



# 不吃辣的他 成了“螺蛳粉试辣师”



莫腾杰在制作、品尝螺蛳粉,并记录下自己的感受。

“原来吃辣还能成为工作,真厉害!”“我也很能吃辣,我能去试试吗?”近日,“螺蛳粉产业催生出新职业试辣师”登上微博热搜,引发网友热烈讨论。

辣油是螺蛳粉的点睛之笔,它能给整碗粉带来油亮红润的色泽,把食客的食欲拉满。品尝螺蛳粉的辣油,就是“螺蛳粉试辣师”莫腾杰的日常工作。当初入选这个岗位,他经历了严格的考核:吃过500多家实体店铺,能够“盲测”辨别至少10种品牌的产品。接受记者采访时,莫腾杰表示,试辣师能敏锐地发现不同批次螺蛳粉口感上存在的细微差异,进而保证产品质量稳定。他说,希望自己未来能成为一名“辣椒魔法师”,帮助研发团队调整辣油配比,让大家品尝到口感更丰富的螺蛳粉。

## 为何会专门设置试辣师一职?

辣油是螺蛳粉“独门配方”试辣师应运而生

近年来,各种新职业不断出现,但大多数人可能还没有听说过“螺蛳粉试辣师”这个特殊的职业。

26岁的莫腾杰就是一位螺蛳粉试辣师,就职于广西柳州市的一家预包装螺蛳粉生产企业。自从去年11月公司正式设立这个职位以来,他已经干了近1年时间。

为什么会专门设置试辣师这个职位?

莫腾杰告诉记者,这要从袋装螺蛳粉产品的特点说起。因为螺蛳粉的米粉及产生独有“臭味”的酸笋等目前已经实现了标准化生产,各企业之间的区别其实并不大,而让袋装螺蛳粉口味产生差异的重要原因,或者说各家的“独门配方”,主要靠的是其中的辣油包和汤料包。

特别是辣油,不同的辣椒配比加上制作工艺的不同,能够发出不同的风味。莫腾杰介绍,他们将不同辣度的辣椒制作的“超辣粉”“魔鬼粉”,配以一种辣度不高、主要用于提升色泽的辣椒制作的“红粉”,再加入12种香料拼配到一起,通过油炸、沁出等工艺,最终生产出袋装螺蛳粉里的辣油包。

问题是,就像气候、土壤等因素会影响葡萄酿出的酒的口感,即便是同产地同品种的辣椒,味道也会受到天气等不稳定因素的影响,进而影响到所制辣油的风味。因此在以前的销售中,他们的螺蛳粉产品在获得好评的同时,也会遇到称辣油“不够辣”或是“太辣了”等评论。

为了加强品控,保持产品口感的稳定,螺蛳粉试辣师这一职

位应运而生,莫腾杰成为某品牌螺蛳粉的5名试辣师之一。

## 如何成为一名螺蛳粉试辣师?

“打卡”了500家螺蛳粉店 其实他以前不吃辣

也许出乎很多人的意料,作为一名日常工作就是品尝辣油的螺蛳粉试辣师,莫腾杰以前并不能吃辣。

莫腾杰几年前曾做过带货主播,螺蛳粉是当时主要销售的产品。为了直播效果,他需要在介绍产品的同时现场吃给观众看。

“一开始不能吃辣,每次只能吃几口,后来逐渐习惯了,一整碗吃下去也没有任何问题。”他笑着说,因为自己后来不怕辣了,可以大口吃下去,看起来吃得很香,还提高了直播销量。

想成为一名螺蛳粉试辣师并不容易,某螺蛳粉品牌的负责人杨嘉红向记者介绍了公司对试辣师的要求。首先,要在螺蛳粉行业从业超过3年以上;其次,至少要吃过500家实体店铺的螺蛳粉或袋装螺蛳粉,还要能“盲测”分辨10种以上的产品;再有,最好是厨师或相关工作出身,这样对味觉敏感度较高。

莫腾杰说,为了满足这些条件,当名称职的试辣师,他打卡了分布在柳州市大街小巷中的各种螺蛳粉店铺,并尝过了几乎网上所有能够买到的袋装产品。他认为,只有广泛尝试,才能敏锐地捕捉到各种辣味之间的微小差别。

也正是因为这些“严苛”要求,虽然公司想在内部再选拔几名试辣师,但一直没能再找到完全符合要求的人选。杨嘉红表示,目前的5名试辣师均由公司的资深成员担任,甚至公司CEO

也亲自“下场”,兼任了这个职位。

试辣师是一份对味觉敏感度要求很高的工作,为了保护味觉,莫腾杰自从当上试辣师后在饮酒上非常节制。

## 到底怎样给螺蛳粉试辣?

穿白大褂在实验室里煮粉 多个维度进行评价

目前,莫腾杰一周至少有三天时间要进行试辣工作。试辣师工作的地点位于公司的实验室内,这里除了试辣的相关用具,还摆放着不少食品检测设备和仪器,因此进入房间需要穿上白色的实验室工作服。与此同时,为了尽可能地感知消费者的口感,试辣师会采用一般人吃粉的方式。

首先是原材料试品,这一项比较简单,主要是观色、闻味、品尝,进行初步判断。重点在于下一项内容,成品辣油的试吃。“消费者是不可能单独吃辣油的,因此试辣师会按照真实吃粉时的情况,分步骤进行测评,而这一过程经过不断摸索优化,已经形成了标准测试流程。”莫腾杰说。

每一次测试,他们会依次煮四碗螺蛳粉,放入同样重量的水、粉和配料,使用同样的煮火力和时间,以确保每一碗的质量是一样的。然后分别放入15克、20克、30克、40克的成品辣油,分别对应微微辣、微辣、中辣和特辣,再把整碗粉搅拌均匀,之后分给每位试辣师同样多的粉、料、汤。

接下来,第一次试吃是先喝一小口拌入辣油的汤,第二次试吃是喝汤并吃粉,第三次试吃是喝汤、吃粉并吃料。每一次测试后都要进行漱口以还原味觉,并记录下自己的感受。即便实验室里开着空调,经历了这些流程

后,在辣油的不断刺激下,试辣师的额头上还是冒出了一颗颗汗珠。

在试辣师的手中有了一份表格,莫腾杰向记者进行了展示。记者看到,这张表格上有辣度、香度、浓厚度、色度、评分、需要改进的地方等多个项目,试辣师每进行一次试吃都会逐一认真填写。

试辣师按照流程操作的同时,也在想办法提升测试效果。比如有人发现,在漱口时使用淡茶或啤酒可以更好地把嘴里的辣味“清零”,以便于接下来的试吃能更准确地把握味道。

## 为啥不用机器代替人试辣?

希望成为“辣椒魔法师” 研发更多风味新品

如果发现试吃的口感与之前批次的产品存在差异,试辣师将追根溯源找出原因所在,帮助研发团队调整辣油的配比。

莫腾杰告诉记者,其实现在在有专业仪器可以测出辣度,但他和其他试辣师都认为,无论是什么样的机器都不能代替人的感知,不能反映出人的真实口味。因此,他们只是将测辣仪作为辅助,主要还是依靠人的感知对产品进行把关,保证螺蛳粉品质的稳定。

此外,公司也研发推出了新风味的螺蛳粉,比如已推出的火鸡酱风味、藤椒风味等,在这背后也有着试辣师的不断尝试,协助研发团队寻找更多风味口感。

莫腾杰向记者表示,“试辣师”毕竟是新兴职业,还有不够完善的地方,包括个人也有很多上升空间。“未来希望能成长为一名‘辣椒魔法师’,‘操控’辣椒融合更多口味,给大家带来更丰富的口感!”他说。

## 这些冷门的职业 你听说过几个?

00后整理师魏婉晴:一年叠30万件衣服

刚开始我理解整理师就是叠叠衣服或者是归置归置物品,但其实并不是这样的,我们服务的客户分为三大类型:买买买、囤积症,物品堆积如山的一个状态;第二种就是三代或两代同居,年轻人和老年人生活方式不同,也会经常引发一些矛盾;第三种就是现在的90后、95后包括00后,经常会被父母说自己的生活是不能自理的一个状态。

00后自律监督师朱河存:年监督近2万人

每天至少需要定15个闹钟,去提醒顾客“该干活了”,我可能是拖延症患者最讨厌的人,我是一名自律监督师。一般找我们的是18到30岁的学生和独居的人,他们主要需要监督的内容是减肥和备考。

之前一直有一个95后的女生,需要我督促她赶项目,有一次从晚上7点,监督到凌晨2点才结束,她中途也不需要我去提醒什么,只是让我监督她按时完成计划,我感觉我的存在,与其说是监督,不如说是一种陪伴。

80后玩偶修复师绿如LAN:一年修补200多个破损玩具

很多人都很难理解还会有人花钱来修复旧玩偶,他为什么不去买个新的,但是我很理解这些主人。我是绿如LAN,是一名专门给娃娃看病的“医生”,这些玩偶主要来自全国各地,最大的有60多岁,大部分玩偶在二三十岁左右。

玩偶其实不仅仅是一个玩偶,它背后有着很多情感和记忆,每次我收到客人发给我公仔回到家的照片,我也很开心,我也感到我做的这件事非常有意义。

据《扬子晚报》《柳州晚报》、央视