

“世界讨厌香菜日”： 你对香菜是爱是恨？

“你好，不要香菜，谢谢。”2月24日是“世界讨厌香菜日”，这个词条也于当天冲上了微博热搜。这个奇怪的节日是讨厌香菜的人所创办的。据非官方统计，全球大约有15%的人不吃香菜，也就是说，全球每100人中有15个不喜欢吃香菜，因此在每年2月24日，他们都会在“世界讨厌香菜日”用文字、图片以及行为来发泄对香菜的不满。那么，无锡市场上的香菜种植和销售情况如何？为什么香菜能让对它爱恨的人分成对立的两派，让人看不到中间地带？记者对此进行了一番探访。

探访

市场需求呈上涨趋势

24日上午，记者在朝阳农贸市场逛了一圈后发现，卖香菜的摊位不少，但备货量普遍都只有一小堆，基本都是和香葱、大蒜等香料类的摆在一起售卖，只有少数摊位的备货量比较大。一名摊主告诉记者，他家算是进货比较多的，大概进了一二十斤，但一天下来也卖不了多少，“一般人一次只买1-2两的一小把，作为烧汤、凉拌菜等的佐料”。记者询问了几个摊位后发现，香菜的售价在每斤9到12元不等，新鲜的稍微贵一点，品相差一些的就便宜一点。记者观察了半小时发现，正如摊主所言，大多数市民一次只买1-2元，只有一位市民称了半斤，说是准备买回去包香菜馄饨。

万寿河蔬菜专业合作社在惠山精细蔬菜产业园内年种植香菜十余亩，每亩产量约1500公斤。“市场上香菜散户零散种植的比较多，规模化种植的还不多。我们基地主要是供应精品商超的，这几年香菜的市场需求呈上涨趋势。”据合作社负责人郇先生介绍，基地规模化种植香菜已经有五六年了，起初日供才10份（200克/份）左右，现在日均可达30-50份，节假日高峰期超过50份，每年的供货量都在上升。据了解，全市香菜种植面积不超过30亩，主要集中在惠山区，大部分是供应本地市场。

作为佐料，香菜每次买起来也就买一小把，所以消费者对香菜价格的波动不太敏感。但很多人还是对去年夏天香菜那“高攀不起”的价格印象深刻，吐槽“香菜价格高得好明显，简直吃不起”。“去年七八月份批发价要20元/斤，10月到今年1月回落到6元左右，最近小涨到9-10元。”郇先生分析，去年价格飙升主要是因为高温不适合本地香菜生长；最近则由于冬季偏暖，田里香菜收获过早导致市场缺货，所以价格略有上涨。“现在香菜生长周期没有冬天长，后期产量跟上后价格就会相应回落。”



产品

各种“香菜味周边”你会尝试吗？

2月21日，某快餐品牌推出了限时售卖5天的“香菜新地”一时火出圈，引来众人尝鲜。据了解，这款“香菜新地”是在原味冰淇淋上淋了青柠酱，再撒上香菜叶作为点缀。这一绿色清新风格让爱好香菜人士直言“上头”，小李就第一时间去品尝了，“其实酸酸甜甜的味道主要是青柠酱，香菜叶就是脱水蔬菜那种，有点像吃纸片，吃的时候香菜味并不浓郁，但吃完后倒是‘回味无穷’”。

该快餐品牌的点餐员告诉记者，21日上新后，点单的人很多，因为是限量供应的，到22日下午就售罄了。周女士22日晚上去买的时候就错过了，于是她和女儿各买了一杯草莓和巧克力味的新地，回去撒上一把香菜叶DIY。周女士说：“我看了测评，好多人说脱水的香菜口感并不好，所以就买回来自己撒上新鲜的香菜。还挺新奇的，香菜的清香配上冰淇淋的凉爽可口，双层味蕾刺激还是有点点过瘾的。”不过，周女士的女儿却觉得这两种口味没有很好地融合，香菜归香菜，冰淇淋归冰淇淋，没达到她预想的口感。

除了香菜新地，市场上还有很多“香菜味周边”，比如香菜薯片、香菜饼干、香菜果汁、香菜奶茶、香菜冰沙、香菜柠檬茶、香菜巧克力等等，甚至还有美食博主在网上分享香菜蛋糕的做法——将香菜榨汁和鸡蛋黄搅匀，加入低筋面粉烤制而成的香菜蛋糕，让不少香菜党表示“狠狠心动了”。除了吃到嘴里的，热爱香菜的人甚至还研发出了其他香菜周边，比如香菜味的香水、面膜、沐浴露等，他们愿意360度无死角地环绕在香菜的芬芳当中。这些打着香菜噱头的产品，吸引了不少消费者的关注和猎奇。

对于“无香菜不欢”的周女士而言，香菜是很多菜的“灵魂”，不论是堂食还是点外卖，一定要嘱咐店家或留言“多加香菜”。“色如牛奶的鱼汤上撒上香菜末儿，鲜香的面条一定要铺上满满的香菜，任何一盘平平无奇的凉拌菜只要撒上香菜就会惊艳无比。”周女士说，他们一家人都爱吃香菜，饭桌上几乎天天有香菜的身影，隔三差五就会买把香菜备着。“我家烧汤，每碗汤里都有香菜。火锅调料或烧烤蘸料也一定要放香菜。来不及吃的就和肉一起做馄饨馅儿。”昨天中午，周女士做了三文鱼豆腐汤，特意做了两份，一份有香菜、一份没有。“这几天我妹妹的女儿来我家上网课，小朋友不吃香菜，所以我就准备了两份汤。”周女士还说，她女儿喜欢把香菜切得碎碎的撒在汤里，她父亲则喜欢吃香菜，什么都不搭直接把大把的香菜往嘴里塞，类似于北方人吃大葱的劲头。“我们出去吃火锅，我爸就拿了一盘香菜，自己咯嘣咯嘣在那生嚼呢。”

调查

为什么人们对香菜“爱憎分明”？

有人对香菜爱得不行，就有人对香菜厌恶得连提起名字都很抗拒。讨厌香菜的人，高喊着“没有买卖，就没有香菜”，他们不仅希望“香菜滚出农贸市场”，甚至还希望“香菜永远从地球上消失”。陈先生就不喜欢香菜，所有菜品里的香菜一定要挑出来才能吃，因为他觉得香菜的气味很奇怪，“就像小时候玩的瓢虫那种奇怪的气味”。

那么，为什么有些人不喜欢香菜呢？甚至有些人即使反复练习，还是无法接受香菜。不爱吃香菜的人有时会被认为是挑食或者被贴上“矫情”的标签，然而这种情形并非“矫情”，它更可能与基因有关。有研究分析，对于许多厌恶香菜的人而言，他们尤为讨厌香菜的气味——一种类似“肥皂”“霉菌”或“昆虫”的奇怪气息。香菜之所以会有如此特殊的味道，主要是因为它含有大量的醛类，还有一些醇类。

遗传学研究表明，对香菜味道的不同感受，可能源于嗅觉受体上的基因差异。有些人的11号染色体上，有一段叫OR6A2的基因，对醛类物质非常敏感，这就导致携带这一基因的人更容易闻出香菜的特别气味。同时，香菜还有一些苦味的味觉基因，也会影响对香菜的接受程度。不过，基因并非是完全的决定性因素，从小的饮食习惯和文化，也对个人的食物偏好有影响，所以遇到一些不吃香菜的人，不能简单认为他们挑食，可能是他们的身体对香菜本能的抗拒而已。

虽然香菜因为特殊气味受到一些人的冷落，但不可否认的是，它的营养很高，适合大多数人吃。比如香菜中的膳食纤维、胡萝卜素和钾等微量元素含量都不低，尤其是维生素C和钙的含量接近牛奶。而且因为香菜的气味让它很少有虫害，一般不需要喷洒农药，因此更适合生食、泡茶和做菜用。中医还认为，香菜性温味甘，能健胃消食、发汗透疹、驱风解毒。

对于实在无法接受香菜味道的人来说，不妨试试以下方法：烹制时，可将其焯水或是多炒、多煮一会，这样可以去掉挥发油成分，从而使其味道变淡。但应注意的是，长时间的高温烹煮会破坏香菜中一些营养素，损失一部分营养物质。

（晚报记者 潘凡/文、摄）