

# 从被嫌弃臭到一粉难求 螺蛳粉如今是“真香”

疫情之下,速食拉面、红油面皮、螺蛳粉等方便食品皆销售火爆,其中螺蛳粉的风头十分强劲,最近话题“螺蛳粉还不发货”登上热搜,阅读量达3.6亿,引得广西螺蛳粉协会会长出来解释,“市场需求大,工人没到位,食材没跟上,所以产能低”。近日,螺蛳粉再次登上热搜,柳州当地政府、柳州职业技术学院及行业企业共同成立了柳州螺蛳粉产业学院,螺蛳粉成为继小龙虾之后成立专业学院的网红食品。其实,螺蛳粉曾被不少人嫌弃臭,如今消费者买起来,“真香”。

■新快报记者 陈思陶



■廖木兴/图

## 改良臭味 螺蛳粉从柳州走向全国

螺蛳粉本是广西柳州特色,但近年来在全国范围内销量惊人。据当地政府数据,早在2015年,螺蛳粉产业产值已近5亿元,2019年螺蛳粉全产业链产值超过130亿元,其中袋装螺蛳粉产值超60亿元,创造就业岗位超过25万个。在海外,螺蛳粉同样受消费者欢迎,数据显示,今年1月—4月,柳州海关监管出口螺蛳粉10批次,出口额达31.1万美元,较去年全年增长了141.68%。疫情期间,螺蛳粉更是经常脱销。在广州某高校读博

的吴健告诉记者,他来自柳州,但现在也买不到袋装螺蛳粉,无法畅快嗦粉。

吴健认为,螺蛳粉的火爆脱销,与对臭味的改良分不开。他举例,网上比较火的牌子,酸、辣、臭的味道都比较淡,如螺霸王整体味道比较鲜,臭味不明显;好欢螺的味道没有很臭,但汤底较浓,酸度和辣度有较好的平衡;壶城人家同为臭味比较淡的螺蛳粉,辣度比好欢螺低,汤也没有好欢螺浓;董阿姨也没有很浓的臭味,烫头会漂红油,

但吃起来辣度并不高。臭味较为浓烈的螺蛳粉,如甄螺煮忆、口水哥和怀螺香感觉没有其他款知名。他说,外地舍友可以吃好欢螺,但无法接受怀螺香,“他们说下不了筷子”。

28岁的艾琳是潮汕人,自称对螺蛳粉臭味敏感,即使是相对不臭的品牌,也是独居后才敢吃,“家里时常囤着螺蛳粉五联包,一次买四包,可以吃2个月。”对螺蛳粉的挑选,她还看重料包,“一般都是六七包配料”。

## 占领热搜 螺蛳粉社交属性提升

臭与香作为螺蛳粉争论的两端,在社交平台上掀起的话题并不少。记者注意到,较早一波关于螺蛳粉的讨论源于《舌尖上的中国》的热播,随后有“螺蛳粉像渣男”等话题产生,还有多位网红博主用直播或者短视频吃

播大量螺蛳粉,皆与螺蛳粉是否是臭的特征有关。近期则有“螺蛳粉支援湖北”“某某明星吃螺蛳粉”等话题,仍有关于香臭味道的讨论,但更多评论是询问螺蛳粉在哪里买,哪款APP还有货,是现货还是预售,实现“螺蛳粉

自由”成为新的讨论热点。

螺蛳粉香与臭的争议本已自带话题热度,加之主播吃播、明星吃螺蛳粉的段子和互联网大厂下场营销,螺蛳粉的社交属性进一步提升,最终成为“网红”。

## 政府重视 护航螺蛳粉行业发展

据《2019年淘宝吃货大数据报告》显示,螺蛳粉以销量2840万件,成为中国特色小吃第一名。在螺蛳粉冲上热销榜的同时,同具网红属性的海底捞、三只松鼠、良品铺子等企业都增加了螺蛳粉品类。柳州当地螺蛳粉品牌更是层出不穷,根据天眼查数据,柳州预包装螺蛳粉注册登记企业已有81家、品牌200多个。记者发现,包括柳州当地车企,上汽通用五菱汽车股份有限公司也开始生产螺蛳粉。

多品牌布局螺蛳粉产业的背景下,记者了解到,柳州当地已成功申请柳州螺蛳粉为“国家地理标志证明商

标”,即名为“柳州螺蛳粉”的产品只能在柳州辖区生产。同时,新成立的螺蛳粉产业学院有绿色食品生产与检测(螺蛳粉方向)、连锁经营管理(螺蛳粉方向)、电子商务(螺蛳粉方向)等7个专业,能为建设上下游产业齐全的螺蛳粉产业提供更多人才。

相比煎饼、面皮、拌粉、酸辣粉、热干面等同样具有地域特色的网红食品,螺蛳粉产业获得有关部门的保护及宣传无疑更多。记者查询到,2015年柳州政府已提出,要避免螺蛳粉加工企业过多过乱,并出台相关政策。《柳州螺蛳粉地方标准》2016年出台,

对螺蛳粉企业进行持续监管和整顿,不达标全部关停整改,以保证柳州螺蛳粉的食品标准和质量安全。在此规范下,21CN投诉平台、黑猫投诉平台关于柳州螺蛳粉的投诉分别为12条、91条,主要投诉内容为商家迟迟不发货(有2条投诉涉及食品质量问题),与同为网红的方便食品酸辣粉、自热锅破百且主要涉及吃出异物等质量投诉,螺蛳粉的品控相对较好。“网红食品”爆红之时风头很劲,但如果把不好质量关,在产品快速的更新换代和消费者越来越高的要求中,热度消散得也会很快。

行业

## 多力食用油 检出违规添加剂

**新快报讯** 据安徽省市场监督管理局发布的食品专项抽检信息通告显示,标称佳格食品(中国)有限公司生产的1批次多力(臻宝)食用植物调和油,因检出香味改良剂乙基麦芽酚被认定不合格。

安徽省市场监管局表示,乙基麦芽酚属于食品添加剂,是有芬芳香气的白色晶状粉末,因为能使食品中原有香味得到调和、改良和提升,常被作为香味改良剂。乙基麦芽酚还具有去除原料的杂味,保持长久的清香的功效。

记者了解到,有关国标(GB 2760-2014)规定,植物油脂不得添加食品用香料、香精,即乙基麦芽酚为不得检出。通告显示,其原因可能是生产厂家非法添加导致。

佳格集团回应,涉事产品系供应商提供原料不合格导致,已经终止与此供应商的合作关系,并会追究其责任;已购买该款不合格产品的消费者可联系400电话退换,或到购买的卖场找导购反映,由区域负责人协助后续处理。

(陈思陶)

## 盲盒之后又见“盲水”

**新快报讯** 近日,娃哈哈联名盲盒品牌泡泡玛特推出系列零卡苏打水,该系列产品主打0糖0卡0脂肪,pH为9.0的碱性饮用水,采用先进水电解工艺,富集微量元素和矿物离子,并用纳米级水净化过滤系统去除水中杂质。口味有柠檬味、玫瑰味以及三款神秘口味。

据悉,该系列产品还打出“盲水”概念,一是有十多款形象设计的瓶身包装随机分配,二是每瓶水的口味随机分配,三是附赠DIMOO太空系列盲盒。记者在淘宝搜索,产品售价为51元—66元/14瓶,附赠一个DIMOO太空系列盲盒,自5月20日发布后销量已破千。

(陈思陶)