

沙县小吃

沙县小吃是中原黄河流域饮食文化传统的一个分支，起源于夏商周、晋、宋中原黄河流域中华饮食文化，以品种繁多风味独特和经济实惠著称，被称誉为汉民族传统饮食的活化石

品牌简介

被称为汉民族传统饮食的“活化石”的沙县小吃，属源远流长的中原黄河流域饮食文化传统的一个分支，它既有福州、闽南一带的饮食特点，又有汀州一带山区客家饮食文化风格。因此具有浓厚中华特色的沙县小吃又分为两大流派，即口味清鲜淡甜、制作精细的城关小吃流派，代表品种有扁肉（面食）、烧麦、肉包等，独具特色；口味咸辣酸、制作粗放的夏茂小吃流派，以夏茂镇为代表，原料以米、薯、芋为主，如米冻、喜粿、米冻皮（粳粿面）、牛系列等。夏茂人基本属于客家，喜外出。因此外出经营小吃较早较多的是夏茂流派小吃，几乎大江南北都有夏茂人的踪迹，这种流动性也使夏茂流派小吃的原料加工与经营服务分离，即加工的不经营，经营的不加工，形成低工艺的简单重复劳动。而沙县城关人则是山区文化，喜欢自己加工自己经营，即“前店后坊”的家庭式经营格局，城关流派沙县小吃制作精细，品种多样，成为沙县小吃的主角。因此，到过沙县的人必尝沙县小吃，吃了“沙县小吃”都有“沙阳归来无小吃”之感叹。中国(沙县)小吃旅游文化节官方定为每年公历的12月8日。

沙县小吃以其品种繁多、风味独特和经济实惠而著称，成为福建饮食文化百花园中的一朵奇葩。沙县小吃不但流行在三明市各县(市、区)，而且在南平、福州、厦门也可常常遇到挂着“沙县小吃”招牌的小吃店，甚至北至北京、南至深圳，以及在新加坡、马来西亚、美国的太平洋旅游胜地——塞班岛也有“沙县小吃”的踪迹。足见沙县小吃影响之大、

传播之广。据统计，沙县各类小吃有上百种，常年供应的有几十种，蒸、煮、炸、烤、腌，加工方法多样，米、面、芋、豆腐原料独具地方特色，且来源丰富，家家户户都能做上几样，城区街头巷尾日夜24小时都有小吃应市，非常方便。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/sxxc-116412.html>