云吞面起源于[广州](http://baike.baidu.com/view/6771.htm" \t "_blank)，五十年代在[香港](http://baike.baidu.com/view/2607.htm" \t "_blank)蓬勃兴起，至今云吞面依然甚得人心。据说，此食品在唐宋时即已传入广东。云吞面是[广东](http://baike.baidu.com/view/7340.htm" \t "_blank)地道小吃的一种。虽然面食在[广东](http://baike.baidu.com/view/7340.htm" \t "_blank)并不是以主食的地位出现，但出奇的是大部分的[广东人](http://baike.baidu.com/view/2789768.htm" \t "_blank)对云吞面有一种难以割舍的情怀。 据考据,云吞面最早在清末民初，广州的[西关](http://baike.baidu.com/view/94922.htm" \t "_blank)一带出现，相传是同治年间从[湖南](http://baike.baidu.com/view/8581.htm" \t "_blank)传入。初期多数是由小贩肩挑着四处贩卖 馄饨也叫云吞，起初是用于祭祀的。 直到宋代，每逢冬至，市镇店肆停业，各家包馄饨祭祖，祭毕全家长幼分食祭品[馄饨](http://baike.baidu.com/view/11089.htm" \t "_blank)。富贵人家一盘祭祀馄饨，有十多种馅，谓之：“百味馄饨”。 [南宋](http://baike.baidu.com/view/24010.htm" \t "_blank)后，馄饨传入市肆。