

南京夫子庙秦淮小吃城即将开业,百年老店六凤居复出

# 雨花石汤圆、麻油素干丝…… 快报记者抢先品尝南京地道小吃

最近,南京夫子庙秦淮小吃城正在紧锣密鼓地筹备开业,还专门举行了试吃品鉴会,快报记者也有幸先行探秘,抢先品尝了即将上市的夫子庙精品小吃。

南京夫子庙秦淮小吃城坐落在夫子庙东牌坊,秦淮河畔。现在小吃城内外装修已经完工。外部为白墙黑瓦的楼阁造型,与附近河畔的楼宇建筑风格连为一体。内部是中式桌椅和餐桌,颜色以深棕色和淡黄色为主,古典大气的装修会让每个吃货们禁不住停下脚步。

据介绍,小吃城的营业面积达到1300多平方米,由中庭楼梯分为左右两厅,左侧主要以夫子庙传统特色小吃为主,右侧以朋友宴请、包间为主。品种很多:炸糍粑、韭菜盒子、六合猪头肉、豆腐脑、桂花糖藕、皮肚面、雨花石汤圆……

□现代快报记者  
孙羽霖 文/摄



## 价格怎么样?

不算贵,3个雨花石汤圆6元

记者在现场看到,种类繁多的美食一一陈列在柜面上,旁边附着标价签。正式开业后价格是否会变动,经营方未作说明。从现有标价签看,素食类的价格基本都在10元以内,其中,门店里不多见的雨花石汤圆也位列其中。三个雨花石汤圆为一碗,单点这一份只需要6元钱。

熟悉南京美食的吃货们都知道,在糯米团中呈现条理清晰的雨花石纹路的雨花石汤圆极具南京小吃特色。可这种汤圆由于制作工艺等原因,一般只能在传统大店铺的小吃套餐里才能品尝到,一份全套餐的价格少则100

多元,多的要三五百元,普通市民想要单独尝一尝这款南京名点并不容易。如今,雨花石汤圆以亲民的方式现身小吃城,相信能满足不少吃货们的口福。

据小吃城内一家商铺店主介绍,开业后,顾客像在超市里一样选购小吃,并由小吃城统一收银,小吃城管理方从中抽取部分佣金。

记者还对比了部分小吃的价格:以黄勤记凉粉为例,老店铺的一碗凉粉5元,小吃城内的一碗凉粉的价格为6元。凉粉为什么会贵一块?黄勤记老板表示:“凉粉的分量变多了。”

## 怎么进驻的?

须是最正宗、最南京的小吃

今年5月,夫子庙秦淮风光带管理办公室对外发布小吃城年内开业的消息,有不少老字号小吃经营户主动找上门来,希望能够进驻,同时也有不少热心市民主动推荐小吃品种。

散落在南京城的小吃品种很多:小笼包子、鸭血粉丝、牛肉锅贴、卤茶叶蛋、酸辣粉、担担面……这些能不能都算作南京小吃呢?首先要进行第一轮筛选。

其次,就南京某一种特色小吃,如辣油馄饨,张家、李家都说自己的“最好吃。但是小吃城的定位是“最正宗”“最南京”,所以哪些最能够代表南京传统小吃,实在让评审专家们煞费苦心。

据工作人员透露,今年下半年,夫子庙小吃城曾经进行了两次专业的美食淘汰赛。每次评审都请来了业内专家、市民代表共同研讨。在此次品鉴会上,共约15个经营户,约50种小吃试吃。

记者在现场看到:南京鼎鼎大名的莲湖糕团店的赤豆元宵、黄勤记的凉粉、奇芳阁的五味麻油干丝小吃,都一一在列。小吃城相关负责人表示,希望今后小吃城正式开业,每个南京人都能自豪地带着外地亲朋好友去品尝家乡美食;每个外地游客不用到处寻觅南京名牌小吃,只要进到秦淮小吃城,就能吃到所有招牌美食。

## 试吃现场

### 奇怪 | 最有名的鸭血粉丝汤暂未现真容

说南京传统小吃,鸭血粉丝汤算是流传最广的美食之一。夫子庙秦淮小吃城里一定得有这一道小吃。可是南京的鸭血粉丝店、品牌连锁店、街头的小门面数不胜数,究竟哪一家能够进驻,什么标准能够进驻夫子庙小吃城呢?

此次试吃品鉴会上,不知什么

原因,记者并没看见鸭血粉丝汤。

“能进驻秦淮小吃城的鸭血粉丝汤,汤料一定是用鸭骨头炖出来的。”有工作人员说,外面有的鸭血粉丝汤都是用各种添加剂调和而成的,味道很足,可是不一定健康。一旦进驻秦淮小吃城后,鸭血粉丝汤可要高标准严要求。

该工作人员表示,由于小吃城属于南京市政府重点打造项目,各部门检查严格,鸭血粉丝汤一定是按照要求一轮轮过关才能端到市民面前。至于小吃城里的鸭血粉丝汤究竟怎么样,虽然这次记者没能抢先吃到,但小吃城开业后,市民应该可以吃到。

### 惊喜 | 一度消失的六凤居豆腐脑回来了

“一定要尝尝小吃城的豆腐脑。”经过专业人士的指点,记者在小吃品鉴会上,品尝到了有生以来最好吃的豆腐脑。这款豆腐脑外表乳白光滑,入口细腻,可以一口气喝完,却没有一丝豆腥味,也没有豆渣。

据介绍,制作豆腐脑的师傅叫李怀强,今年59岁,他是南京传统小吃、南京老秦淮八绝之一的——六凤居豆腐脑的传承人。

“我的豆腐脑和其他人的不一样。很多人都是用卤水点豆腐,卤

水点的豆腐不好,我不用。”说着李怀强从柜台下面拿出一款叫做“豆腐霸王”的秘密武器。“这是一种经过改良的点豆腐的原料,今年在新加坡的美食节上,我用这款产品点出来的豆腐脑赢得了评委的好评。”您不怕别人知道了偷学吗?李怀强摆一摆手说:“点豆腐脑的用料、时间、火候不是一般人能够掌握的。”

据介绍,六凤居始建于1917年,至今已有近百年的历史了。早些年,五凤居、六凤居、德顺居一样

经营葱油饼和豆腐脑。为了招揽生意,六凤居和这两家展开了激烈的、长期的竞争,最终六凤居技高一筹,其葱油饼和豆腐脑也就成为了秦淮小吃“八绝”中的第三绝。可由于城市建设等原因,南京六凤居被快餐店取代,豆腐脑和葱油饼也曾经一度消失。

在不少老南京人的记忆中,大约2000年以后,他们就再也没有吃过六凤居的葱油饼和豆腐脑了。这次六凤居的豆腐脑重新回归,可谓挽回了许多年的遗憾。

## 管理部门

### 夫子庙管委会:正对秦淮小吃提档升级

“正式开业后,小吃城将以南京传统小吃为基础,配合南京家常特色菜,同时注意新品小吃的研发,希望秦淮小吃城能够让市民满意。”据小吃城工作人员介绍,秦淮

小吃源于六朝,明清时期名气更盛。历史上小吃品种曾经多达300多种,如五香茶叶蛋、豆腐脑、鸳鸯烧饼、翡翠包等。如今,秦淮小吃已成为夫子庙景区的一大特色。

据了解,目前夫子庙管委会正在对秦淮小吃进行“提档升级”,制定《夫子庙景区餐饮商户分级管理办法》,鼓励企业精心打造各具特色的小吃和精品旅游。

制图 李荣荣