

“螺蛳粉试辣师”，这个职业有点酷（节选）

2022年09月13日 10:52 来源：新华社



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，能够激发出不同的风味。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，莫腾杰成为螺蛳粉品牌“只投螺碗”的5名试辣师之一。

如何成为一名螺蛳粉试辣师？

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，“只投螺碗”品牌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，当一名称职的试辣师，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。

希望成为“辣椒魔法师”协助研发更多风味新品

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。(紫牛新闻记者 万承源)

单词:	pèifāng 配方	pèibǐ 配比	jī fā 激发	pínglùn 评论
	pǐnkòng 品控	wěndìng 稳定	zhújiàn 逐渐	máng cè 盲测
	chángshì 尝试	mǐnrùi 敏锐	bǔ zhuō 捕捉	yán kē 严苛
	jiézhì 节制	gǎnzhī 感知	cāokòng 操控	zhuīgēn sù yuán 追根溯源

讨论:

1. 你有想过去尝试一些新职业吗?
2. 你认为最理想的职业是什么?

源新闻: <https://www.chinanews.com.cn/sh/2022/09-13/9850882.shtml>

音声 URL: <http://ttn.co.jp/sound/text/files202209171663393221.mp3>