

醃製過程考功夫 銷魂氣味講究多

酸筍聞臭師 金鼻子年薪50萬

疫
轉
職
場



品酒師可以通過品嘗味道判別葡萄酒的優劣、聞香師可以通過聞香味識別數千種香味，甚至於有專門的「嗅辨師」通過鼻子判定異味級別。而近年「爆紅」的螺螄粉，催生了一個「令人上頭」的職業——酸筍聞臭師。「酸中帶臭，臭中帶香」的螺螄粉被不少人吐槽是「帶着一股尿味的生化武器」，而螺螄粉那股讓人「欲罷不能」的濃郁味道，則來自於醃製的酸筍。現年41歲的李永國自己也沒有想到，經過多年的堅持，自己從普通的竹筍種植戶，成為了年薪50萬元（人民幣，下同）的專職「酸筍聞臭師」，並在全網「走紅」。

大公報記者 曾萍

▼聞到一股帶着類似廁所的臭味。

聞



嘗

▲嘗一下酸筍的酸度和爽脆程度。
▼拿起筍絲觀察筍絲是否呈透明狀。

望

鑒
筍
步
驟



►酸筍是柳州螺螄粉的重要組成。

看



身上總帶酸味 小孩都嫌棄我

由於常年與酸筍打交道，李永國身上總掛着「酸筍味」。「即使每次我都認真洗幾次手，但是衣服、頭髮、手上的味道怎麼都褪不去。」李永國說着將洗乾淨的手湊到記者面前，他的手上仍有一股濃重的帶着腐臭的酸味。「以前小孩都嫌棄我臭，不願意和我待一起。」家人的不理解，市場開拓的困難，曾讓李永國一度想要放棄。「我都開始計劃要到廣東打工了，好在從2012年開始，隨着袋裝螺螄粉的暢銷，酸筍的銷量也節節攀升。」

兼螺螄粉帶貨 年入100萬

「現在每天平均要聞25噸的酸筍，高峰期的時候甚至要聞近300噸。」隨着螺螄粉產業發展壯大，李永國也日漸自信。「現在我很慶幸自己堅持了下來。」如今除了任職「酸筍聞臭師」，通過銷售酸筍產品，李永國還有約50多萬元的分紅收入，加起來年薪超百萬。「不管別人怎麼講，我把自己的職位做得越來越好，以前離開酸筍行業的朋友都後悔了。」李永國如今已成為「網紅」，微博上「螺螄粉聞臭師年入百萬」的話題也引來了2.4億次圍觀。

尋到了「伯樂」。去年7月，李永國被柳州當地一家螺螄粉生產企業以50萬高薪聘請為「酸筍聞臭師」。

「後調」帶廁所的味道

「酸筍聞臭師」聽起來時髦，不過在李永國看來，酸筍聞臭是一門技術活。「可能很多人看了有關報道，以為聞臭師特別輕鬆，每天捧着酸筍聞一聞就可以了，其實從源頭收購優質的竹筍開始，就不能鬆懈。」李永國表示，每年竹筍成熟的季節，他都會到農戶的種植基地親自把關要收購的竹筍，每年八九月竹筍成熟的高峰期，他幾乎就住在了山上。「要指導農戶新鮮採摘的竹筍必須要在4小時內醃製，而且酸筍醃製的每一項流程都有標準流程，這樣才能保證品質。」李永國一邊捧起一把酸筍，湊到鼻子前聞了

一下，一邊自言自語地說道：「嗯，這個醃製的時間還不夠。」酸筍的味道或許對不少人來說臭得有些刺鼻，不過在李永國眼裏，酸筍的味道卻和香水一般，分有前調、中調和後調。「前調是新鮮竹筍的味道，中調是酸酸的，而後調則是『廁所的味道』。」而除了聞，李永國還根據多年經驗自己總結了一套類似中醫「望聞問切」的「聞臭秘訣」。

「聞之前要先望，看酸水的澄澈程度，原本清澈的酸水攪動後會變成金黃渾濁狀態；然後要聞味道，聞到一股帶着類似廁所的臭味，就是成熟了；之後拿起筍絲觀察筍絲是否呈透明狀，最後還要嘗一下酸筍的酸度和爽脆程度。」李永國隨手捏起一根筍絲演示道：「像這樣已經有點透明的筍絲，拿在手上看着很軟，實際上輕輕一捏是很脆的，這就是品質上乘的酸筍。」

螺螄粉火爆催生新機遇

「廣西人幾乎每天都『嗦粉』，而無論是桂林米粉、老友粉還是螺螄粉，酸筍都是重要的配料，當時我覺得酸筍應該有市場，所以我開始嘗試醃製酸筍。」李永國自己摸索醃製酸筍的方法，在不斷的「試錯」中漸漸積累經驗。「酸筍醃製過程並不複雜，但是發酵的程度、什麼時候加水等，每一個環節都很講究。說實話為了醃製品質好的酸筍，我前前後後試驗了很多次，估計醃爛的酸筍都有上萬斤。」如今，憑藉十幾年的種植、醃製經驗，李永國通過聞臭就能知道酸筍醃製的時長，並可通過味道、顏色等判別酸筍品質的好壞。

近幾年，螺螄粉火遍全國，也帶動了酸筍的需求量，李永國十幾年堅持練就的「金鼻子」也

柳州拓500億產業鏈 求才若渴

螺螄粉在疫情中「出圈」，產銷量翻倍增長成為當地增長最快的產業。統計顯示，截至去年12月17日，袋裝柳州螺螄粉產銷量達到105.60億元，較前年增長68.80%。柳州市商務部門統計，去年前11個月，柳州螺螄粉出口為2019年全年出口總值的31倍，出口額約2770萬元。「在接下來的5年，柳州將致力於把螺螄粉打造為全產業鏈產銷超過500億的大產業。」莫勒吉表示，隨着螺螄粉產業不斷發展壯大，相關的專業人才需求也將增加。

李永國也有意培養後備人才，然而尋找優秀人才並非易事。「首先肯定要熱愛這個行業，其次，從事『聞臭師』也不能有鼻炎，嗅覺也要相對靈敏。」李永國坦言他如今也帶了3位學徒，不過他們離「出師」還有距離。

去年5月28日，內地首個螺螄粉產業學院在廣西柳州職業技術學院正式掛牌成立。李永國也希望，將來「酸筍聞臭師」作為產業中一個重要的崗位，能開設專門的課程，系統性地培育更多專業人才。



▲工人正在車間內加工酸筍。 大公報記者曾萍攝

廣東10招為企業減負擔逾500億

【大公報訊】記者方俊明廣州報道：廣東省政府新聞辦26日召開發布會介紹《廣東省減輕企業負擔推動企業高質量發展工作方案》（下稱《方案》），提出涉社會保險、創業就業、減稅降費、用電用能等十個方面措施，惠及在粵港企。其中，對中小微企業返還失業保險費60%；就業和創業補貼覆蓋初創企業；進一步降低申領門檻、提高補貼標準。預計今年全年可為企業綜合減負約508億元（人民幣，下同）。

廣東省人社廳黨組成員、省社保基金管理局局長關廣長說，為切實減輕企業經營成本，廣東多措並舉。其中，失業保險穩崗返還政策今次涵蓋所有的大中小型企業，其中對大型企業返還失業保險費30%、中小微企業返還60%。而就業和創業補貼政策也覆蓋了初創的企業。

港企受惠 拓內銷更從容

在中山等地設生產基地的港企聯合機器織造廠經理稱，廣東持續的減負措施，將有助於企業應對疫情與拓展內銷市場更加從容。而港企文華國際企業相關負責人說，受惠於減負措施，將

有更多資金可投入後續的研發與營銷，線上線下深拓內地市場。

港青劉嘉東透露，其初創的小微企業去年便享受優惠稅率從3%將至1%。而今年從廣東省層面再推減負措施，對於港青創業是利好。譬如「創辦企業帶動5人以上就業的借款人，個人最高貸款額度提高至50萬元」等措施，他認為繼續利好企業的資金鏈與後續發展。



▲港企文華國際企業表示，廣東減負措施利於企業後續研發。 大公報記者方俊明攝

廣東減負措施要點

1. 減輕企業醫保繳費成本，執行階段性降費政策至2021年底。
2. 減輕企業失業保險繳費成本，將失業保險費率由2%階段性降低至1%。
3. 推普惠小微企業貸款延期還本付息政策；政府作擔保擴大小微企業融資業務規模。
4. 創辦企業帶動5人以上就業的借款人，個人最高貸款額度提高至50萬元人民幣。
5. 工傷保險費率在實施省級統籌行業基礎費率標準基礎上，再階段性降低50%。
6. 對吸納高校畢業生等重点群體給予社保補貼、崗位補貼或一次性吸納就業補貼。

大公報記者方俊明整理

今年高校畢業生909萬創新高

【大公報訊】記者江鑫湖北京報道：關於今年的就業形勢，人力資源和社會保障部部長張紀南在26日舉行的國新辦發布會上表示，隨着經濟穩向好，今年就業將延續總體平穩的態勢，但就業總量壓力不減，今年需要安排就業的城鎮新成長勞動力仍然

在1500萬人左右，今年的高校畢業生909萬人，達到新高。與此同時，今年就業結構性矛盾仍然突出，就業難和招工難並存，如製造業、服務業普工難招、技術工人短缺，目前一個技術技能人才至少有2個崗位在等着他。

分流顯效 蓮塘口岸日均車流增6倍

【大公報訊】記者黃仰鵬深圳報道：2月22日至25日，蓮塘口岸連續四天刷新貨車出入口流量紀錄，最高近1600輛次，較去年日均流量增長逾6倍，較今年1月份日均流量增長逾1倍，並呈繼續攀高態勢。數據顯示，自深港兩地政府今年2月10日調整部分陸路口岸

功能以來，蓮塘口岸的車流量有約18%是分流自皇崗、文錦渡等口岸，深港跨境貨運「東進東出」分流效應初步顯現。據蓮塘邊檢站介紹，近期蓮塘口岸出境貨車增幅明顯，出境日均車流量較1月份增加了近2倍。分流後，有近700輛貨車首次從蓮塘口岸通行，預計未來還將不斷增加。