

馄饨的名称地域差异与做法

本文系知乎问题“所谓「语言学圈」（实为部分语言学话题活跃知乎用户的集合）黑话「馄饨」是什么？”的回答

摘要：

这篇文章介绍了馄饨的地域名称差异（在两广和天津称云吞，巴蜀称抄手）和基本做法——用薄面皮包肉馅后煮熟带汤食用，并与饺子做了简单对比。

两广与天津称为云吞，巴蜀称为抄手，是华夏传统食品。馄饨起源于中国北方的一道民间传统面食，用薄面皮包肉馅儿，下锅后煮熟，食用时一般带汤。

泡在汤里的，面料多一些，厚实一些，大一些，就是水饺；泡在汤里的，面料薄一些，小一些，就是云吞、混沌。