



牛肉锅贴



盐水鸭



酥烧饼

秦淮小吃地不地道，一条条来对标

“评价通则”正在公开征集意见，有故事的网红小吃也可来参评

梅花糕、糖芋苗、鸭血粉丝汤、牛肉锅贴……外地游客来南京，去夫子庙肯定要边逛边吃各种秦淮小吃。可你知道哪些才是地道的秦淮小吃吗？近日，由江苏省餐饮行业协会、南京夫子庙小吃协会等起草的《秦淮小吃评价通则》（以下简称“通则”）面向社会公开征集意见。现代快报记者注意到，通则给出了秦淮小吃的定义，并分出蒸、煎、烤、炸、煮、拌、卤等七类。未来，对照通则评价合格的秦淮小吃，将获颁“秦淮小吃”牌匾和证书。此后，主管部门还将对取得“秦淮小吃”称号的餐饮服务单位实行年审和抽查，不达标将取消“秦淮小吃”的称号。对于“秦淮小吃”评价，你有何意见？7月19日前都可提建议。



扫码看视频

现代快报+ZAKER南京记者 张瑜 徐红艳/文 徐洋/摄

来南京必打卡的小吃是不是地道秦淮小吃？

据说，秦淮小吃的历史可以追溯到六朝时期，自明清以来享誉全国，成为与苏州玄妙观、上海城隍庙、长沙火宫殿齐名的四大知名小吃群之一。蒋有记的牛肉汤、牛肉锅贴；奇芳阁的鸭油酥烧饼、什锦菜包；莲湖糕团店的桂花夹心小元宵、五色小糕……在金陵小吃中，最有名的非“秦淮八绝”莫属。“秦淮八绝”是指最有秦淮风味的八种特色小吃。这些风味小吃成了外地游客来宁必尝的几道小吃。

每逢节假日，老门东的朱记小郑酥烧饼、蓝老大糖粥藕店、蒋有记等小吃店门前，都有大批游客排队。在南京上学、工作的外地人，有亲戚朋友来，肯定要带他们来尝一尝这些南京特色小吃。7月1日，在朱记小郑酥烧饼店前，一对来自东北的母女正在买烧饼。“我女儿在南京上学，哪里好吃她最知道，听说这家的烧饼最能代表南京特色，说一定要来尝尝。”说话间，母女两人已咬了一口热乎的烧饼，一脸的满足。

鸡鸣汤包、蓝老大糖芋苗等名气大的小吃容易分辨，但在街头巷尾的小作坊中，也有不少打着“秦淮小吃”旗号的商家。这些商家是不是真正的秦淮小吃？东西地道不地道？普通消费者很难分辨。

“我们之所以出台《秦淮小吃评价通则》，为的是规范市场经营、引导品牌发展、强化行业自律，打造放心消费，促进秦淮小吃的高质量发展。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说，夫子庙地区各种外地小吃一拥而上，让很多游客误解，出台通则也是为了规范发展，让消费者方便识别，不要砸了“秦淮小吃”这块招牌。

秦淮小吃初分为七大类，每类都有评价细则

今年5月，江苏省餐饮行业协会曾发布《关于公开征集入选“秦淮小吃目录”的通知》，公开征集“秦淮小吃目录”。不过，该项工作并未像预期一样将秦淮小吃以名录的方式悉数列出。

“原计划是将秦淮小吃以数量的方式统计出来，后来考虑到种类非常丰富，先初步以大类来分。”夫子庙小吃协会秘书长井红告诉现代快报记者。据悉，等通则正式公布后进入申报阶段，“秦淮小吃目录”有望出炉并持续更新。

通则明确了秦淮小吃的定义、分类和评价指标。通则正式发布后，餐饮服务单位自愿申请，递交申请材料。对通过评价的小吃，由秦淮小吃评价工作委员会向餐饮服务单位核发“秦淮小吃”牌匾和证书。年审不达标的，将取消称号。

什么是“秦淮小吃”

源于夫子庙地区或盛行于该地区，具有南京历史传承和秦淮文化特色，以选料考究、做工精细、造型美观、风味独特，而深受广大群众喜爱的多种小吃的总称。而对于创新小吃品种，通则也明确为：在传统做法基础上创新的小吃品种应与秦淮文化的特色、风味相契合。

秦淮小吃如何分类

秦淮小吃成品熟制使用的方法，分为蒸类、煎类、烤类、炸类、煮类、拌类、卤类等七类。每一个分类都有评价细则表。每张表上都列有详细的文化、制作及实物的品质特色要求。比如小吃的经营场所要求推行明厨亮灶、包间无最低消费等。制作小吃的原料食材，要求可溯源率超过40%。

秦淮小吃评价指标

由《秦淮小吃评价细则》和《秦淮小吃品类评价》两部分组成。《秦淮小吃评价细则表》得分在90分以上（含90分）且《秦淮小吃品类评价表》得分在90分以上（含90分）的小吃为合格。

建立准入机制，有故事的网红也能来申请

据了解，该通则设置了准入机制，旨在将不合格、假冒伪劣小吃“拦在门外”。同时，帮助原有的老店更加规范，也让后加入秦淮小吃制作的门店有统一标准。

除了“秦淮八绝”、南京老字号，在夫子庙、老门东等景区内，小吃品种越来越丰富。像臭豆腐、蟹黄汤包、梅花糕这些食品，虽然没有老字号的招牌，但也很受外地游客的欢迎，成了网红小吃。那么它们算不算地道的“秦淮小吃”呢？井红表示，

广受认可的民间网红店，也可以进行申请评分。但要说出故事，背后要符合评分细则中的文化、制作、品质特色等要求。

夫子庙小吃协会会长王德庆告诉记者，现在夫子庙、老门东等地流行的部分网红小吃，实际涵盖了秦淮小吃的品种，只不过有些进行了改良和创新。比如梅花糕、蒸儿糕、烧饼等，都是传统的秦淮小吃。“不是说网红小吃就不是秦淮小吃。比如一些传统秦淮小吃流失了，有人将其加

以创新，经过认定后也可能成为秦淮小吃。”

不仅是对传统小吃的再创新，能够体现南京历史元素的新品小吃也能来申报。王德庆说，比如南京的雨花石元宵，在传统小吃中是没有雨花石元宵的，这也是一种创新，也可以来申报。“秦淮小吃不在于店面的大小，只要专家认定是对秦淮小吃的延续、对南京文化的挖掘等，都能来申报。”

