

瞄准百亿市场

南京如何煲好这碗鸭血粉丝汤？



樱桃鸭盒装鸭血粉丝汤的配料成分



聚客维的卤鸭血粉丝汤 (受访者供图)



回味门店售卖的速食鸭血粉丝汤



黄教授速食鸭血粉丝汤 (受访者供图)

穿梭在南京的长街短巷，你总能听到南京人用地道的南京话向店家老板吆喝一句：“老板，来碗鸭血粉丝汤！”店家往往热情地回应：“阿要辣油啊？”

随着科技的发展和消费者需求的增长，速食鸭血粉丝汤终于问世了。但鱼龙混杂的市场衍生出参差不齐的鸭血粉丝汤产品，既影响本土小吃形象，也不利于市场良性发展。

为此，南京市近日召开食品生产企业座谈会，决定申请集体商标，制定鸭血粉丝汤团体标准。发布标准将意味着什么？南京鸭血粉丝汤能否成功复刻柳州螺蛳粉的走红之路？

现代快报+记者 龙秋利 文/摄

一碗鸭血粉丝汤，由堂食走向速食

不少从外地来的朋友，到了南京会迫不及待地找个当地人问：“你知道南京哪家鸭血粉丝汤好吃吗？”鸭血粉丝汤不知不觉间已变成了一张南京的“美食名片”。

可是每当想将这碗地道美食带回家给亲朋好友品尝时，不少人却犯了难。由于鸭血粉丝汤的特性，往往堂食风味最佳。但随着速食市场的发展，不少企业也希望能将这一南京美食做成方便食品卖往更远的地方。

鸭血粉丝汤真正开始遍布南京的大街小巷可追溯到上世纪80年代。据市民戴女士回忆，自己首次接触到鸭血粉丝汤是在1996年，“当时回味在新街口开了第一家店，店铺很小，我和同事每天中午都会去吃，甚至要排队等位。”

“明清时期就有了关于鸭血汤的记载，民国时期鸭血汤得到很好的发展，逐渐多了鸭杂、豆腐果等配料。”南京农业大学食品科技学院教授黄明告诉记者，鸭血粉丝汤和南京的城市形象已紧密联系在一起，将其作为一块招牌推广出去是很有必要的。

目前鸭血粉丝汤速食市场多以南京本土品牌为主，尤以回味赞、南京冠生园、黄教授、樱桃鸭、聚客维淳卤等为主力军。但由于市场尚未形成规范，不少外地品牌也参与到鸭血粉丝汤的竞争之中。

近日，现代快报记者走访南京部分商超发现，大部分超市没有售卖速食鸭血粉丝汤。在鼓楼区某苏果社区店内，记者终于在

货架上发现了速食鸭血粉丝汤的身影，除了两家南京本土品牌，还有一家来自河南的品牌。

随后，记者来到了樱桃鸭、南京冠生园和回味的线下门店，并向樱桃鸭和回味的店员询问是否能在超市中买到其品牌的鸭血粉丝汤，得到的回复均为暂时不能，目前只能在其自有的线下门店和线上店铺购买到相关产品，还未入驻商超。

南京冠生园食品厂集团有限公司总经理邵声先表示，除了自有门店外，目前只能在苏果超市买到其产品。“一方面疫情限制了线下销量，另一方面其他速食品牌的冲击可能影响了消费者的选择。我们目前主要销售渠道放在了线上。”

南京着手制定团标，将这碗美食推向全国

近年来，螺蛳粉的爆火让无数的地方小吃羡慕不已，疫情居家带来的广阔的速食食品市场，也让各地政府和企业纷纷开始为自家小吃“谋篇布局”。

2021年6月，南京市市场监管局审批处召开鸭血粉丝汤标准专家研讨会，并下发《关于南京市鸭血粉丝汤及类似产品食品生产许可相关事项的通知》。通知明确，速食鸭血粉丝汤产品内，特征料包(鸭产品)的含量不应低于终产品的50%，且特征料包(鸭产品)中固形物的含量不应低于该料包的50%。

这意味着今后要想在南京生产鸭血粉丝汤必须达到此标准，才能算得上合格的产品，从而获得生产许可证。

记者在樱桃鸭的盒装鸭血粉丝汤包装上看到，产品净含量240克，其中卤鸭血80克(固形物含量>40克)、卤肝肠88克(固形物含量>44克)。特征料包(鸭产品)固形物含量达料包的50%。而回味赞的盒装鸭血粉丝汤总净含量为229.5克，其中卤鸭血包80克，卤

肝肠包80克，特征料包(鸭产品)含量约达到了终产品的70%，两者都符合标准。

南京虽暂未形成团体标准，但当前已有5家南京企业申领到了方便型鸭血粉丝汤生产许可证，分别是南京冠生园、黄教授、回味赞、樱桃鸭和聚客维，以上企业均执行企业标准，且符合两个50%的条件。

想要取得生产许可证并非一件易事。邵声先告诉记者，速食鸭血粉丝汤最核心的部分就是包含肝肠和鸭血的卤料包：“拥有了制造卤料包的技术，才能有资格去申请生产许可证。”

黄明则表示，把鸭血粉丝汤制成方便食品至少要面对三道难关——一是如何实现原料的标准化生产，二是如何实现自动化加工，三是如何保留鸭血粉丝汤原有的风味。黄明告诉记者，自己所创立的品牌黄教授从2015年起开始研发鸭血粉丝汤，目前已能实现全自动化生产，日产量达3万份左右。

形成团体标准非一日之功。

2022年11月3日，南京市市场监管局召开鸭血粉丝汤产业发展座谈会，明确由黄教授牵头，联合有关协会及其他生产企业共同起草南京鸭血粉丝汤团体标准，推动南京鸭血粉丝汤产业走上高标准、高质量、特色化发展道路。

然而，制定团体标准只是第一步。要想将鸭血粉丝汤推向更广阔的舞台，还需要申请集体商标和地方标准的出台。

“有了团体标准后，企业若达不到此标准就无法在南京生产和销售鸭血粉丝汤，但仍可以在南京以外的地方售卖。”黄明解释道，所以南京正在推进申请注册鸭血粉丝汤的集体商标，有了集体商标后，产品想叫鸭血粉丝汤就必须由南京审批，一定程度上起到维权作用。



扫码看视频

他山之石

来自柳州螺蛳粉产业经验的启示

螺蛳粉的出圈让人们看到了“名小吃”成功变身大产业。数据显示，2021年柳州螺蛳粉全产业链销售收入已经达501.6亿元，而南京鸭血粉丝汤年产值约为10亿元左右。

广西柳州螺蛳粉工程技术研究中心(广西科技大学)副研究员程昊告诉记者，螺蛳粉最初也只是本地街头小吃，转折点大概在2014年。这一年，柳州市出台螺蛳粉生产标准，开始出现预包装螺蛳粉。2022年11月，柳州螺蛳粉已完成全产业链标准体系建设。他山之石，可以攻玉。在向柳州学习的过程中，南京该如何走出自己的路子？

对此，程昊也给出了三点建议。首先，出台相关标准政策，促进行业规范化发展。其次，尽快完成鸭血粉丝汤原材料加工适应性的研究，如开发预制和保鲜技术，提升品质。另外，加快鸭血粉丝汤产品质量标准化方面的研究，构建产品安全、生产和质量标准体系。

南京聚客维食品有限公司今年9月刚拿到速食鸭血粉丝汤的生产资格证。总经理余学明告诉记者，“我们也想对接更多的流量主播带货，期待政府在资源对接等方面给予帮助。”

邵声先也呼吁更多企业加入鸭血粉丝汤的生产之中。“生产厂商越多越好，这样才能像柳州螺蛳粉一样走向更大的市场。”

在黄明看来，鸭血粉丝汤口味鲜美，是一道营养丰富、老少皆宜的美食。“南京鸭血粉丝汤的市场是有无限潜力的，希望不久的将来也能做成百亿产业。”

分类广告 刊登热线:025-84783581、13675161751
地址:洪武北路55号置地广场1806室

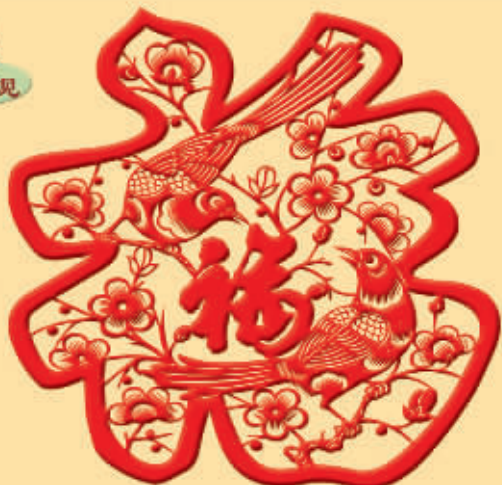
国企城建市政招聘

驾驶员,45周岁及以下,身体健康,B2照及以上,具有1年以上实际驾龄,有环卫、绿化工作经验者优先。联系人张女士 18761860795

遗失

遗失 南京蕾琴商贸有限公司公章,声明作废。

遗失 义乌商品城A10-2-15号合同,编号:2200501;保证金收据,编号:0003015,声明作废。

图说
核心价值观

河北省高佃亮剪纸

勤劳是福
中华有福

富强民主文明和谐
自由平等公正法治
爱国敬业诚信友善