

螺蛳粉界的“科技与狠活”？

加臭酱卖得很火，配料很多被模糊

近日，微博话题“螺蛳粉加臭酱”引发热议。不少网友表示，正宗的螺蛳粉其实并不臭，而是带有香味，“不知道为什么外面的螺蛳粉是臭的，且以臭为佳。”更有网友质疑，在螺蛳粉中添加令人“上头”的加臭酱是否会对食用者身体有害。

为此，记者特意联系上臭酱类产品的生产厂商及售卖人员。对方表示，该类产品的成分分为酸笋、螺蛳酱和香料，材料新鲜，对人体无害，“主要功能就是增加螺蛳粉的‘笋香味’”。

国家注册营养师王思露则对记者表示，对于基础食品加工而言，添加这些物质不违法违规，但前提是需按照添加类别和添加限量进行添加，而现在线上平台售卖的各种臭膏、臭酱很多将其配料进行了模糊。

“酸臭酱”商家：材料确保新鲜 按比例添加对人体无害

螺蛳粉到底臭不臭？在“螺蛳粉加臭酱”这一话题下，记者注意到，网友们的看法并不相同。

有网友表示，自己曾在柳州吃过一家老字号的螺蛳粉，不但没有闻到难以接受的臭味，反而有种甜甜的螺蛳和骨头汤的味道在粉里。也有网友称，有些地方不论是堂食、外卖，还是在网上购买袋装的螺蛳粉商品，都会有很明显的臭味。“如果这个臭是加了臭酱的，我就有点担心了，怕吃出问题。”

近日，记者以食客的身份，致电美团平台上多家柳州当地的螺蛳粉店铺。一店铺老板表示，传统螺蛳粉不会有臭味，是香的。“传统螺蛳粉与外地的工业螺蛳粉不一样，工业螺蛳粉都

告诉记者，她从1990年开始从事螺蛳粉行业，“以前的螺蛳粉五毛钱一碗，没有浓浓的臭味；稍微有点味道的，都是辅料里的酸笋味。”该商家还表示，就其了解，目前市面上的大多数螺蛳粉

现，有多个商家在销售螺蛳粉加臭酱、加浓螺膏、酸臭酱等产品。一款产地标注为广西柳州的“酸臭酱”在购物平台上累计销售量达到了4000多单，购买者中不少是食品摊贩，有的甚至成箱买入。该店客服告诉记者，这种“酸臭酱”一般为商用，个人食用建议购买袋装螺蛳粉。当问及配料是否安全时，客服表示，产品主要成分为酸笋、螺蛳酱和香料，材料确保新鲜，对人体无害。

记者注意到，这款“酸臭膏”包装上印有配料表，其中包含酸笋、食用大豆油、螺蛳肉、食用香精等二十余种配料。记者以开店进货为由拨通了“酸臭酱”厂家的电话。对方表示，这款产品的主要功能就是增加螺蛳粉的“笋香味”，配料为酸笋和其他调味料，“没有螺蛳”。对方还称，一斤汤里加20—25克“酸臭膏”，按照比例使用不会有问题。产品由正规公司生产，检验报告等手续齐全。记者随后提出查看检测报告，但截至发稿前，该厂家方面并未将检测报告发给记者。

食品专家：“加臭酱”很多配料模糊 高盐高油不建议经常吃

在螺蛳粉中使用增臭剂这类产品是否真的对人体无害？国家注册营养师王思露告诉记者，对于消费者来说，目前市面上的螺蛳粉之所以有股浓郁的特殊臭味，其主要来源于螺蛳粉当中的独特配料——“腌制酸笋”。另

外，螺蛳粉的汤底经过螺肉熬制也会散发出一股独特的味道，两者相加，“特殊臭味”就会刺激到食客的味蕾。

对于此次网友所热议的“加臭酱”这类产品，王思露则表示，从“加臭酱”的成分配料进行分析，其所用到的物质都是基础调味料香料和食品添加剂（呈味剂、防腐剂、增稠剂、色素等），对于基础食品加工而言，添加这些物质不违法违规。

“但前提是，要按照添加类别和添加限量进行添加。”王思露说，现在存在问题的是，线上平台售卖的各种臭膏、臭酱很多将其配料进行了模糊，所以有些细节物质需要深度考究，可能存在掺杂掺假情况。另外，就算此种物质是合规规定生产、添加的，本身它还是一种高盐、高油且重口味的食品，不建议经常吃。

记者也注意到，柳州螺蛳粉协会秘书长黄嘉鹏在接受媒体采访时曾表示，增臭剂主要使用腌制的酸笋、海鲜酱以及香辛料调配加工生产的，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。同时，柳州走出去的连锁店品牌有自己的中央厨房，目前物流配送体系发达，也未发现连锁品牌使用加臭酱行为。“外地的个体户可能对螺蛳粉的理解不够透彻，因此使用加臭剂提升风味”。

黄嘉鹏同时提到，柳州当地已经关注到相关报道，当地多部门将对螺蛳粉企业开展实地检查。据红星新闻



是用螺蛳粉、螺蛳膏调的，不像本地传统的螺蛳粉汤底是炒出来的。”

另一家柳州螺蛳粉商家则

商家会为了那股独特臭味向螺蛳粉添加增臭剂，且这类增臭剂还有厂家专门供货。

通过查询电商平台，记者发

开9家亏6家，社区食堂过热了吗？

调研发现政策攀比易致“福利泛化”

近年来，全国多地出现社区食堂开办热。据统计，2023年新注册的各类社区食堂超过1700家，而与这同时，部分社区食堂正陷入运营困境。记者走访了解到，部分社区食堂目标群体失准，“福利泛化”，运营和服务效果并不理想。

开9家亏6家 有些食堂没人吃

2023年以来，社区食堂开门迎客和关门停业的消息频频出现。据公开信息，北京、西安、沈阳、杭州等多地都出现社区食堂停止经营。有些食堂甚至开业不足两个月即关门，上百位老人预付卡无法退款。

记者在中部某省一街道走访看到，当地建成的9家食堂，有6家因亏损停业。进一步了解到，该省老年食堂亏损面达到61.77%。江苏苏州共建成助餐点2059个，但实际运营只有913家，其中有一半助餐点处于亏损运营状态。国家统计局北京调查总队曾对40家老年餐桌机构开展典型调研，结果显示，有55%的食堂经营机构表示，餐费价格很

难与成本同步，亏损缺口有加大的趋势。

多地社区食堂亏损面占到一半以上，其中一个直接原因是，来吃饭的老人没有预想的多。武汉大学社会学院副教授王德福向记者介绍了一组调研数字，苏州老年助餐服务日均理论供客量为12万人，而日均实际服务量只有2.4万人；在无锡宜兴，助餐服务中心（点）日均服务人数约为3100人，仅占全体老人的1.22%；在山东青岛，2023年，985处助餐机构服务95万人次老年人，平均每处每天仅服务3人次。

政策攀比 易致“福利泛化”

与此同时，社区食堂建设热度并未降温。民政部等11部门联合发布《积极发展老年助餐服务行动方案》，近期目标是2025年底全国城乡社区老年助餐服务覆盖率实现“较大幅度提升”。多省份提出，要实现市县城区养老服务食堂“全覆盖”。

一名社区食堂运营负责人表示，该助餐点服务人数如果

低于30人，成本就很难分解下去。“目前社区食堂建设、运营、服务都在向财政伸手。”武

调研发现，部分较发达地区存在政策攀比，导致“福利泛化”。“社区食堂价格本就



汉大学社会学院教授吕德文表示，各地政府普遍给予社区食堂一次性建设补助、运营补贴，“建了没人吃”会导致财政资金浪费。“社区食堂如果过于密集，还容易对社区周边餐饮店形成挤压，造成新的就业问题。”

低廉，有些地区提出老人就餐免费，实际许多老人并非没有能力支付。这有违民生福利“兜底性”原则。”王德福表示，社区食堂本应重点解决高龄独居以及失能、半失能老人“吃饭难”的基础性需求。

牵住“牛鼻子” 不再“铺摊子”

受访专家认为，社区食堂要贯彻民生保障“基础性、普惠性、兜底性”原则，使政府补贴牵住“牛鼻子”，不再“铺摊子”。王德福等专家建议，依据生活自理能力、经济承受能力等能力指标，对辖区老年人需求进行科学评估，不宜以僵化的年龄标准划定范围，额外新增更多补贴。

不少地方简单追求助餐场所覆盖率，任务指标层层下达至基层。实际运营中，农村地区老人、一些行动不便的高龄独居群体有刚性就餐需求，但目前就餐服务针对这些人群的覆盖率还较为有限。华中农业大学马克思主义学院副教授王晓慧建议，改变当前供给格局，控制集中就餐食堂数量，侧重发展相对成本低、灵活性强的送餐服务。

专家建议，对已建成社区食堂开展全面摸排体检，缺乏运营条件的及时撤并或转型。有关部门要加强对各地老年助餐服务工作引导力度，防止各地尤其是经济发达地区，为了政绩搞“福利攀比”，发掘“少花钱多办事办好事”的运营经验。

据《半月谈》