

螺蛳粉为什么“臭”

螺蛳粉作为我国拥有近半个世纪历史的著名传统特色小吃,与榴莲、臭豆腐、腐乳等一样,以“臭”盛名远扬。大家对螺蛳粉的态度多数呈两极分化,颇有争议。有的人因为“臭”而喜欢它,说它“臭”得独一无二,有的人却因为这股气味避之不及。那么,你会好奇螺蛳粉的来源和它奇特的“臭味”从何而来吗?又是为什么会有这么多人对其“欲罢不能”?

追溯本源

螺蛳粉是柳州地区的一种传统小吃,最早起源于上世纪七八十年代的柳州夜市。其配料丰富,除了主料(米粉)以外,还有酸笋、油果、酸豆角、腐竹、木耳、黄花菜以及花生等,具有辣、爽、鲜、酸、烫的独特风味。

关于螺蛳粉,在柳州坊间一直流传着这样一句话“螺蛳粉只要吃过三次,没有不上瘾的”,从中便能够看出螺蛳粉在当地受欢迎的程度。对于柳州人来说,“宁可食无肉,不可无螺蛳粉”。甚至可以说,柳州的历史文化发展轨迹就是一片采集食用螺蛳的历史。

据悉,距今约2万年前,居住在白莲洞的“柳江人”就开始捕捞螺类食用,并学会了用火。时至今日,白莲洞遗址内还留有当时原始人“火烧石螺”的遗迹。

柳州螺蛳粉食客云集,其真正的起源,可谓众说纷纭,无法考证,但几乎每一个传说都有着浓浓的“螺蛳情结”和“米粉情结”。有说是在20世纪80年代中期的某家兼营干切粉的杂货店内,一位店员常拿一把干切粉和青菜到隔壁螺蛳摊去煮,卖螺蛳的摊主觉得此粉味道甚佳,于是就卖起了螺蛳粉。也有说是在20世纪80年代初期的某一天深夜,几位外地人来到柳州,而米粉摊只剩了一锅熬煮螺蛳剩余的螺蛳汤,摊主只得将米粉放入螺蛳汤中煮,没想到味道竟极佳,于是这位摊主便逐步完善其配料和制作,做成了螺蛳粉。

2008年,柳州螺蛳粉手工制作技艺成功申报广西壮族自治区第二批非物质文化遗产名录,当时负责申报工作的黄晓平在申报文件中写道:“将米粉和螺蛳结合起来制作的螺蛳粉,是柳州民间的一大创造,其独特的传统手工技艺是柳州宝贵的非物质文化遗产。”

“臭”从何来

螺蛳粉爱好者们常说:“吃螺蛳粉就是要吃‘臭臭的’那个味道,这才是一碗真正有灵魂的螺蛳粉。”

其实,螺蛳粉特殊又浓郁的“臭味”主要来源于螺蛳粉中的独特配料——“腌制酸笋”。

酸笋是广西传统的调味佳品,如今在广西线下粉店的配料台上,总会看到它的身影。其选取营养丰富的大头甜笋,然后加入山泉水用大瓦缸腌渍半月左右而成。作为腌制发酵食品,在发酵过程中会自然产生一些有鲜味儿的氨基酸物质,所以闻起来味道酸鲜,味觉敏感者闻上去则会感到臭味扑鼻。

其次,则是螺蛳粉汤汁中的螺蛳肉,在经过与猪筒骨、十几种香料的古法熬制后,也会产生特殊的浓郁气味。

这两者相辅相成,造就了螺蛳粉的“臭”,甚至在“嗦粉”后,全身上下都会散发出一股浓郁的“酸臭味”。

闻着臭吃着香

螺蛳粉之所以让人欲罢不能,与它的色香味密不可分。

首先是独到的“重口味+辣”。辣总是会诱感和刺激到我们的“美食神经”,再加上颜色鲜艳油亮,会刺激视觉,让我们感觉看起来就很有食欲。在螺蛳粉味觉和视觉的双重刺激下,让人不想吃都难。

其次,经过腌制发酵,酸笋的“特殊酸臭”会将螺蛳粉变得耐人回味,就像臭豆腐一样,闻着臭,但是吃起来特别香。

这是因为嗅觉和味觉在判断食物味道时并不是一样的。我们在拿到一碗螺蛳粉时,嗅觉会首先判断其有“臭味”,但当食物进入口腔后,在咀嚼和多种酶解反应下,会丰富对于食物的感官体验。所以才会闻起来臭,却吃着香。(本报综合)



科学辟谣

在食物中加入罂粟壳会更好吃?

■ 陈杰

流言:在食物中加入罂粟壳能“提鲜”,味道会更好。

真相:加了罂粟壳的味道不仅不好吃,还具有毒性。

罂粟果实中含有的多种生物碱,包括吗啡、可待因、罂粟碱等,是多种毒品的重要原料。而罂粟壳是罂粟的成熟果壳干燥后制成的,如果使用罂粟壳做调料,这些生物碱就会被消费者吃进去。

虽然使用罂粟壳做调料时的用

量较少,在食物中的浓度很低,对普通人来说不太可能立即上瘾,但对极少数敏感者,则有上瘾可能。此外,如果经常摄入加了罂粟壳调料的食品,还可能给身体带来其他危害,比如发冷、虚汗,甚至可能损伤神经系统或消化系统。

在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料,根据我国法律,涉嫌构成生产、销售有毒、有害食品罪。根据具体的罪行,可能被判处

有期徒刑。

而在食物中加入罂粟壳能“提鲜”的说法更是无稽之谈。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅曾经做过双盲试验,发现被试者无法有效区分加了少量罂粟壳的火锅底料与普通火锅底料。此外,罂粟壳本身味道很淡且发苦,也就是说,将罂粟壳作为调料并没有提鲜的作用。



协办 | 重庆市科学技术协会
重庆市全民科学素质纲要实施工作办公室

“碳达峰碳中和”知多少

■ 邓如菲

近日,重庆银行与重庆市生态环境局签署《重庆市生态环境局和重庆银行共同推动重庆碳达峰碳中和战略合作协议》。双方聚焦“30·60目标”,共同探索重庆开展气候投融资国家试点建设,协同创建重庆绿色金融改革创新试验区,携手推动重庆尽早实现碳达峰、碳中和目标愿景。

根据协议,重庆市生态环境局统筹推进气候投融资政策标准、市场组织、基础能力建设等体系建立健全,推动重大项目及区域性试点示范区建设;重庆银行充分发挥本地法人银行的体制优势、产品优势和服务优势,运用“绿色信贷+绿色债券+绿色租赁+绿色消费”的全方位金融服务,计划在未来5年内为助力重庆碳达峰、碳中和及气候投融资项目提供500亿元金融支持。

巧克力“变白”还能不能吃

■ 望羲

不知道你的生活中是否发生过这样的事情:当你拿出存放的巧克力准备品尝时,却意外发现巧克力表面被一层白色的薄膜覆盖着。这难道是巧克力发霉了?其实,这是巧克力起霜了。

巧克力起白霜是一种常见现象,对此,科学家们还特地给这种现象起了一个非常浪漫的名字,叫作巧克力开花。虽然名字听上去很美,但白霜的存在不仅降低了巧克力的颜值,也影响了巧克力的口感。

巧克力“开”出的“花”分两种,一种是糖霜,一种是脂霜。

糖霜由巧克力中的糖分结晶而成。气温越高,空气中的水蒸气在遇到较冷的巧克力时就会液化成微小的水滴,糖在水中溶解后水气蒸发,白色的糖就会析出,并留在巧克力表面,形成糖霜。

脂霜则是可可脂析出。当温度升高,巧克力内外便会存在温度梯度,可可脂在多次“溶解—结晶”的循环中,逐渐朝外部高温区移动,最终



就会在表面形成脂霜。

一般情况下,通过包装技术的提高和配方的调节,糖霜是基本可以避免的,所以我们看到的巧克力起霜多数时候是脂霜。但不论是糖霜还是脂霜,它们都不含有有害物质,只要巧克力还在保质期内,都是可以食用的,但相对而言,口感会大打折扣。