

■名小吃沉浮录·现状

不坚持老手艺  
渐渐就没落了  
济南名小吃名单还停留在十年前  
不少已消失或品质下滑

近日，济南市最新的名优风味小吃评比又开始了，作为餐饮行业的主管部门，济南市商务局进行的这次评选是对济南名小吃的一次权威认定。济南的饮食文化历史悠久，小吃也是种类繁多，但除了真正打响了名头的几种外，大多数小吃或是籍籍无名，或是渐渐消失，着实有些可惜。这次评选能帮助济南的小吃走出困境吗？



每天中午，俊记牛肉门前都排着长长的队。 本报记者 刘雅菲 摄

■相关链接

评优单位五花八门  
一家店挂着十几个“名优”牌

本报记者 刘雅菲

在草包包子店内，挂着十几个各种各样的牌子，牌子上写着山东名小吃、济南名小吃、十大餐饮名吃、鲁菜名店等等，颁发的单位有的是主管部门，更多的则是各种各样的行业协会。要扩大店铺的影响力，这些评比固然会有作用，可太多了对企业来说反而成为一种负担。“对于这些评选，我们也不清楚含金量怎么样，有一些评选是免费的，但也有要交钱的评选。”董女士说。

对于消费者来说，这些评比是他们选择吃饭地点的重要参考。“现在网上能够找到的多是网友进行的美食推介，里头评出的十大小吃榜单各不相同，让人不知道应该相信哪一个，我还是觉得官方评比靠谱一些。”来自山东临沂的游客吴先生说。

但是，这么多招牌如果有一个不够靠谱，就有可能砸掉所有评选的牌子。“临走的那天中午，我是在酒店附近的一个快餐店吃的饭。”张悦丽说，看着门口挂着济南名小吃的牌子，就按照牌子上的内容点的面食，“可是吃

的时候发现这些面食都快凉了，真的是一点都不好吃。”

记者了解到，目前济南官方认定的济南名小吃共有313种，还是2007年的时候评的，在这10年间，有不少小吃已经消失，或者品质出现了下降。“按照规定应该是2年复审一次，但是从2007年到现在的10年间也没有什么动作，不管是产品质量有没有下降，这块牌子都可以一直挂着。”一位餐饮企业负责人告诉记者，这样的评选其实对于济南小吃行业的发展，作用并不是很大。

近日，济南市最新的名优风味小吃评比又开始了，作为餐饮行业的主管部门，济南市商务局进行的这次评选是对济南名小吃的一次权威认定。这一次将通过专家评定和网络投票相结合的方式，评出济南地方风味突出、传统特色鲜明、文化内涵丰富、食品安全达标、市场广泛认可的小吃。

“济南需要借助这一次评比，发掘出那些真正的名小吃，并且广泛宣传，让这样一个评比结果能够成为游客们寻找美食的‘地图’，这才是评选的真正意义。”上述餐饮企业负责人说。

本报记者 刘雅菲  
实习生 张涵

小吃种类太少  
也太难找了

对于小吃，词典上给出的定义是饮食业中出售的年糕、粽子、元宵、油茶等食品的统称，但是在实际生活中，小吃已经远远超出了这一概念。“原来通常称一些快餐类的食品为小吃，但随着社会的发展，现在小吃的概念已经没有那么清晰了。”济南餐饮业协会副会长王福全说，现在很多小吃已经走上了大餐，因此现在看小吃，更重要的是它有没有凝结了这个城市的特色，能不能从小吃当中品味城市的风土人情。

因工作原因经常去各地出差的张悦丽就十分认同这一观点，因此她每到一个城市，要做的最重要的事情之一就是去尝尝这个城市的特色小吃。“小吃是一个城市的独特味道，可以帮助我更好地记住这个城市。”

5日上午，张悦丽从北京到济南，看过趵突泉之后，就开始满大街找济南的特色小吃。“来之前做过功课，济南最有代表性的就是把子肉、甜沫和油旋，把子肉可以去超意兴、油旋可以找油旋张、甜沫可以去甜沫唐。”

可是吃完这三样之后，张悦丽就不知道该吃点什么了。“与一些城市满大街都是些特色小吃相比，济南的特色小吃种类太少，也太难找了。”

不仅是张悦丽有这种感受。齐鲁晚报记者在街头随机采访了20位路人，其中11位是济南本地人，2位是来济南旅游的，还有7位是在济南生活的外地人。当问起济南有哪些有名的特色小吃时，大多数市民都只能说出两三样，只有一位市民提到了五种小吃，甚至还有人反问记者，济南有特色小吃吗？在能说出小吃名称的16名受访者中，有13人提到了烧烤，12人提到了把子肉，10人提到了油旋。

“济南是山东省饮食文化最久远的地区，有了上千年的沉淀，因此小吃种类繁多。”王福全说，而市民对于济南的小吃文化，了解得显然还不够。

受城市变迁和市场变化影响  
不少济南小吃消失了

记者发现，在网上各种对济南小吃的宣传中，有一份名叫“济南名优小吃金牌榜”的榜单流传较广，但是翻看这份榜单不难发现，虽然打着济南名优小吃的旗号，其中还有回锅羊肉汤、吊炉烧饼、鲜鲮鱼水饺等来自外地的小吃。“济南作为省会城市，众多的小吃都来到济南，再说小吃本身也有包容性，一些传统的济南小吃其实也是不断从外地来扎根的。”王福全说。

与此同时，一些济南本土小吃，也在慢慢被同化。“我曾经见过一些小吃，在制作的时候不再遵循原有的制作方式，而是加入了一些外来的元素，这样可能会收到特别的效果，但是却把济南的特色丢了。”舜耕山庄集团行政总厨王斌说。

此外，这个榜单上还有一些看起来比较有特色的小吃，随着城市的变迁已经不复存在，它们是什么味道的，又有着什么历史，已经很少有人知道了。

其中，经五纬十曾经有一家中实大酒店，里面的黄金蛋卷作为一道名小吃上榜，而4日上午当记者来到这里时，发现原址已经成为经纬电力工程有限公司了。在附近经营小商店的乔女士在这居住20多年了，据其介绍，六七年前酒店就换了负责人，并且连酒店名字都改了，后来曾经改回过中实大酒店，但是生意一直不景气就倒闭了。虽然对酒店的历史如此了解，但乔女士从未听说过这个酒店里有一个叫黄金蛋卷的济南名小吃。

经七路有一家嘉加旺快餐，出售的鸡汤猪肉混蛋曾经也是济南名小吃，但现在随着城市发展，这家快餐和这道小吃都消失了。

“还有一些小吃的消失是被市场淘汰了。”王福全表示，以前济南有一种小吃叫八批果子，“现在的油条是两根并在一起，这个是八根并在一起，慢慢的买的人越来越少，这种小吃也就没有了。”

以前老职工一干一辈子  
现在年轻人沉不下心

这些小店的消失，对济南来说是一种很大的遗憾。济南人不喜欢小吃吗？“并不是，济南人，包括济南的市场，实际上对于小吃的接受度是很高的。”王斌说。这种高接受度也让很多店铺借势发展起来。

超意兴就是其中的一家。“2007年的时候，我们大概有20家店铺，现在已经有200家了。”济南超意兴餐饮有限公司相关负责人介绍，“现在我们全部实行中央配送，这样可以保证食品安全和食品品质，市民在所有的店铺吃到的把子肉、四喜丸子等都是一样的味道。”

与这种大规模的扩张相比，更多的济南小吃是一两家店经营，但是对品质的要求同样是高标准。经七路上的俊记牛肉从开业到现在已经70多年历史了，积累了大量食客。7日上午11时许，记者来到俊记牛肉时，门前已经排起了长长的队伍。“这家店得早来买，晚了就没了。”门口排队的唐先生说。

据俊记牛肉的负责人左先生介绍，这个店铺已经传承了三代了，生意一直很好。“以前老爷子在杆石桥上推着小车卖，后来生意好了就买了门头。”

左先生表示，店里一直都是坚持老传统做法，木头烧火，大锅高汤。“现在孩子大了，准备考察开分店。”左先生说，他们在牛肉店附近开了牛肉火烧店，生意好了再逐步开分店。在他看来，济南的名小吃大部分为家族企业，之所以有的没有坚持下来，很多是因为不愿坚持老手艺，就不再具有独特风味，所以渐渐没落了。

市民熟悉的草包包子也有自己的坚持，就是老面发酵，手工制作。虽然看起来生意不错，但据草包包子经理董女士介绍，他们也有自己的苦恼。“以前老职工一干就是一辈子，现在餐饮行业流动性这么大，年轻人不愿意沉下心来干，来一个好不容易培训好了，过段时间就转行了。”董女士说。

进口种植牙

1980元

咨询热线

历下舒宁齿科 88581853 槐荫舒宁齿科 87126682  
天桥舒宁齿科 80995276 匡山舒宁齿科 85982770

活动时间至8月15日(60岁以上限一颗,60岁以下3480元不限颗数)