汤，原料做法简单的很。围着羊肚手巾的老乡蹲在一起，手里捧着冒着热气的羊汤，在四季平均气温只有9摄氏度的延安，这个冬天不太冷。在西安，有种小吃很受欢迎，叫凉拌驴肉。驴肉具有补气血，益脏腑等功能，有“天上龙肉，地上驴肉”民谚。陕西关中盛产驰名全国的“关中驴”。自清代咸丰年间起就有凤翔腊驴肉，古时驴肉只有生，熟两种吃法，现在又多了驴肉汤锅和驴肉炒菜，加入了川菜和药膳作法，肉美、味鲜。在陕西很出名的小吃还有肉夹馍，羊肉泡馍等等，其肉味鲜美同样受到大家的喜爱。而甘肃呢，他的拉面，油锅盔那真是家喻户晓呀，在全国的各个地方都能找到兰州拉面馆。而宁夏呢，多居住的是回族，他们信仰伊斯兰教，在吃的方面也很有特点。回族同胞们常吃的一种饼叫油香，是一种用油炸制而成的，在我看来味道很不错，口感不干不油，嚼一嚼还有一种淡淡的淀粉的甘甜。还有一种回族自己的食物，名字不是很记得，大概是凉粉汤之类的，汤里面有牛肉，凉粉，青菜叶等，别看材料不是很复杂，可是味道很新香，我到现在还记得呢，真想现在能喝到。

在四川重庆这一块，川菜一直都是大多说人常吃的，川菜馆也是遍布各个省市。那么四川出名的小吃都有什么呢？四川的名小吃到底有多少很难数清楚，据说有2000多种，这一个一个的数，估计短时间是数不清的，就在这列举一二吧。

龙抄手，赖汤圆，毛血旺，夫妻肺片，钟水饺，担担面，珍珠元子，自贡火边子牛肉，成都张老五凉粉，川北凉粉，宋嫂面，二姐兔丁，牛肉焦饼，老四川灯影牛肉干等。在重庆，他们的口味不相上下，但出名的小吃也很多。涪陵巴王牌油醪糟，潼南陈凉粉，竹楼珍珠田螺，竹楼泉水鸡，余记红蜻蜓香辣鱼头，味兆鲜羊角风味豆干，黄二娃鸡汤铺盖面，木洞油酥鸭，金雁牌油酥米花糖，康记手工肥肠鲜粉，射雕牌洪七公叫化鸡，任记乡巴兔，重庆陶然居“小黄粑”，重庆陶然居“杏仁豆腐”，郑记宫廷桃酥，赖氏肥肠猪杂粉，黄记白家肥肠粉，黄记清真一品牛肉拉面，渝北惹人香卤鸭，诸葛烤鱼等等。我不是每个都吃过，就谈谈自己吃过自己也很喜欢的诸葛烤鱼吧。这种烤鱼和北方的烤鱼不大一样，北方主要就是放在炭火上烤熟撒上调味料即可，而重庆的烤鱼是在炭火上烤过之后，再拿到灶台上加热调味，配之以各种洋葱，藕片，魔芋，青椒，青菜等。没有单纯炭火烤制的那么干，调味料更加入味，而且荤素搭配，吃的人心满意足。

我们的首都北京，小吃也是种类齐全，数不胜数呀。北京烤鸭，吊炉烧饼，也就

是马蹄烧饼，驴打滚也叫豆面糕，爆肚，灌肠，焦圈，豆汁，炒肝，褡裢火烧，糊饼，麻豆腐，艾窝窝，排叉儿，面茶，茶汤，奶油炸糕，糖耳朵，豆腐脑，炒疙瘩，豌豆黄，芸豆卷，卤煮火烧，馓子麻花，豆馅烧饼，也叫蛤蟆吐蜜，糖葫芦，凉果又叫果脯，糖炒栗子等。

我是来自新疆的，所以在这重点说说新疆的特色吧。新疆算的上是西北了，也属于北方之列，所以也是大口吃肉大口喝酒的名族。新疆是维吾尔自治区，所以这里是多名族地区。同时又有大片的草原，所以这里常吃的就是牛羊肉。与内地相比，新疆的羊多在山间奔跑，吃的是天山下的青草，喝的是天山上融化的纯净的雪水，所以肉质上有些不同，他们更香甜，膻味也不重，很容易就去除了。这里的小吃大多也都用到了这些牛羊肉。新疆的小吃有奶疙瘩，手抓肉，大盘鸡，抓饭，烤肉（烤羊肉，烤羊腰子，烤羊板筋，考牛板筋，烤羊排，烤羊肠，烤鱼，烤麻雀，烤羊肝，），烤馕（肉馕、油馕、窝窝馕、芝麻馕、片馕、希尔曼馕），拉条子，椒麻鸡，薄皮羊肉包子，烤包子，烤全羊，酸奶，米肠面肺，羊杂碎，凉皮，黄面烤肉，蒸面，胡辣羊蹄，羊奶冰淇淋，馕包肉，馓子等等，数不胜数呀。烤全羊所以如此驰名，除了它选料考究外，就是它的别具特色的制法。新疆羊肉质地鲜嫩无膻味，在国际国内肉食市场上享有盛誉。烤全羊是选择羯羊或周岁以内的肥羊羔为主要原料。羊宰杀后，去蹄及内脏，用精面粉、盐水、鸡蛋、姜黄、胡椒粉和孜然粉等调成糊状，均匀地抹在羊的全身，然后用钉有铁钉的木棍，从头穿到尾，放在特制的馕坑里，盖严坑口，并要不断地翻动观察，约1小时左右即成。全羊烤成后即放置餐车上，烹制者在羊头上挽系红彩绸，打成花结，羊嘴放置香菜或芹菜，餐车备有小刀，服务人员推车围绕餐桌转动，恭请客人启刀食肉。不客气的食客们，持刀从烤羊身上切下肉来，尽情地吃，其热烈闲逸古朴浪漫的情景，非身临其境的人，是难以想象其盛况的。烤全羊色泽黄亮，皮脆肉嫩，鲜香异常，是维吾尔族人民招待贵宾的佳品。馕是新疆各兄弟民族喜爱的主要面食之一，已有两千多年的历史。馕的品种很多，大约有五十多个。常见的有肉馕、油馕、窝窝馕、芝麻馕、片馕、希尔曼馕，等等。据考证，“馕”字源于波斯语，流行在阿拉伯半岛、土耳其、中亚细亚各国。维吾尔族原先把馕叫做“艾买克”，直到伊斯兰教传入新疆后，才改叫“馕”。馕的一般做法跟汉族烤烧饼很相似。在面粉（或精粉）中加少许盐水和酵面，和匀，揉透，稍发，即可烤制。添加羊油的即为油馕；用羊肉丁、孜然粉，胡椒粉，洋葱末等佐料拌馅烤制的乃为肉馕；将芝麻与葡萄汁拌和烤制的叫芝麻馕，等等，皆因和面和添加剂成分、面饼形状、烤制方法等各不相同，

馕的名称也就相应而别。传说当年唐僧取经穿越沙漠戈壁时，身边带的食品便是馕，是馕帮助他走完充满艰辛的旅途。通过这个美好的传说，各族人民把馕看做日常生活必备的食品。馕含水分少，久储不坏，便于携带，适宜于新疆干燥的气候；加之烤馕制作精细，用料讲究，吃起来香酥可口，富有营养，各族人民喜爱烤馕就不足为怪了。米肠子与面肺子，肠糯鲜，肺软嫩，羊肚、面筋有嚼劲，香喷可口，风味独特，不愧为新疆民族风味之佳品。制作米肠子和面肺子，一般都在宰羊之后，细心地将羊内脏完整地取出，用清水灌洗羊肺至白净无色，羊肠翻洗干净备用。将羊肝、心和少量肠油切成小粒，加适量胡椒粉、孜然粉、精盐与洗净的大米拌和均匀作馅，填入羊肠内。再将白面洗出面筋，待面水澄清后，滗去大量清水，留少量清水搅动成面浆，再取小肚套在肺气管上，用线缝接，然后把面浆逐勺舀出倒入小肚，挤压入肺叶。再将以少许精盐、清油、孜然粉、辣椒粉调好的水汁用上述办法挤压入肺叶。然后去小肚，用绳扎紧气管封口。再把米肠子、面肺子、洗净的羊肚和卷有少许辣椒粉用绳扎的面筋入锅煮。煮时还须在肠子中的大米半熟时，用钎子遍扎肠壁，使之放气放水，以防肠壁胀破。熟后取出，稍凉切片，混合食用。抓饭，是维吾尔族最喜欢的食品之一，维吾尔族称“朴劳”，维吾尔民族逢年过节、婚嫁喜庆日子里，招待亲朋贵客的主要食品之一特别是在婚丧嫁娶的日子里，一定要做抓饭来招待客人。抓饭的主要原料有大米、羊肉、胡萝卜、洋葱和清油，把带骨肥羊肉剁小块，清油炸之；加入洋葱、胡萝卜、孜然（茴香类佐料，学名“安息茴香”）；炒之最后放清油、食盐，倾入大米焖熟。出来的抓饭油亮生辉，滋味鲜美，香气四溢，味道可口；营养丰富。那香喷喷的气味，足以使你垂涎欲滴。维吾尔族传统食用抓饭，是在客人们洗净手后，围坐在炕上，中间铺一块洁净的餐布，抓饭盛盘端来后，客人用手直接抓食，故名“抓饭”。拉条子，一种不用擀、压的方法而直接用手拉制成的小麦面制品+佐餐的拌面菜（味道好极了）。制作拉条子要把握四个关键，一是和面时盐要适量，盐少了容易断，多了拉不开。二是面不能硬也不能太软。三是面和好后要在表面摸上清油，盖上湿布或盖子至少放半小时以上，2-3小时更佳。四是拌面菜一定要以青椒炒肉或芹菜炒肉或菠菜炒肉等，否则就不好吃。拉条子驰名世界，深受各国人民喜爱，但拉条子水平差异巨大，最好吃的拉条子应该是自己做的，很简单，只需要做几次，就会得心应手，不过面粉一定要从新疆邮购（这就是外地拉条子不好吃的原因之一），因为新疆小麦生长期长，面粉筋骨好，适宜做拉条子。还有很多在这就不多作介绍了，有机会的话大家可以亲自去新疆品尝。我尤其推荐爱吃肉的朋友来新疆，因为新疆的小吃，肉都

很大块，你可以大快朵颐，保证你满意而归。

中国的小吃就好像中国的文化，博大精深，这样的篇幅是说不完的。其中的种种美食，希望食客们不要仅仅局限于他们的味道，还要留意美食生长到制作完成的所有民族文化，那会比食物更有味道。

爱国名人名言语句

爱国主义也和其它道德感与信念一样，使人趋于高尚，使他愈来愈能了解并爱好真正美丽的东西，从对于美丽东西的知觉中体验到快乐，并且用尽一切方法使美丽的东西体现在行动中。——凯洛夫

管理一个家庭的麻烦，并不少于治理一个国家。——蒙泰格尼

莫等闲白了少年头，空悲切。

苟利国家，不求富贵。——《礼记儒行》

热爱祖国，这是一种最纯洁、最敏锐、最高尚、最强烈、最温柔、最有情、最温存、最严酷的感情。一个真正热爱祖国的人，在各个方面都是一个真正的人。——苏霍姆林斯基

苟利国家生死以，岂因祸福避趋之？

宁可一死，也要把从先辈手中接替的祖国交给我们的后代。这就是我们的信念，这就是我们的忠诚。——华兹华斯

在我们这样自由制度的国家，任何人只要高兴，只要肯花钱，就能自己毒害自己。——马克·吐温

捐躯赴国难，视死忽如归。——曹植

上帝和国家构成了一支不可战胜的队伍，他们打破了所有压迫和流血的纪录。

——路易斯·巴纳尔

虚荣的人注视着自己的名字，光荣的人注视着祖国的事业。——马蒂

臣心一片磁针石，不指南方不肯休。——文天祥

纵使世界给我珍宝和荣誉，我也不愿离开我的祖国。因为纵使我的祖国在耻辱之中，我还是喜欢热爱祝福我的祖国。——《匈》裴多菲

王师北定中原日，家祭无忘告乃翁。

如果我们过于爽快地承认失败，就可能使自己发觉不了我们非常接近于正确。——卡尔·波普尔

只有在集体中，个人才能获得全面发展其才能的手段，也就是说，只有在集体中才可能有个人自由。——马克思、恩格斯

更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发