小笼包是一种起源于中国上海南翔的著名点心，又有“[南翔小笼](http://www.baike.com/wiki/%E5%8D%97%E7%BF%94%E5%B0%8F%E7%AC%BC)包”之称， 但小笼包更早的渊源在[河南](http://www.baike.com/wiki/%E6%B2%B3%E5%8D%97)，由北宋时期著名的王楼“山洞梅花包子”演变而来，传说由北宋皇室带入江南。小笼包体积比一般的包子细小，直径约3厘米左右。

吃小笼包是有一套顺序的：先将皮咬破有个小口，吮干里面的汤汁，然后再蘸上浸了细姜丝的红醋，放进嘴里细细地品。当你轻轻地咬破薄薄的面皮，五官就立刻被那鲜美的汤汁俘虏了。如果不按照这套程序来，等汤汁在霎间白白流完后小笼包的精华就这样和你擦身而过了。