# 螺蛳粉成网红小吃 小螺蛳有大市场

## ——我市民谚‘明前螺蛳肥如鹅’的市场考证之一

我市有句民谚“明前螺蛳肥如鹅”,意思是说,清明节前一段时间的螺蛳肉质最肥美,经过烹饪后,其肉肥而不腻、韧而不老,味道的鲜美程度与鹅肉有得一拼。

说起螺蛳,很多人马上会想到广西的网红美食——柳州螺蛳粉。其实,在我市城区步行街等商圈,就分布着不少柳州螺蛳粉店,吸引消费者纷至沓来。而在我市民间,炒螺蛳也是一道市民钟爱的家常菜。近日,记者深入采访,就我市民谚“明前螺蛳肥如鹅”,进行市场考证。

韦记螺蛳粉店外景。

□融媒记者 舒姿

### 仅步行街就有四五家螺蛳粉店

韦延杰是广西柳州人,是永康女婿,在永康医院附近经营“韦记螺蛳粉店”。

“我三四岁就跟着父母出摊了。那时候,我学着父母的口吻,在门口招呼客人进来吃螺蛳粉。稍大后,我就学着干帮厨的活,慢慢把父辈的手艺传承过来。”韦延杰告诉记者。后来,他家里办起了螺蛳粉加工场。刚开始,他们尝试在网络平台上售卖柳州螺蛳粉,由妻子周笑丽在微信朋友圈里推广。

周笑丽告诉记者,没回永康开店前,逢年过节就给家乡的亲朋好友寄柳州螺蛳粉。亲友们吐槽:太臭了。寄的次数多了,他们也就慢慢接受了这一美食。前两年,让他们带货的永康人多了起来。“柳州螺蛳粉在永康真正火起来,应该是网络直播带货带起来的。”周笑丽说。见时机成熟,去年,夫妻俩回到我市开起螺蛳粉店。

韦记螺蛳粉店店面不大,也就二三十个平方米。韦延杰告诉记者,清明节前一段时间的螺蛳肉特别肥美,最多的一天,线上线下共卖出500碗螺蛳粉,平常也就两三百碗的销量。该店消费者多为年轻人,他们赶着来尝鲜;另外,很多消费者是广西老乡和云贵川等地的在永务工人员。

“辣、爽、鲜、酸、烫是柳州螺蛳粉的风味所在。”韦延杰说。他店里的螺蛳粉品种多,二十元左右一碗。柳州螺蛳粉跟别的螺蛳粉口味有较大区别,因为在酸笋、米粉和汤的选料和加工方面有许多独特之处。韦记螺蛳粉店的笋、米粉、香料、木耳和花生从柳州配送过来,骨头、螺蛳则在永康本地采购,而汤则是韦延杰自己用骨头加螺蛳熬制出来的。

韦延杰说,柳州螺蛳粉有种特别的味道,有人觉得这是臭味。其实,这是柳州当地的笋经过发酵后产生的味道。他告诉记者,柳州人吃螺蛳粉是从上世纪70年代末才开始的,历史并不长。那时候,柳州的早餐摊有单独卖螺蛳汤的,也有卖米粉的。螺蛳汤喝不完,有人就把米粉放进汤里,配上柳州特有的酸笋、酸豆角、花生、辣椒,没想到味道特别好。于是,很多人模仿。时间一长,螺蛳粉就成了当地的特色小吃。

在城区步行街,记者走了一圈,发现已经开出了四五家柳州螺蛳粉店,大多店面不大,顾客倒不少。同时,记者了解到,我市镇(街道、区)也开出了不少类似的螺蛳粉店。我市很多超市货架上有包装好的柳州螺蛳粉,销量相当可观。

### 从街边小吃到网红爆款

“我每次在家煮超市买来的柳州螺蛳粉,那种臭味,家里人都受不了。我只能用电热锅,放在楼道里煮。实在不行,我只能到螺蛳粉店解馋。”90后姑娘应静告诉记者。她是韦记螺蛳粉店的老顾客,有时还邀请同事陈君华结伴前去解馋。

陈君华告诉记者,吃过臭豆腐的人,一般都能接受螺蛳粉的味道。她喜欢上螺蛳粉,主要是受网络文化影响。平时,她经常看抖音、淘宝直播等平台,知道主播李佳琦等都推荐过螺蛳粉。刚开始,受猎奇心理驱使,她尝试着吃。觉得味道不错,她就隔三岔五去螺蛳粉店打个牙祭。

陈君华说,从地方街边小吃到网红爆款,柳州螺蛳粉爆红,堪称“电商+网红”的教科书级的营销案例。《舌尖上的中国》开播后,螺蛳粉作为广西柳州名小吃的代表开始出道。接下来,《走遍中国》《食在八方》《康熙来了》等知名美食和娱乐节目纷纷策划“螺蛳粉专场”,影响力进一步转化为更大的购买力。

韦延杰在加工酸笋。

有了一定知名度后,柳州螺蛳粉经营者将螺蛳粉作了预包装,把它做成方便面那样的快速消费品。2014年,柳州第一家预包装螺蛳粉生产企业获得食品生产许可证,开始了柳州螺蛳粉产业化的开端。此后,柳州花更大力气继续推动螺蛳粉的产业发展,将螺蛳粉的原材料种植、加工、销售以及衍生产品系统化,专门成立了螺蛳粉产业园、博物馆等,将螺蛳粉相关产业链全部打通。

与我市消费群体的经历一样,对柳州螺蛳粉的态度两极分化十分明显:喜欢的,恨不得天天吃、顿顿吃;不喜欢的,一闻到那种气味就跑得远远的。但无论如何,不可否认的是,柳州螺蛳粉的发展速度之快、势头之猛,直逼沙县小吃等国民美食。

韦延杰告诉记者,柳州市出台了专门的地方标准规范螺蛳粉产业发展,防止出现投机取巧和假冒伪劣的情况,杜绝个别不良企业影响整个产业的口碑,以保证食品标准和质量安全。经过当地上下的不懈努力,柳州螺蛳粉已成为柳州市的一张金名片。

### 科学解读螺蛳粉的“臭”

螺蛳粉的“臭”,究竟是如何来的?韦延杰告诉记者,《中国食品》上刊发过的文章《科学解读螺蛳粉令人上头的气味》,可以告诉我们答案。

原来,螺蛳粉中唯一经过发酵的食材是酸笋。笋用水浸泡,放置10天左右就可以出酸味。笋的糖类和蛋白质被发酵,转化为各种氨基酸和有机酸、醛、醇等物质。其中一种含硫氨基酸、半胱氨酸的代谢产物就是硫化氢,化学书上对它的描述是“像臭鸡蛋气味的气体”。

等待螺蛳粉上桌的顾客。

每种发酵食品的特殊风味都是经过很多挥发性物质混合而成。螺蛳粉加工过程中,热、辣充分结合,各种气味物质加速挥发,因而口味独特,吃后让人欲罢不能。不少人对酸笋、臭豆腐、臭鳜鱼、鲱鱼罐头等臭味食物情有独钟,原因可能与此类似。

在自然界中,腐臭大多来自微生物的发酵。经过微生物发酵的食物,由于微生物已经帮人“预先”消化过了,因此会比原来的食物更容易消化和吸收。

公
人
佈
永康市创建文明卫生
永康市融媒体中心
宣