

申遺的螺螄粉居然只有40年歷史



你們愛吃螺螄粉嗎？國外有一個中國小哥，愛好就是吃一口家鄉的螺螄粉，但是這次吃卻吃出事來了。

這天他正在家裡煮螺螄粉吃，可能還在幻想著一會是加根火腿腸還是加鴨脖，不過他的鄰居完全沒給他留機會，在聞到螺螄粉奇葩的味道後，小哥的意大利鄰居果斷選擇了報警。

警察破門而入，小哥也一臉懵逼，幾目相對下，警察問出了對螺螄粉的靈魂拷問：“請問你是在煮shi吃嗎？”

能讓外國人把螺螄粉當成醜陋之物，看來這廣西螺螄粉的威名不容小覷。不知道大家有沒有吃過螺螄粉呢？

作為一名北方人，螺螄粉只吃過沖泡版本的，但就這沖泡版的味道依然非常上頭。調料撒進去後用開水一燙，整個樓道都能聞到那股讓人懷疑人生的味道，但是當你真正開始吃的時候，才發現這味道竟然如此令人驚喜。

酸辣開胃，米粉爽彈可口，吃完喝一口湯，簡直太享受了，吃過一次就再也放不下這個味道。再聞

到這股臭味，嘴巴絕對會開始分泌唾液，反而開始覺得噴香可口。

螺螄粉的魅力大致如此。

【螺螄粉的40年路程】

螺螄粉名氣很大，但是年齡卻比較小，在上世紀70年代末才橫空出世，因其酸辣的口感與獨特的鮮味而贏得當地人的喜愛。

那麼40年前螺螄粉又是怎麼誕生的呢？據說在上世紀70年代末，柳州的夜市開始復蘇，穀埠街菜市口門前成爲柳州市內批發生螺的最大集散地，而柳州人“嗦粉”和吃螺是長久以來的傳統，於是有的商人就琢磨著吧這兩種東西一起賣，於是一些夜市老闆就同時經營起煮田螺和米粉來。

在當時的條件下，大多數人不常吃到油水大的菜，能飽飯就是個小財主了。所以在夜市上，那些饑腸轆轆的食客不免開始注意那些既能飽飯，又有油水的食物了。

往米粉里加幾勺螺絲湯，這個要求並不過分，而且還能讓一碗米粉更加鮮美，這樣一來，螺螄粉的雛形就有了。直到後來的配料和製作工藝不斷完善，等加入臭酸筍後，螺螄粉的名氣就算是徹底打

去了。

上世紀80年代的時候，螺螄粉出現一個繁榮期，並且作爲柳州市的招牌小吃開始走向全國。

【螺螄粉為什麼這麼臭】

螺螄粉為什麼這麼臭呢？這與螺螄沒有一毛錢關係，臭味全都來自於螺螄粉裡的酸筍。

酸筍是廣西的一種傳統調味品，其地位大概與北方的鹹菜相當。只是與鹹菜比起來，酸筍多了許多講究。

首先酸筍的材料就限定要是春筍，當春筍出土後，長出大約30公分高就可以砍下來，剝去筍殼，切成塊或者切成片放在陶罐裡。然後加入清水沒過筍面，再撒上適量的食鹽，放在陰涼處一個月左右，酸味就能夠滲透而出了，隨吃隨取。

做酸筍的人最寶貴的就是那一缸酸水，酸筍泡好後是不用換水的，只要不壞，這些水用的越久越好，以後做直接放新筍就行了。在紀錄片《舌尖上的中國》裡，柳州酸筍的製作人阿亮就有幾個用了三十年的酸筍缸，是他的寶貝。

明朝時期，酸筍就已經出現在

人們的餐桌上。明人顧芥在《海槎餘錄》中錄有一段海南島上所產酸筍的文字：“酸筍大如臂，摘至用沸湯泡出苦水，投冷井水中浸二三日，取出，縷如絲，醋煮可食。好事者攜入中州，成罕物……”

那麼為什麼聞起來如此不堪入鼻的酸筍，吃起來竟然會這麼香呢？這就要從人類的嗜臭本性說起來了。

遠古時代的時候，人們不光生產力低下，連識別危險的能力都不高，一旦吃了一些腐敗的食物就很容易中毒，甚至有生命危險。於是經過優勝劣汰，人類漸漸的能將氣味分爲“香”與“臭”兩種，並且有意識的進行區分。

香味所代表的往往是“新鮮”、“無毒”，而臭味則意味著“危險”。雖然不能區分全部的食物，但大部分的好壞都已經可以區分了。

在幾百萬年裡，這種“喜香厭臭”就被寫入了人類的基因中。但事情並非絕對，在古代，人類沒有冰箱，原本寶貴的食物如果腐敗掉是一件很令人痛心的事情，大多數時候，人們不捨得扔掉，只能含淚

吃下腐敗的食物。

而一些幸運的人在吃掉這些東西後，驚喜的發現這些食物雖然聞起來臭，但吃起來真香，經過整理與記錄，人類的“吃臭史”打開了新的篇章。

含有超級臭味的食物有很多，臭酸筍、臭豆腐、臭鰻魚、臭苺菜等等。

這些食物的共同特點就是：聞著臭，吃起來香。

臭的本質其實是所謂的“硫化物”在作怪，食物中的蛋白質在微生物的作用下，會分解成硫化物、氨基酸等。而吃著香的原因則在於“氨基酸”，它讓味蕾感覺到鮮美。

說起氨基酸大家應該都不陌生，味精裡的谷氨酸鈉就是氨基酸的一種，自從人類將味精研發出來後，就算是掌控了一部分鮮味的秘密。

而聞著臭吃著香這類食物也隨著人類的傳承，一代代留了下來，逐漸發展成一種地域和飲食文化。臭酸筍就是如此。

【螺螄粉裡有沒有螺螄】

像魚香肉絲裡面沒有魚，老婆餅裡沒有老婆一樣，螺螄粉裡也是沒有螺螄的。聽到這裡很多人不免失望：還以為能吃一口螺螄肉，想不到竟然是全素食。

先不要著急，正宗的螺螄粉確實是沒有螺螄內的，但和魚香肉絲不同，螺螄粉的製作離不開螺螄，準確來說，螺螄肉全都在湯汁裡。

一碗合格的螺螄粉一定是由螺螄熬煉出來湯底，以柳州青螺爲原材料，加上豬筒骨，搭配湯草果、茴香、陳皮、桂皮、丁香、胡椒、香葉、甘草、沙薑、八角等香料熬製成湯。千錘百煉，螺肉的味道精華完全散入湯水中。

但是有的時候我們吃螺螄粉只能吃到酸辣味卻沒有鮮味，這正是有些商家貪便宜，在熬制湯底的時候偷工減料，沒放螺螄！所以不同的店裡，螺螄粉的味道也會有所不同。

螺螄粉雖然只有四十年歷史，但它的味道卻早已深入柳州人心，並且走向全國，在寂寥的夜晚，走在街邊上突然聞到這麼一股熟悉而又臭香的味道，其實勾起來的已經不只是食欲，更是那些吃螺絲粉的每個日日夜夜。

麵無第一，湯無第二

中國人幹什麼都愛爭個名頭，排個十大麵條五大麵條之類，關於中華麵條哪家強，至今是各地千人千麵的喋喋不休。北方麵的精髓，在於北方大漢用一膀子力氣，把手工勁道揉入原麥麵團，再伸再拉再削皆有筋骨，吃在口中有植物纖維肉質感的彈力，吻合了人最原始的食肉天性。雖喜清湯卻下重油，一碗麵就似一碗“肉”，無論多餓，吃完總能原地滿血復活。

一方水土養一方人。蘭州拉麵雖遍地可尋，但外地多如牛毛的蘭州拉麵假得想讓你報警，吃起來總不是當地那個味兒。在甘肅本地，吾穆勒的牛肉、占國的辣油、馬子祿的蘿蔔，每家都有自己的強項，即便街頭隨入一家，來碗二細，加個肉蛋雙飛，保管你“唏溜唏溜”放不下筷子。

老陝的麵條多如牛毛，一市一縣都有自己的吃法，臊子麵、餛飩麵、丁丁麵、窩窩麵，每一樣都有吃貨們編出的口訣。像地道岐山臊子麵的“薄如紙、細如線、下到鍋裡蓮花轉”，聽起來就口水橫流。

山西刀削麵，形成了美食與演義的一套體系，講的是“刀不離麵，麵不離刀，手眼一條線，一棧趕一棧”，眼中所見快刀下去，心中就期盼著麵端上來。高超的工藝技術拿下了大多數人的胃。其他如漿水麵、攪團、芋兒麵、扁豆麵、打齒麵、炸醬麵一類，都在北方不顯山不露水，是地道的地域特色，偶爾吃起可以，接受度卻遠不及前麵這些了。

對於嗦粉南派，麵條以四川擔擔麵、武漢熱乾麵出名，南方的麵更注重於料，對於配料的研究和製作高於麵本身。中原的河南燴麵一直低調務實，外省雖不常見，但每一家都是自生自長，羊肉羊骨熬白湯，實材實料給麵條，吃起來很讓人驚豔。

所謂麵無第一就如同文無第一，畢竟眾口難調，所以各有擁躉。真正餓急了，恐怕想的還是家鄉的麵條。

中國人最講究湯養生，原湯

化原食。南方人吃米飯，無論飯前飯後，必須來碗湯，把這飽腹感進一步轉化成飯菜的餘味繞腸。所謂湯無第二，即是說好麵湯只有一種，要則非在加了多少山珍海味，只在湯入麵味一條。正如李漁所說：“湯以調和諸物，盡歸於麵，麵具五味而獨湯清。”

南方的麵勁道不夠，便用高湯來湊。就像周總理當時宴請外賓的國宴“開水白菜”，妙訣亦在高湯。先用大筒子骨和雞肉熬湯，在用雞胸肉切片接續過濾油脂，反復幾道後湯清如開水，再燙娃娃菜心，用這樣的高湯下麵，已經不需要再加肉、醬、菜了，其工序製作已超出麵的本性。

高湯之下，即便下的切麵掛麵，自然也美味無匹。更何況南方人自知麵本身的缺憾，便多用龍鬚麵，索性打碎這勁道，清湯之下，麵柔弱無骨，看起來賞心悅目，吃起來順滑鮮美了。

陽春麵是蘇式湯麵的一種，蘇式湯麵最考究的也是麵湯，不加上任何菜肴配料而只有湯的麵條，湯要清而不油，味要鮮而食後口不幹。以熬香的蔥油和燒透的海米與煮熟的麵條一起拌食。麵條糯滑清爽，湯清味鮮，蔥油香鬱四溢。

昆山奧灶麵以龍鬚麵爲主，卻最注重“五熱一體，小料沖湯”。所謂“五熱”是碗熱、湯熱、油熱、麵熱、澆頭熱；“小料沖湯”指不用大鍋拼湯，而是根據來客現用現合，保持原汁原味。

安徽的淮南牛肉湯，有清湯派和紅湯派。紅湯派要用鹵得紅紅稠稠的牛肉湯，湯裡加入各種調料。鮮辣的醬汁與麵融合，再加上同樣入味的切片好牛肉，雖然是手切麵，但湯已足夠讓人心醉，於是一碗麵吃的淚眼鼻涕齊飛，卻捨不得丟下筷子。

李漁曾說：“南人飯米，北人飯麵，常也。”一方水土養一方人，凍冬饑夜，沒有什麼比一碗麵來的更滿意；忙中飽腹，也沒有什麼比一碗麵來的更爽利。冬天裡，我有一碗麵，足以慰平生。



爲什麼河北人愛吃炒餅？



炒餅是河北主食，如同陝西臊子麵，武漢熱乾麵，當然的愛吃。

單就外形特徵來看，炒餅屬於麵條食品，都是條狀，只是做法不同。麵條濕著做，叫麵條；餅絲幹著做，叫餅絲。在小麥產區，麵粉必然的主食，前排三個品種：塊狀的饅、片狀的餅；條狀的麵條和餅絲；粥狀的湯。

麵條是生麵片切條，餅絲是熟麵片切條。所以麵條適合煮，餅絲就不能，熟餅絲一煮就成糊，只能炒。但是烙餅可以直接吃，幹吃、就菜吃或卷菜吃都是美味，也是傳統吃法。那麼爲什麼要二次加工，切成絲炒出來，豈不是找麻煩嗎？這就體現出勞動人民的智慧。烙

餅本來是直接吃的主食，再加工一下更好吃。烙餅最好現烙現吃才好，放一天之後口感就不行了，俗話說的那樣，咬起來像“腳繭子皮”。這樣的烙餅切切炒炒，味道暴漲，就像剩米飯的炒米、剩麵條的炒麵，成了家常飯的最美味。

家常炒餅做法如下：

- 一張餅切條，二兩綠豆芽，一個雞蛋，蔥段薑末生抽胡椒粉各適量，喜吃辣的切兩隻辣椒。
- 雞蛋打糊煎老一些，帶焦黃，鏟起來。
- 豬油熱鍋，爆香蔥薑炒炒餅絲到回軟出香，給豆芽繼續炒，烹進生抽，給煎雞蛋翻炒到整體味道濃郁，關火裝盤。