

螺蛳粉堪称火遍全国的网红小吃，很多吃货被其独特口味所征服。不过，成都市场监管部门近日在巡查中发现，竟然有不良商家使用了增臭剂。不少螺蛳粉爱好者表示“塌房了，无法接受。”那么，把监管人员熏出“痛苦面具”的增臭剂是什么？正宗的螺蛳粉到底臭不臭？

主笔：于梅君

▲酸笋厂家工作人员鉴定酸笋品质。



螺蛳粉，咋就越臭越上头

——你喜欢“嗦粉”的秘密，都在这里了

1 臭味来自“臭酱”？

近年来，来自广西的螺蛳粉因其“又酸又臭”的独特口味出圈，成为不少人喜爱的网红美食。

不过，最近，成都市场监管部门发布的一段视频——《外卖餐饮巡查：一家“有味道”的螺蛳粉店》，瞬间让吃货们破防。

视频中，监管人员突击检查一家外卖平台评分为4.7、月销量高达4000多份的螺蛳粉店时发现，店铺环境脏乱差，食材质量堪忧，在后厨操作台下，监管人员还发现了专门给螺蛳粉加臭的加臭剂、食品添加剂香精等，工作人员甚至被熏出了“痛苦面具”。

外卖店老板承认，在制作螺蛳粉时，会使用加臭酱、香料等。

有媒体记者在电商平台查询发现，涉事店铺所用同款螺蛳粉增臭酱，一桶价格约为47.6元，内含2袋500g独立包装，注明“每斤螺蛳粉汤只需加2g即可”。一袋增臭酱可以给500碗螺蛳粉“增臭”。该款增臭酱配料表为饮用水、鲜螺肉、酸笋、豆腐乳、食用香精和食品添加剂等。

2 商家纷纷撇清

柳州螺蛳粉协会秘书长黄嘉鹏表示，增臭剂主要使用腌制的酸笋、海鲜酱及香辛料调配加工生产，符合固态或半固态调味料生产标准。柳州本地实体店获取酸笋等原材料容易，几乎未使用加臭剂；从柳州走出去的连锁店品牌有自有中央厨房，目前物流配送体系发达，也未发现使用加臭酱行为。

螺蛳粉中使用增臭剂是否合理？成都市市监局食品处工作人员表示，螺蛳粉中加入符合规定剂量的增臭剂是可以的，但是否合规，只能在食品制作过程中检验，成品螺蛳粉无法检验。

那么，市面上常见的袋装螺蛳粉品牌是否添加了增臭剂？好欢螺、螺霸王、李子柒等多家品牌客服均表示，他们的螺蛳粉没有添加增臭剂，地道的柳州螺蛳粉里，都会有鲜笋发酵后产生的味道，其产品符合食品安全标准。

有媒体就此评论，增臭剂做出来的螺蛳粉还有“灵魂”吗？相关企业在螺蛳粉制作和销售过程中，应更注重对传统风味的保护和传承，别让增臭剂搞臭了整个螺蛳粉行业。监管部门应加大执法检查力度，不能让没有经过安全论证的“科技与狠活”流向餐桌。

3 啥样的螺蛳粉才“臭”得正大光明？

虽然加了增臭剂的螺蛳粉，让人心中不爽，但很多吃货也坚信，不守规矩的商家毕竟是少数，更多螺蛳粉还是“正规军”，那么，正宗的螺蛳粉到底啥样子？

其实，正宗的螺蛳粉本身并不臭，臭味主要来自配料——酸笋。所以不喜欢臭味的人，也可以不放酸笋，但对螺蛳粉老饕来说，没有酸笋的螺蛳粉是没有灵魂的。

酸笋是一种发酵食物，将新鲜的大头甜笋砍下，去皮之后，放入专门的卤水中，经过一段时间发酵，酸笋中的糖类和蛋白质，就会被厌氧生物分解成硫化氢等刺激性气味，但酸笋发酵后，也会生成氨基酸，让食物吃起来更“鲜”。

此外，吃酸笋时，虽然臭味会通过鼻腔被我们感知到，但舌头只能感知到酸、甜、苦、咸、鲜，没有臭味接受器，所以食用螺蛳粉时，口腔并不会觉得臭，反而会感知到氨基酸的鲜味，这也是“闻着臭，吃着香”的原因。

柳州螺蛳粉年销售额数百亿，酸笋品质也千差万别。那么，哪种酸笋“臭”得更地道，哪种“臭”得更劣质？此时，“闻臭师”就成了把关人。

广西美吉食品科技有限责任公司“闻臭师”李任介绍，除了通过闻、看、摸、尝等方式判断酸笋品质，闻臭师还会采样做实验，通过检测纤维度、pH值、酸度等指标，更科学、规范地评判酸笋品质。

即便同一批笋，腌制手法和储存方式不同，也会导致“臭”的段位不同。不合格的酸笋，颜色发黑，散发着一股腐臭味；普通的酸

笋，吃起来偏硬、易塞牙、气味刺鼻；品质好的酸笋，色泽金黄、口感爽脆，带着沁人心脾的醋酸香气，“臭”得有分寸，闻一口就上头。

每到夏季竹笋快速成长期，李任都会在距柳州几百公里外的百色市常驻两三个月。这里盛产的八渡笋，色泽金黄，肉厚细嫩，非常适合做酸笋原料。

笋是季节性农产品，每年生长期只有几个月，但螺蛳粉的需求全年都在，如何保证酸笋在腌制完成后的近八个月都不腐烂变质？闻臭师的经验和技巧至关重要。

经过反复试验，李任发现，粗纤维≤10%、酸度在0.6-1.6之间、每100克含水量≤94克、色泽呈乳白或浅黄色、形态在3-8厘米的长条状酸笋，品质和口感更佳，“臭”得更正宗，更受吃货们喜爱。



品质好的酸笋，色泽金黄、口感爽脆。

4 “嗦”了多年螺蛳粉，不知吃的是啥螺？

除了酸笋，螺蛳也是螺蛳粉里不可或缺的“灵魂”材料。螺蛳的肉，味道鲜美，螺黄（雄性生殖腺）更是人们喜食的佳品。

螺蛳粉究竟是如何诞生的？按照市井说法，由于柳州人嗜吃螺蛳和米粉，夜市老板便开始同时经营这两种食物。点米粉的食客，经常要求加几勺油水多的螺蛳汤，这便是螺蛳粉的雏形。

一碗螺蛳粉，由米粉、底汤、各种配料构成，但你就算把螺蛳粉翻个底朝天，也看不见螺蛳的影子。那么，螺蛳在哪里呢？

螺蛳粉的底汤，一般是用螺蛳爆炒后，与筒骨、辣椒、生姜、草果小茴香等熬制成汤，熬制时间超过2小时，把螺蛳肉的味道充分发挥出来，溶解在汤里。所以，螺蛳粉里看不见螺蛳，只能在汤里感受它的鲜美。

虽然螺蛳粉的诞生不超过半个世纪，但广西食用螺蛳的历史很久远。古人常将食用过的贝类、蚌壳，集中丢弃于聚居地周边，久而久之，便堆积成“贝丘”。广西迄今已发现贝丘遗址79处。

在出土了“柳江人”的白莲洞遗址，同样发现了大量螺壳。除了数量可观，形态更是惊人——许多田螺的尾部被敲掉了，与今天柳州人烹制螺蛳的方法竟无二致。可见，摸螺、烹螺、撩螺，早在上古时期，便是“柳州人”的日常。

在新版《国家重点保护野生动物名录》里，许多人还惊讶地发现，螺蛳名列国家二级



螺蛳是不少“吃货”的心头爱。

保护动物，这让“吃货”们瞬间不淡定了，以后还能愉快地撩螺吗？

不要慌张！因为此螺蛳非彼螺蛳！保护名录中的螺蛳，仅产于云南高原湖泊，堪称软体动物中的“大熊猫”。2008年，世界自然保护联盟将其列入濒危物种名单。

那咱们平时吃的是什么“螺蛳”？其实，大家吃的淡水螺主要有两种。一种是“中华圆田螺”，还有一种是石螺，不少地方将它们统称为“螺蛳”。

中华圆田螺和石螺，都是繁殖比较快的动物，喜欢生长在湖泊、江河中，以藻类等为食。所以，我们常吃的“螺蛳”，不是列入保护名单的螺蛳。不过，即使是常见的螺蛳，也需要适度捕捞，因为它们是很重要的底栖生物，是水生态系统中的重要一环。

知多一点

令人上头的臭味 竟和香水同源

怪不得那么多人喜欢吃臭味食物

尽管不少人对臭味接受度低，但不可否认的是，臭味食物已成为人类饮食中的重要组成部分。在你的食谱上，也总会有一两样臭味食物是最爱，或是臭豆腐、皮蛋、榴莲，或是螺蛳粉、臭鳊鱼等。

它们会产生粪臭素 怪不得这么臭

小吃街上，最好找的就是臭豆腐摊，臭豆腐的臭味，来源于豆腐发酵产生的化合物——硫化氢，以及卤水中经过发酵产生的吲哚分子，这东西有个别名，叫“粪臭素”，普遍存在于哺乳动物的粪便中。所以你没有闻错，臭豆腐散发出的就是那个味儿。

不过，如果“粪臭素”浓度低一些，不但不臭，还是很多花香气味的来源。很多香水和香薰类产品，也会添加粪臭素作为香味剂。不过，如果浓度过高，粪臭素很快就会变成臭味，所以，香水一定不能喷过量，过香则臭。

好在，“粪臭素”只跟鼻腔中的嗅觉感受器结合，吃臭豆腐时，人的味蕾识别的，还是豆腐中的蛋白。

发酵的臭豆腐，蛋白质会水解成多肽和氨基酸，特别是谷氨酸，所以臭豆腐闻起来虽臭，吃起来是香的。

像臭豆腐这样身怀“独门臭技”的食物还有很多，比如臭鳊鱼、老北京豆汁儿等，它们的独特臭味，都来源于不同蛋白质的发酵产物。

事实上，每种发酵食品的特殊风味，都由数十种乃至上百种挥发性物质混合而成。硫化氢及粪臭素，只能解释其中部分臭味的来源。比如，螺蛳粉中尚有多种醇类、醛类和酸类等物质，对气味有贡献。

“食臭”已写进我们基因

臭归臭，但腐臭的味道，对进化早期的原始人类来说，可能反而是一种香味。原始社会生产力低下，吃新鲜食物很难，腐烂食物是重要的能量来源，不吃可能就无法存活下来。

自然界中，腐臭大多来自微生物的发酵。经过发酵的食物，会比原来的食物更容易消化吸收。发酵未免与臭味物质联系起来，所以臭味也是一种营养的标志物。

所以，如今人们对于酸笋、豆汁儿、臭豆腐、臭鳊鱼、鲱鱼罐头等臭味食物的钟爱，很可能是因为“食臭”早已写在人类的基因里。