

Doc Type: Working Group Document
Title: Proposal to add an ideograph to UAX #45 as a urgently needed character
Source: Eiso Chan (陈永聪)
Status: Individual Contribution
Action: For consideration by JTC1/SC2/WG2/IRG and UTC
Date: 2017-01-16

1. Introduction

蠋炒 is a kind of namely cookie in Dàiliáng Town, Shùndé District, Fóshān City, Guǎngdōng Province (广东省佛山市顺德区大良镇), we could call it one of the local specialties of Shùndé. (see Fig. 1) It is made by deep frying dough containing red fermented bean curd, salt, sugar and so on normally. According to the article *On the Translation Strategies and Original Cultural Connotation of Shunde First Representative Cuisines* which was written by Chén Qín (陈琴), we could call it Butterfly-shaped Cookies in English. (see Fig. 16)

Fig. 1 Butterfly-shaped Cookies

<http://blog.yahoo.com/SS6BWJBNO7LUNIRNFS2IVWS454/articles/591413/index>



This kind of cookie looks like a butterfly, and the butterfly is called 蠊虸 (*bang1 sai*) in Shùndé Yuè-Dialect, so the people in Shùndé call this kind of cookie 蠊虸, too, but now these two ideographs have almost been exclusively used in this kind of cookie. It has become one of representative foods in Fóshān City and Shùndé District, so the two ideographs 蠊 & 虸 should be used in many occasions. Now the butterfly-shaped cookies are not just regaled on Shùndé, they could be sold in other parts of Cantonese areas, and those people are fond of them like Shùndé people.

In addition, there is a kind of pork called 蠊虸腩 (*bang1 sai naam5* in Cantonese, it means butterfly-shaped pork belly meat) in some Cantonese areas, too. (see Fig. 2)

Fig. 2 Butterfly-shaped Pork Belly Meat

<http://hk.apple.nextmedia.com/supplement/food/art/20070320/6916045>



More information about 蠍蚱, please see [CANTONESE DISHES WITH NAMES NATIVE SPEAKERS DON'T UNDERSTAND](#) and [《2013年翟元游记 广州/顺德两地美食之旅》](#).

Though 蚱 (U+45A2) has included in Ext A as a G-source, T-source and KP-source character, the full name of 蠍蚱 or 蠍蚱腩 is hard to input in computer and web because of the lack of 蠍 in Unicode. The people would create a new glyph by themselves (see Figs. 3 & 4) or choose some homophone characters to substitute when they need to input the character 蠍. We could find four entries 崩砂, 礮砂, 躡砂, 虫崩虫少 in Baidu Baike which is an online encyclopedia like Wikipedia in China at least. (see Figs. 18 to 21) The situation is similar in Wikipedia, too. (see Figs.28 & 29) In fact they are all talking about 蠍蚱. We could find many people need to use the character 蠍 in Sina Weibo, however they can't input it by any typewriting. (see Figs. 31 to 38)

Fig. 3 Trade Name Paper to Shell 蠍蚱 in the Shop in Hong Kong

<https://writecantonese8.files.wordpress.com/2013/09/bungsa.jpg>



Fig. 4 The Introduction of 蝴蝶 in the official web of People's Government of Shunde District,

Fóshān City, Guǎngdōng Province, PRC

<http://xcb.shunde.gov.cn/data/main.php?id=73622-120154>

中华名小吃——大良虫崩虫少

发布日期: 2012-06-11

文章点击数为: 964

文章来源: 顺德区文体旅游局

打印 字体: 大 | 中 | 小

始制于清代，为面粉拌猪油、南乳、白糖等配料油炸而成的食品，形似金黄色的蝴蝶，过去广东人称蝴蝶为虫崩虫少，故名。



In Lilian Lee's book 《蟹壳黄的痣》，she thought 蝴蝶 was the transliteration form from the English word butterfly. (see Fig. 8) Of course, this is just a preliminary view for further discussion rather than a final conclusion.

I suggest that the ideograph 蝴 could be added to UAX #45 as a U-source ideograph. This document shows its glyph, IDS, and evidences for urgently needed.

2. Proposed Character

Glyph	IDS	Putonghua Pronunciation	Cantonese Pronunciation	U-Source Number
𧈧	𧈧虫崩 U+2FF0,U+866B,U+5D29	<i>bāng</i> OR <i>bēng</i>	<i>bang1</i>	UTC-02973

3. Evidences

Fig. 5 严金明 编著:《广东小吃》(中华传统与新潮小吃丛书),北京:中国轻工业出版社,2002年1月第1版,2002年1月第1次印刷,ISBN 7-5019-3315-4/TS·1992, p76

据顺德县志记载,大良**蠔**炒始制于清代乾隆年间,为面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料油炸而成,经过大良人李禧加入秘制的调味料进行改良,遂成为馈赠送礼,饮誉粤港澳的小吃佳品。后来人们就将大良**蠔**炒称之为“李禧记**蠔**炒”或“李禧记大良**蠔**炒”,李禧记这一老字号也逐渐演变成“大良**蠔**炒”品牌代称。20世纪80年代改革开放以来,李禧家族中部分兄弟姐妹各自经营了10余家**蠔**炒店,著名的有两家,一家是李禧第四代长子李联的后人李文辉三兄妹经营的“容奇李禧记**蠔**炒店”,另一家是李联的弟弟的儿子李学雄经营的“顺德李禧记大良**蠔**炒店”。由于大良**蠔**炒形状十分新颖,像只金色大蝴蝶,食起来又甘香酥脆,因而很受群众欢迎,直至今日,大良**蠔**炒以其独特的风味成为当地有名的特产,并且畅销各地。

大良**蠔**炒以顺德市大良镇的李禧记饼店制作最富盛名。李文辉的容奇李禧记(辉)**蠔**炒店,其制作的**蠔**炒深受广大消费者喜爱,李文辉本人也曾多次代表顺德和广东出席全国名小吃现场制作展

Fig.6 马汉根:《顺德旅游市场发展策略研究》(*Research on the Market Strategy of Shunde's Tourism*),暨南大学硕士学位论文(Master's thesis of Jinan University),2006年5月, p62

65	顺德美食	旅游商 品	地方旅游商 品	菜品饮食	凤城美食、风味小食如大良双皮奶、李禧记 虫册虫少 、南乳花生等	利用
66	顺德家电			日用工业品	顺德家电驰名中外,质量上乘,每年都有大批商务	待利用 客流

Fig. 7 广东省质量技术监督局(Administration of Quality and Technology Supervision of Guangdong Province, PRC): 《炒货食品 (广东省专项监督抽查)》, 《消费指南》, 2011 年第 3 期, p78

35	盐焗开心果	顺泰牌	佛山市顺德区顺泰行食品有限公司
36	淮盐花生	滋味园牌	佛山市顺德区顺泰行食品有限公司
37	五香南乳花生	金汇利牌	佛山市顺德区容桂汇味食品加工厂
38	五香南乳花生	金果牌	佛山市顺德区容桂广基隆食品厂
39	盐焗美国杏仁	天虹牌	佛山市南兴果仁制品有限公司
40	盐焗笑口核桃	天虹牌	佛山市南兴果仁制品有限公司
41	南乳花生	——	佛山市顺德区李禧记辉 ^蛸 炒食品 制造有限公司分公司
42	淮盐花生	桂丹牌	佛山市南海区华扬食品有限公司
注: 排名不分先后			

■ 崩沙原来是蝴蝶

顺德的菜式很有特色，传说小吃中，以大良崩沙最驰名。

它很乡土、粗糙，但带着浓浓的南乳香味，又脆又硬。我以为其正名应为崩砂，不但因“砂”比“沙”的颗粒大，还会咬崩牙。

但见手信的包装，写的既非“朋沙”也非“朋砂”，而是两个陌生的字：崩。

字典上查不到。

而且跟“虫”有什么关系？真叫人莫名其妙。

虽然顺德人吃蚕虫、蚕蛹，但崩沙是面粉脆炸的甜食，无论如何与“虫”是两码子事。难道写错，抑或另有渊源？

原来来自英文。崩沙是蝴蝶形状的小吃，英文 butterfly，不过在珠江三角洲一带，人们发音不那么准确，也不那么完整，只念歪了“butter”，久而久之，发明了这怪怪的名儿，还以“虫”字作旁，写成“**蝴炒**”，可算是特别的创作。

连百年老店（正宗始创老铺曰“李禧记”）也这样写，沿袭至今，简体字的洗礼，也改变不了——这是一只泥褐色的、笨重的、脸皮特厚的蝴蝶。它飞不起，落入寻常百姓的肠肚，又过了百年。

Lilian Lee (李碧华/李碧華) is a famous Hong Kong writer, and many of her novels had been adapted into films, such as *Farewell My Concubine* (《霸王别姬》/《霸王别姬》) directed by Chen Kaige (陈凯歌). It showed 虫崩 was widely used in Hong Kong or more areas that the character was in her book 《蟹壳黄的痣》.

Fig. 9 曾敏妍:《穿街过巷 “食”字当家》,《羊城晚报》,2011年5月12日,B9版
http://www.ycwb.com/epaper/ycwb/page/1/2011-05/12/B09/20110512B09_pdf.pdf

igo心水必败品

金榜牛乳(20~23元/罐)

始于明代,原产大良金榜村。为雪白圆状薄片的咸乳酪,以水牛奶制成,味略咸而甘甜可口,有开胃、下火等功效,可佐粥下饭或者蒸蛋煲汤。

蝴蝶

用面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料而成的食品,形似金黄色蝴蝶,顺德俗称蝴蝶为“蝴蝶”因此得名。始创于清乾隆年间县城东门外的“成记”老铺,初为脆硬薄片;后来“李禧记”改进,风味甘香酥化,咸甜适度,品种有蚝油、虾茸、榄仁、南乳等,现时制作的多为南乳味道的。



米砂(4~6元/斤)

其实是磨碎了的大米,用来煲粥,只需要10分钟就有绵香可口的白粥吃了。不一定在特产店才能买到,在顺德当地的超市、粮油店都普遍有卖。



南乳花生

据说,南乳花生肉,相传由清末“盲公德”所创。把花生仁用南乳酱水泡浸一夜,晾干,然后用大铁锅内装大粒黄砂和花生仁,再放入八角、甘草一起炒熟,即成粒粒脆的南乳花生肉了。

《羊城晚报》(*Yangcheng Evening News*) is a very authority party newspaper, and it's the first evening newspaper founded by C.P.C. after the year of 1949 in mainland China. Please see [Yangcheng Evening News](#) and [羊城晚报](#) in Wikipedia.

<http://epaper.citygf.com/szb/images/2012-06/01/1338485963875A3.pdf>

顺德小吃香飘大马

特色美食亮相马来西亚国际旅游交易会受欢迎

佛山日报讯 记者叶辉丽吉隆坡摄影报道: **蚶蚶少**、南乳花生、鸡仔饼……昨日,顺德美食亮相首届马来西亚国际旅游交易会,顺德特色小吃令国际友人大呼好吃。

昨日,马来西亚国际博览馆内,包装精美的 **蚶蚶少**、南乳花生摆放在广东省展位上,“推介大使”向国际友人宣传广东美食。上午11时,马来西亚旅游部长黄燕燕来到顺德美食展位前,工作人员立刻给她送上一份 **蚶蚶少**。“欢迎顺德美食到马来西亚推介。”黄燕燕表示,粤菜在马来西亚很受欢迎,她相当看好顺德美食在马来西亚的前景。

昨日开幕的首届马来西亚国际旅游交易会,将持续至6月3日,预计将吸引各国和各地区的700多位参展商及50万人参加。

省旅游局市场开发处副处长张国辉说,此次广东获马来西亚旅游部邀请参展,省旅游局便把顺德美食作为参展的主打亮点。“顺德美食在广东很有代表性,在国内、世界上亦有很大影响。这几年省旅游局的对外推广活动,顺德美食均是重要推广部分。”

广东与东南亚国家“地缘相近,人缘相亲”,粗料精制的顺德美食对东南亚游客吸引力非同一般。张国辉



马来西亚旅游部长黄燕燕(中穿黄衣者)对顺德小吃表现出浓厚的兴趣。

说,在国际展会上展示顺德美食,更是在传播顺德文化、广东美食文化。

今天,顺德职业技术学院与马来西亚UCSI大学、顺峰集团共建的顺峰烹饪学院将正式挂牌,顺德名厨将在马来西亚传授顺德菜烹饪技巧。与马来西亚当地大学合作,将对推广顺德美食,打造广东“美食天堂”的品牌起到积极作用。

Figs. 11 & 12 王超:《顺德美食微电影大赛结果出炉 〈蝴蝶砂〉演绎“蠋蚘”传说》,《佛山日报》,2012年9月27日,B08版

<http://epaper.citygf.com/szb/images/2012-09/27/1348679785859B08.pdf>

顺德美食微电影大赛结果出炉 《蝴蝶砂》演绎“蠋蚘”传说

佛山日报讯 记者王超报道:昨日,第七届中国(美的)岭南美食文化节组委会公布了顺德美食微电影大赛的评选结果,《蝴蝶砂》等20部微电影作品入围获奖。

俗话说,食出顺德。一直以来,顺德美食凭借着独特魅力吸引了食客的青睞,结合此次美食文化节活动,组委会通过时兴的“微电影”来体现顺德美食,将传统美食与现代的网络元素相融合,得到了社会的积极响应。

此次顺德美食微电影大赛,最终

粤X工作室推出的《蝴蝶砂》获得金奖,银奖分别是《厨“神”》、《顺德情 顺德味》。《蝴蝶砂》讲述的是一位小伙子与年轻姑娘通过“蠋蚘”结缘,并且一齐面对风浪不离不弃的故事,契合了大良的名小吃李禧记“蠋蚘”的传说,让人通过情感了解美食背后的人文故事,令人感动。

据悉,在9月29日到10月5日的美食文化节期间,这些优秀作品都将在北滘文化中心音乐厅展演,并且安排在顺德频道展播。

I have found this local micro film 《蝴蝶砂》 (aka 《蝴蝶蚘》 in the official film title) produced by 粤 X 工作室(Yuet-X Studio) in YOUKU.com, please see [顺德真人美食微电影 蝴蝶砂【催泪!】](#). It was a sweet love and food story about the fifth inheritor of Butterfly-shaped Cookies Li Wenhui(李文辉) and his wife Yang Yuxia(杨玉霞). The creative staff couldn't input the character 蚘 in the subtitles of their micro film, so they changed it to 虫崩.



Fig. 13 汤淑娴:《吃什么能让皮肤嫩滑? 到顺德吃正宗的双皮奶》,《新经济》(New Economy),

2012 年第 10 期, p84

仔细瞧瞧崩砂的包装,你会发现“崩砂”这两字有点奇怪,分明是“虫崩”和“虫少”(现代汉语字库中没有这两个字)!原来,“崩砂”本来就是大良当地人用来称呼某种蝴蝶的,所以崩砂也就做成蝴蝶的形状。传统的大良崩砂会有重重的南乳味,一口咬下去发出“崩”的一声,在嘴里慢慢咀嚼会有“沙沙”的声音,像薯片一样脆,但它比薯片要厚很多,感觉有千层酥皮在嘴里慢慢融化。色泽金黄的蝴蝶形大良崩砂经“李禧记”的改进,入口变得甘香酥化,脆而不硬,咸度适中。重口味的人还可以在“李禧记”里挑选香辣、蚝油等适合自己口味的崩砂。

Fig. 14 汤淑娴:《吃什么能让皮肤嫩滑? 到顺德吃正宗的双皮奶》,《新经济》(New Economy),

2012 年第 10 期, p85



顺德特产, 李禧记崩砂店。在这里能买到顺德各种特产。

Fig. 15 陈曦、陈晓莉：《小作坊欲禁产乳制品 金榜牛乳将何去何从》，《珠江商报》，2013年3月28日 B1

<http://epaper.sc168.com.cn/admin/jpgpdf/20133/2013032780917786.pdf>

小作坊欲禁产乳制品 金榜牛乳将何去何从

文 / 本报记者陈曦 陈晓莉 图 / 本报记者陈耀帆

核心提示

近日，《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例(送审稿)》(以下简称《条例》)公开征求意见。《条例》中提出禁止小作坊生产乳制品。有网友认为，《条例》将对当前均为小作坊生产的金榜牛乳，带来沉重的打击。

金榜牛乳是地道的顺德美食，曾获中华名小吃称号。而顺德美食中同为中华名小吃的还有**虫蛹炒**、双皮奶等，这些小吃在繁华地段都有专卖店或连锁店销售，均走出了自己不同的道路，为何昔日辉煌的金榜牛乳却日渐式微？

《条例》出台后，金榜牛乳将何去何从？



人们以后或许只能通过公园里的雕塑来回忆渐行渐远

尴尬 只能凭借经验难以机

就在制作金榜牛乳的后人越来越少的同时，同为中华名小吃的**虫蛹炒**、双皮奶等顺德美食，均走出了自己的道路。如今，在顺德的繁华地段，**虫蛹炒**有李禧记等名牌专卖店，双皮奶则有民信、仁信等连锁店，只有金榜牛乳蜷缩在老街，日渐式微。

在现存为数不多的制作金榜牛乳的小作坊中，

生检测，并不存在食品安全问题，“我们很注重卫生，凭良心做牛乳”。为了方便客人辨识，李梅欢自己设计了贴纸拿去印刷，贴在装牛乳的玻璃罐上，上面写着“欢记金榜牛乳”。

在李梅欢的店里，贴满了各种报纸，上面有关于金榜牛乳的报道。李梅欢告诉记者，单靠制作牛

Fig. 16 陈琴:《顺德首批代表菜式翻译策略及源语文化内涵应用研究》(*On the Translation Strategies and Original Cultural Connotation of Shunde First Representative Cuisines*), 《广东技术师范学院学报》(Journal of Guangdong Polytechnic Normal University), 2013 年第 4 期, p65

1.直译法

1)直接译出形态与主料:如双皮奶Double-layer Milk Custard (结了双层奶皮的蛋奶羹)、大良(虫崩)(虫少)Butterfly-shaped Cookies(似蝴蝶状的曲奇饼)、姜撞奶Ginger Milk Curd(生姜与牛奶加工而成的凝乳)、伦教糕Lunjiao Rice Cake(大米做的糕点)、凤城鱼皮角Shunde Dumpling of Fish Wrapper (用绞碎的鱼皮与面粉包裹肉馅的饺子)、炸春卷Shunde Spring Rolls等。此类译法简洁而准确地传递顺德饮食文化元素。

Fig. 17 廖锡祥：《顺德原生美食》（下册），广州：南方出版传媒广东科技出版社，2015年9月第1版，2015年9月第1次印刷，ISBN 978-7-5359-6214-0，p94

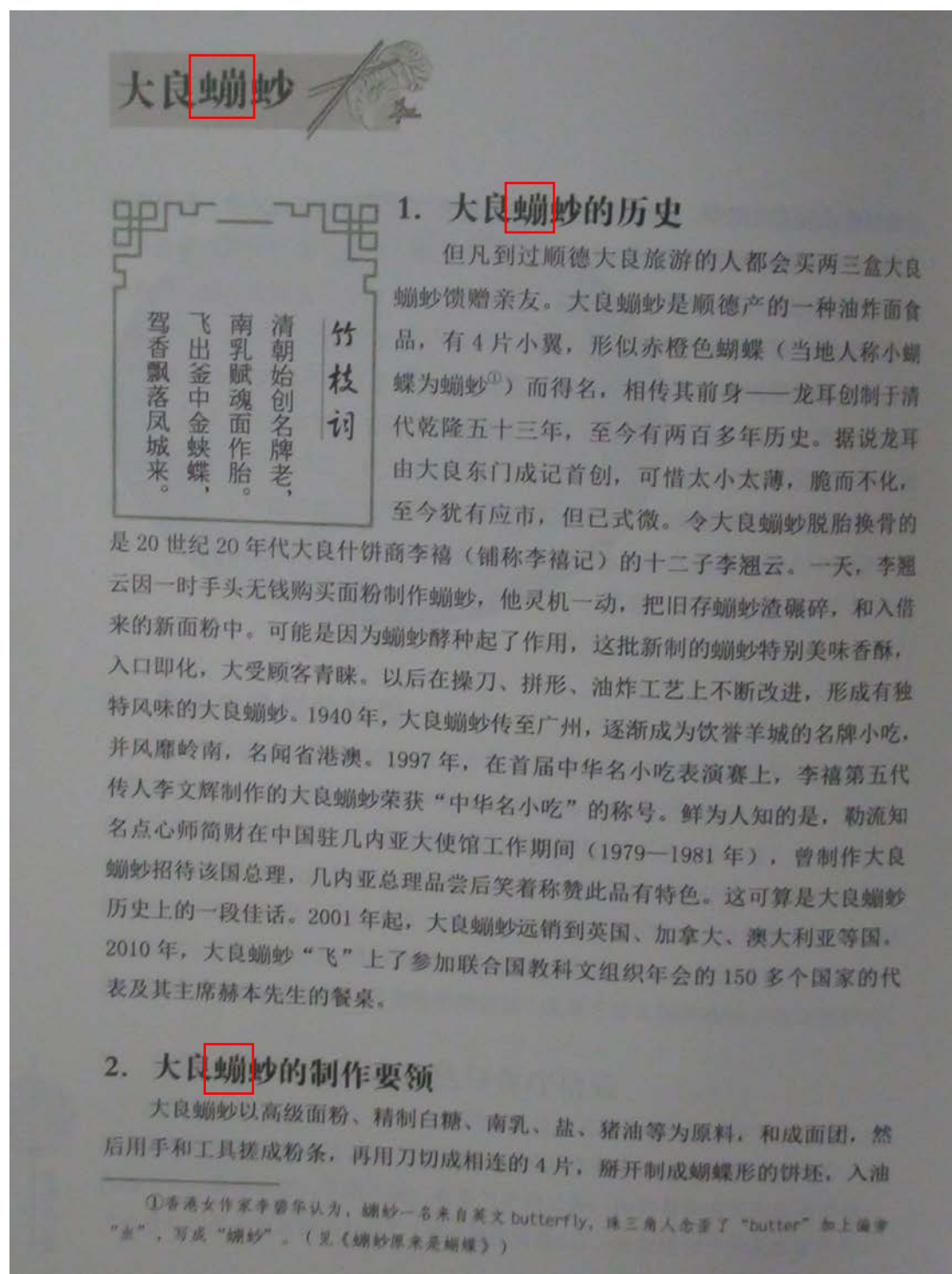


Fig. 18 大良崩砂 in Baidu Baike

<http://baike.baidu.com/item/大良崩砂>

[+](#) | [★ 收藏](#) | [👍 67](#) | [🔗 0](#)

大良崩砂 [编辑](#)

大良崩砂，色泽金黄，象蝴蝶形，入口香酥化。主要原料是富强粉5公斤（其中0.5公斤发面种）白砂糖2.5公斤 花生油150克（油胆）南乳250克 食盐100克 食臭粉10克 味粉10克 枳水50克 清水1公斤 花生油4.5公斤 酵母4克。

中文名	大良崩砂	属于	广东的一道汉族风味小吃
属于	粤菜	操作关键	凉了更加入口香酥化

Fig. 19 崩砂 in Baidu Baike

<http://baike.baidu.com/item/崩砂>

[+](#) | [★ 收藏](#) | [👍 38](#) | [🔗 0](#)

崩砂 [编辑](#)

崩砂是广东省传统的汉族小吃。由面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料制成的传统食品，形似金黄色蝴蝶，当地俗称为“崩砂”（顺德称蝴蝶为“崩砂”。始制于清乾隆年间县城东门外的成记老铺，初为脆硬薄片，后来经李禧记改进，风味甘香酥化，咸甜适度，品种有蚝油、虾蓉、榄仁、南乳等。现时制作的多为南乳崩砂。

中文名	崩砂	属于	广东省传统的汉族小吃
组成	面粉拌和猪油、南乳、白糖等	俗称	崩砂

Fig. 20 蹦砂 in Baidu Baike

<http://baike.baidu.com/item/蹦砂>

蹦砂

编辑

+ | ★ 收藏 | 👍 74 | 📄 0

蹦砂属于油炸物，传统做法为面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料而成的食品，形似金黄色蝴蝶，顺德俗称蝴蝶为“蹦砂”。

中文名	蹦砂	生产时代	清光绪八年
特色	甘香酥化	性质	文化遗产

大良蹦砂最早出现在一八八二年（清光绪八年），县城东门外的“成记”老铺，初为脆硬薄片；后来“李禧记”改进，创始人李禧制作的蹦砂以其甘香酥化，风味独特而为人推崇，继而驰名省港澳、新加坡、马来西亚等地，是游客到广东必争购买的小食。

大良蹦砂传统做法为面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料而成的食品，形似金黄色蝴蝶，顺德俗称蝴蝶为“蹦砂”，故名。始创于清乾隆年间县城东门外的“成记”老铺，初为脆硬薄片；后来“李禧记”改进，风味甘香酥化，咸甜适度，品种有蚝油、虾蓉、榄仁、南乳等。现时制作的多为南乳蹦砂。

蹦砂属于油炸物，所以要越新鲜吃越好，一入口，南乳的惹味在口腔里盘旋，香酥松脆，虽然明知道很热气，但仍然是停不了口。

Fig. 21 虫崩虫少 in Baidu Baike

<http://baike.baidu.com/item/虫崩虫少>

虫崩虫少

编辑

+ | ★ 收藏 | 👍 31 | 📄 4

这一由面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料制成的传统食品，形似金黄色蝴蝶，当地俗称为“虫崩虫少”。

中文名	虫崩虫少	属性	传统食品
材料	面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料	形状	形似金黄色蝴蝶

简介

顺德称蝴蝶为“崩砂”

特点

大良虫崩虫少——同样有相当知名度，与盲公饼、西樵大饼一起可称三大佛山“手信”特产为面粉拌和猪油、南乳、白糖等配料油炸而成的食品，形似金黄色蝴蝶，顺德人俗称蝴蝶为虫崩虫少，故名。始制于清乾隆年间县城东门外的成记老铺，初为脆硬薄片，后来经李禧记改进，风味甘香酥化，咸甜适度，品种有蚝油、虾蓉、榄仁、南乳等。现时制作的多为南乳虫崩虫少。制法以普通面粉为主料（精面因筋强，炸后不松化，不适用），和入南乳、油、糖、水，比例是：面粉500克，南乳32克，花生油16克，白糖172克，碱水半汤匙，精盐7.8克，臭粉0.3克，食粉0.6克，清水78克，搓扭成面团后，切块捏压成形，再放入花生油锅中慢火。虽然虫崩虫少只是一种不起眼的小吃，但如今已成为当地人饮食文化中一个永不磨灭的亮点，而到顺德吃崩砂，很多人会毫不犹豫地首选“李禧记”。

注：[虫崩]这一汉字无法在康熙字典等工具书中查到。[少]读音：miào 康熙字典释义：蚕初生也。希望对只查询这字读音与意思的网友有帮助。

Fig. 22 A Store Which Used 蠍蚱 as Its Store Name in Shùndé, photo from Baidu Map



Figs. 23 & 24 A Store Which Used 蠍炒 as Its Store Name in Guǎngzhōu and Its Products

http://www.gznet.com/gzcity/xzgz/jzxw/200804/t20080416_564789.htm



Figs. 25 & 26 A Store Which Used 蠋妙 as Its Store Name in Macau

<https://www.openrice.com/zh/hongkong/review/澳門日全食-月光撞奶-九-e2163000>



Fig. 27 One of Online Shops in Taobao.com to Sell 崩炒

<https://item.taobao.com/item.htm?spm=a230r.1.14.15.krdsvx&id=522630347334&ns=1&abucket=16#detail>

李禧记 崩炒广东佛山特产顺德崩炒大良崩炒传统正宗手信崩炒南乳

为了增加外观完整性、即日起升级到独立包装。统一气泡膜加五层纸箱保护。传统南乳口味香~酥~脆 运输过程如有 碎损 烦请谅解

价格 ¥17.00 1814 654
累计评论 交易成功

淘宝价 店铺VIP 登录后查看是否享受此优惠

优惠 淘金币最高可抵商品价 1%

配送 广东佛山 至 广东广州 快递 免运费
18:00前付款, 预计1月17日(明天)送达

数量 - 1 + 件(库存8893件)

立即购买 加入购物车

承诺 订单险 公益宝贝 质量安全

支付 快捷支付 信用卡支付 余额宝支付 蚂蚁花呗

提醒 该商品不支持7天无理由退货

This is an ad in Taobao.com which used “stone” radical(崩), but the package used the “worm” radical(崩).

Fig. 28 牛腩 in Wikipedia

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%89%9B%E8%85%A9>

牛腩 [编辑]

维基百科，自由的百科全书



本条目部分链接不符合格式手册规范。跨语言链接及章节标题等处的链接可能需要清理。（2015年12月12日）
请协助改善此条目。参见WP:LINKSTYLE、WP:MOSIW以了解细节。突出显示跨语言链接可以便于检查。



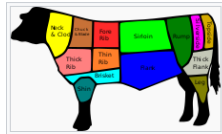
本条目存在以下问题，请协助改善本条目或在讨论页针对议题发表看法。
■ 本条目需要精通或熟悉相关主题的编者参与及协助编辑。（2011年10月31日）
■ 本条目没有列出任何参考或来源。（2011年10月31日）

牛腩指牛腹部下的侧肉，腩在中文中常指腹部，即牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，是指带有筋、肉、油花的肉块，这只是一统称。若依部位来分，牛身上许多地方的肉都可以叫做牛腩。牛腩为中国茶餐厅、大牌档、粉面铺、酒楼及港式快餐店常见的食品和食材。

分类 [编辑]

虽然词典里牛腩就只有牛胸腩（Brisket）这一块。但按中文理解，其实还包括了扇面（五花肉）牛腩（Flank）等。还有以下几块：

- **坑腩**（boneless short rib，即无骨牛仔骨）：牛味最浓，取自牛胸前的牛仔骨/肋排（short rib）或旁边牛肋条（Finger meat）部位的肉。
- **爽腩**（Skirt Steak）：又叫“**绷纱腩**”、“**崩沙腩**”或“**蝴蝶腩**”，是牛肚皮的腩位，位于牛的横膈膜附近，爽腩贵坑腩一半，由于有块薄软胶质，爽软不硬。
- **腩底**：连着坑腩近牛皮下的一块肉，又粗又韧，很难炖。
- **腩角**：爽腩和坑腩中间的一块肉，分量极少。四面都有软胶质，非常爽脆。
- **挽手腩**：集坑腩和爽腩的优点于一身，味浓烟韧。
- **牛仔腩**：veal breast



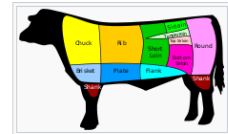
牛的英式切法

参见 [编辑]

- 羊腩



牛腩面



牛的美式切法

Fig. 29 崩砂 in Wikipedia

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%B4%A9%E7%A0%82>

崩砂

← この項目では、中華菓子について説明しています。マレーシア・クアラルンプールの地名については「バンサー」をご覧ください。

バンサー（**広東語**:虫崩 虫少 bang¹sa¹^[1]、**英語**: Daliang bengsha, butterfly-shaped cookies）は、かりんとうに似た、小麦粉をこね、油で揚げて作る中国広東省の菓子。蝶に似た形と、きつね色に揚がった、齎ばしく、さくさくした食感と、砂糖や腐乳を使った独特の甘からい味が特徴。

この項目には、一部のコンピュータや閲覧ソフトで表示できない文字が含まれています（詳細）。

目次 [非表示]

- 概要
- 作り方
- 種類
- 脚注
- 外部リンク
- 関連項目

概要 [編集]

広東省仏山市順徳区大良鎮の地方菓子で、バンサーは地元の方言で蝶を意味する。漢字では「虫崩 虫少」（2文字）の様に書かれるが、ユニコードなどに登録されていない方言字である。一般のコンピュータで表示できないため、同音の「崩砂」^[1]などの字を当て字として使っている場合がある。

清代乾隆年間（1736年 - 1795年）の53年（1788年ごろ、大良の東門外で梁成章という人が開いた「成記」という店でかりんとうのような薄く硬い揚げ菓子が考案され、その後、李福という人が開いた「李福記」という店が現在の形のように蝶の形に改良したといわれ、さらに1920年代になって息子の李題雲が発酵した小麦粉の種を入れて、さっくりした食感のものに改良した^[2]。現在もそれらの伝統を継ぎながらも味などを改良した製法で、大良にある多くのメーカーが製造している。現在、複数のメーカーが「李福記」という屋号を企業名に入れたり、パッケージに表示しているが、各経営者は李福の子孫で親戚関係にあるため、どれが本物、あるいは元祖ということではできず、**商標権**も一社独占は認められていない。また、広州市などにも製造するメーカーが複数あり、商品は**香港**の食料品店などでも売られている。



市販の名メーカー製大良バンサー

作り方 [編集]

Fig. 30 Ep08 of *Chua's Choice* (《蔡瀾嘆名菜》) Produced by HD Jade of TVB (無線電視高清翡翠台) Which Is A Famous and Popular TV Channel in Hong Kong

http://www.bilibili.com/video/av1813356/index_8.html



The introduction of *Chua's Choice*, please see [蔡瀾嘆名菜](#) in Wikipedia. Chua Lam (蔡瀾) is a columnist, food critic and occasional television host in Hong Kong and Japan. It was a pity that they changed 蠔蚶腩 to 崩沙腩 because of the lack of the character 蠔.

Figs. 31 to 38 What the People Said about 蠋炒 in Sina Weibo

 **crystal-猪头** +关注 ▼

10月23日 17:04 来自 小米手机4

[#寻味顺德#](#)手工制私房大良 （虫崩）（虫少），入口香酥化，吃出儿时的味道，赶快砸单过来！！！！



☆ 收藏 |  1 |  评论 |  1

 **吃成都** +关注 ▼

8月5日 15:37 来自 360安全浏览器

[#吃在路上的晚来#](#)在[#顺德#](#)，处处可以见到一种叫“（虫崩）（虫少）”的特产，如果家里有喜欢中式点心的长辈，是不错的手信选择。

[@壹汀-晚来](#)

[#吃在路上的晚来#](#)在[#顺德#](#)，处处可以见到一种叫“（虫崩）（虫少）”的特产，名字有点怪怪的，其实和虫没有任何关系，是一款面粉类的小点心。我觉得它乍一看有点像猫耳朵，以为是偏硬的口感，结果入口酥香蛮出乎意料。有传统、日式、南乳等多种口味。如果家里有喜欢中式点心的长辈，是不错的手信选择。



7月25日 11:24 来自 Android客户端  1 |  评论 |  2

☆ 收藏 |  转发 |  2 |  赞



游龙戏凤李逍遥

+关注



5月17日 23:12 来自 魅蓝 metal

南方小吃，求李禧记**虫崩虫少**怎么读，字典里查不到。



☆ 收藏

🔄 转发

💬 评论

👍 赞



新浪广东佛山

+关注



4月27日 11:12 来自 微博 weibo.com

#佛山生活#【饕餮经典名菜遍尝特色小吃 齐聚2016顺德美食节】肉汁馥郁肥而不腻的均安蒸猪、香酥松脆惹味香浓的大良**虫崩虫少**、让人吮指回味的豉油皇凤爪、华洋交融精制而成的“妈祖菜”……4月29日至5月2日在北滘广场举行的“世界美食之都”#2016（春季）顺德美食节#上，这些名厨佳肴、农庄特色菜、风味小吃将悉数亮相，是饕餮者绝不容错过的美味。 [网页链接](#)



☆ 收藏

🔄 1

💬 1

👍 2



YuYu--鱼鱼 ★

+关注



3月13日 22:56 来自 iPhone 6 Plus

阿D带来的大良手信，且散加蹦🤪🤪🤪点解 （虫崩） 字写吾出？还有正宗大良双皮奶，被俺吃掉，连图也没了🤪



☆ 收藏

🔄 转发

💬 评论

👍 赞



悦食中国 V

+关注



2015-11-30 20:30 来自 微博 weibo.com

土產研究所 | 走在顺德大良街头，远看如粉尘迷蒙的杂货店，近看才知是沾染了时光风霜的李禧记，其看家点心“礮砂”应为（虫崩）炒，因形似而与蝴蝶在当地话中同名。面粉和着猪油和南乳搓成细条，一阵噼里啪啦，白蝴蝶在油火里化为金黄，翩翩浮在油面上，美味如蝴蝶破茧。地址：大良华盖路步行街104号

↑ 收起 | 🔍 查看大图 | ↶ 向左旋转 | ↷ 向右旋转



@悦食中国
weibo.com/yszg2012





MoiraLee_Joaner ★

+关注



2015-9-28 23:27 来自 三星GALAXY S4

中秋小长假，和一群人去了一个地方。佛山顺德：华盖路步行街上的仁信双皮奶老店，细妹牛杂，世代同堂的西米露，李禧记的『虫崩 虫少』(输入法打不出😂) 这里的早茶也很有滋味，美味的点心让人倾倒。最喜欢的，还是蜜汁烧排骨，吃完还咂吧咂吧嘴，心里甜滋滋的，感觉好满足😊 [佛山·华盖路步行街](#)



☆ 收藏

🔄 转发

💬 11

👍 1



一笑山林 ★

+关注



2015-9-5 19:41 来自 iPhone 6 Plus

离开“友口福”又到清晖园附近闲逛，街边有各式饮品与小点，（虫崩**beng**）（虫少**sha**）这两个字又打不出，很醒目，与天津麻花做法、口感差不多，只是口味比较特别：甜、咸、辣、麻、酥俱有。已近夜里十点，位于繁华十字路口的“民信”双皮奶仍是灯火辉煌，宾客盈门，已有80多年历史的双皮奶的确名不虚传

@一笑山林 ★

下午从逢简水乡又回到大良，寻到闻名的“友口福”大排档，六点多已没了空位，重点是吃“桑拿鸡”，在笼蓖上铺了桑叶，鸡块放在上面，再放些虫草花，盖上蒸3.5分钟，即可沾汁食用，酱汁是沙姜、蒜蓉、酱油、油；沙姜很关键。在蒸鸡、吃鸡过程中，其汁液沁入锅中，再把鸡肝、鸡血等放进去，就成了火锅。



2015-9-5 19:06 来自 iPhone 6 Plus

📷 4 | 💬 3 | 👍 4

☆ 收藏

📷 2

💬 1

👍 2

4. Others

Thanks to Abingor (aka Chris Lau) who is a user on Zhihu.com and my friend Shao Xuekuan, Zhao Jinyun providing some evidences in this document. Prof. Lu Qin, Dr. Ken Lunde, Henry Chan, Chen Ken and Andrew West gave me their opinion and help. Wang Yihua and Lai Joengzit dicussed the etymology of 蝴蝶 with me.

My dear girlfriend Lin Kangyin gave me some neccesary information about the butterfly-shaped cookies, that was very useful for me. She studied in Fóshān City a few years ago, so she knew something about this kind of cookies. My work efficiency has improved a lot since we fell in love and she is my lucky. I will return our hometown to meet her who is on my mind every day and night after finishing this document.

(End of Document)