

南京吃货选出 2014版新秦淮八绝 你觉得怎么样?

南京小吃历史悠久,风味独特,品种繁多,其中以秦淮八绝小吃最为出名。不过,随着时代变迁,南京小吃也在变化发展。

现代快报资深美食记者夏天近来一直在忙活新版秦淮八绝,他笑言,“八绝就是把好吃的放在一起吃”。在征询了大量网友意见后,目前第一稿已经出炉。你觉得上榜的美食够地道吗?你认为哪些小吃最好吃,哪些品种放在一起吃是绝配?现代快报希望得到你的宝贵意见。

现代快报记者 郝多 朱薇/文 夏天/摄

为啥要评新版秦淮八绝?

说起秦淮八绝,最经典的是1987年的版本。1987年版秦淮八绝中列出的是当时夫子庙地区的7家老店中最著名的八套小吃。但随着时代变迁,大多数老师傅已经不再“掌勺”,一些老字号也已不是当年的口味。

“老‘八绝’对应的是几家老字号的老师傅的手艺,而不仅仅是那几种小吃。口味非常重要。”夏天说。

除了1987年版的秦淮八绝,还曾有过一个2008版的秦淮八绝,但那是由商家列出的,只在两个商家销售。不少“吃货”认为,2008版不能真正代表秦淮小吃。

老“八绝”七零八落,而前一版又不具代表性。在这样的情况下,不少网友呼吁出台新版秦淮八绝。于是,快报资深记者夏天发起了新版秦淮八绝的评选,迅速得到网友们的响应。

1987版秦淮八绝,是怎么评出来的?

江苏海之源酒店行政总厨吉双喜曾参与1987版秦淮八绝的评定,他介绍,当时是由南京秦淮区风味小吃研究会对各种小吃进行鉴定,“都是行家来评定的。主要以‘一干一稀’搭配的原则,选出了八套最具秦淮风味的小吃。”

吉双喜解释,“一干一稀”搭配着吃,吃得舒服,所以这样评定比较合理。

现代快报记者告诉吉双喜,2014版秦淮八绝评选由网友担当评委。他笑着说,希望网友们能宣

传秦淮八绝。

新秦淮八绝评选标准严格,必须是南京人经营

新版秦淮八绝的评选标准是什么?入选的小吃又是如何从南京众多小吃中脱颖而出呢?

夏天介绍,2014版秦淮八绝小吃有严格的评选标准:1.小吃店必须有一定的发展历史。2.必须是南京人经营,经营的品种须是南京人喜爱的南京做法和南京味道。3.小吃口味纯正、美味,主味突出,调味适当。4.火候得当,质感鲜明,符合南京小吃应有的嫩、滑、爽、软、酥、松、脆等特色。5.主辅料配比合理,做工细腻、规格整齐、色泽自然、造型新颖,餐具与小吃成品协调。6.营养配比合理,不使用食用色素,不使用违规物品,讲究餐具和盘饰清洁。7.制作的小吃应具有较强的实用性和推广性,有利于销售、宣传和推广。

夏天说,2014版秦淮八绝小吃是以前“南京首届小吃美食节”中南京小吃38强投票评选为基础,再通过征求网友意见,择优选出其中的23个小吃品种。

新版不局限于夫子庙小吃,囊括南京小吃精华

23个小吃品种选出来后,下一步就是组成八绝。

夏天说,南京人都知道用老卤蛋搭配雨花茶,汤包搭配鸭血粉丝汤。但除了这些公认的搭配以外,其他的小吃怎么搭配才能“恰到好处”呢?他开始尝试搭配。

“老的秦淮八绝在搭配上讲究有干有稀、有甜有咸,这是必须遵循的,另外还要按照‘吃货’的品尝习惯进行组合,比如皮肚面要搭配烤鸭、牛肉锅贴才完美。”

与1987版以及2008版相比,2014版秦淮八绝有啥不一样的地方?

夏天说,之前两个版本的秦淮八绝主要集中在夫子庙地区,这次的评选则囊括了全南京的小吃“精华”,基本上选的都是老字号的“独门绝技”。他补充说,“但毕竟秦淮小吃是南京的美食名片,所以还是打着秦淮这个招牌。”

欢迎吃货们给新秦淮八绝提意见

外地游客到南京都要尝尝有名的小吃,秦淮八绝就是重要的参考。老秦淮八绝只限于夫子庙地区,这次,更多南京的传统小吃被纳入其中。本地“吃货”们对评选新秦淮八绝特别上心,纷纷上网留言发表意见。

新秦淮八绝的初稿出炉后,夏天还找到100位吃货征求意见。他们提出了不少建议。有人认为,梅花糕各地都有,而莲湖糕团店的马蹄糕和黄金麻糕等,才是“南京特色”。糕团和雨花茶,那才是绝配!还有人提出,吃绿柳居的盐水鸭和蔬菜小包,比较适合喝粥,可以将蓝老大糖芋苗换为糖粥藕。

对新版秦淮八绝你有什么建议吗?欢迎拨打快报热线96060,或者上微博@老夏逛菜场,说出你心中最棒的秦淮小吃。

包顺兴
肉末老卤蛋



小潘记
鸭血粉丝汤



蓝老大
大糖粥藕



李荣兴
牛肉锅贴



绿柳居
盐水鸭



华江饭店
酱骨小龙虾



秦淮八绝小吃

1987版

魁光阁的五香茶叶蛋、五香豆;永和园的蟹壳黄烧饼、开洋干丝;奇芳阁的鸭油酥烧饼、麻油干丝;六凤居的葱油饼、豆腐脑;奇芳阁的什锦菜包、鸡丝面;蒋有记的牛肉锅贴、牛肉汤;瞻园面馆的薄皮包饺、红汤爆鱼面;莲湖糕团店的五色小糕、桂花夹心小元宵。

秦淮八绝小吃

2008版

雨花香茗茶、茶叶蛋、五香豆;麻油烫干丝、鸭油酥烧饼;如意回卤干、什锦素菜包;鸭血汤、开心小烧卖;养颜豆腐涝、夫子庙臭干;牛肉汤、牛肉锅贴;雨花石元宵、梅花蒸儿糕;桂花糖芋苗、蜜汁藕片。

漫画
俞晓翔

秦淮八绝小吃

2014征求意见稿

一绝:包顺兴肉末老卤蛋、黄勤记凉粉、左师傅梅花糕、雨花台风景区茶厂雨花茶。

二绝:徐建萍汤包、小潘记鸭血粉丝汤。

三绝:陆家烤鸭、李荣兴牛肉锅贴、老太皮肚面。

四绝:华江饭店酱骨小龙虾、金陵啤酒、莲湖莲子赤豆小元宵。

五绝:三元巷四鹤春小笼包、金陵覆兴园鳊鱼面。

六绝:绿柳居盐水鸭、绿柳居蔬菜小包、蓝老大糖芋苗。

七绝:瑞金路第一蜜汁藕、冷氏葱油饼、刘长兴逸仙桥店老南京小馄饨。

八绝:黄勤记鸡汁回卤干、安乐园细沙包、蓝老大糖粥藕。



周六,跟我们畅游“动漫王国”

放暑假在家,你是否因为没有小伙伴一起玩耍而难过?别不高兴了!本周六,现代快报欢乐社区行与小朋友们相约南京科技馆。来跟我们一起畅游动漫体验馆吧!

现代快报记者 钟晓敏

活动亮点1 与《笑林功夫》导演面对面

本周六上午9点,南京科技馆将派专门的讲解员,全方位地为大家介绍科技馆。

现代快报和南京科技馆动漫体验馆还邀请了国产动画片《笑林功夫》导演祝铭、执行导演陈跃军,来和小朋友们互动。

《笑林功夫》是一部亲子、益智动画片,目前正在央视等电视台热播,讲述的是少年元龙、少女元英进入“笑林寺”,学习功夫的故事。元龙和元英一边学艺,一边学习与同伴相处。《笑林功夫》寓教于乐,鼓励孩子做事要努力,学习团结友爱,教导大家不要浪费食物等等。

《笑林功夫》的导演祝铭、执行导演陈跃军,将为小朋友们介绍动画制作流程。《笑林功夫》的主角元龙、元英也会来到活动现场,和大家合影。

活动亮点2 魔术大师教你变魔术

为了增加活动的趣味性,我们还邀请了中国著名魔术师方振勇来为孩子们表演魔术。

65岁的方爷爷杀入了2014年《我要上春晚》总决赛。在总决赛上,他将表演“巧接连环”。如果小朋友想提前一睹为快,千万别错过这次机会。方爷爷已经答应在周六为我们表演这场魔术了。

方爷爷还打算教小朋友们5-8个小魔术。小朋友们学会了,可以爸爸妈妈和身边的小伙伴表演。

活动亮点3 多项游戏免费玩

活动当天,我们还将带领小朋友参观面积达到2700平方米的“动漫天地”,这里有几十万件“扳手”,以及几万册动漫图书,都是台湾的潘志辉先生捐赠的。

周六11点至12点,我们将安排小朋友免费做陶罐画、胶画、粘土画,作品可以带回家。此外,还有射击、卡通摄影等多项免费活动,欢迎孩子们体验。

集合时间:本周六上午8:30
集合地点:南京科技馆(北门,紫荆花路9号)
交通小贴士:33路公交车(到紫金花路站)
咨询电话:96060(为保证活动有序开展,本次活动限200个小朋友报名参与。名额即止)