

世界反香菜联盟是个什么鬼？

走访杭州小饭店 老板哪敢随便放香菜

不吃香菜不是因为你的童年阴影 与你的基因有关

记者 王真

能把人分成“爱它”或“恨它”两类的食物，香菜绝对是其中之一。

12月1日，一家号称“趣味、性感”的杂志《男人装》，在微信版发出一篇奇文《世界反香菜联盟：吃香菜的人是TM异类》，又一次将波及全球的“香菜斗争”推向风口浪尖。

真的有世界反香菜联盟 又名“我讨厌香菜”

网络搜索“世界反香菜联盟”，找到它的老巢——ihatecilantro.com网站，翻译过来就是“我讨厌香菜”，这名字够直接。

网站主张很鲜明，网页顶端写着“为反对香菜而战”。到昨天晚上，已经有4679位成员。加入网站，可以分享“你讨厌香菜”的故事，可以写“仇恨香菜”的诗挂在首页，甚至还能在网站上买到“反对香菜”的T恤。联盟在网上定期组织活动，大家通过示威游行向香菜宣战……不得不说，老外的脑洞真大，连讨厌一种蔬菜，都做得这么专业。

先来看看他们的留言——

·香菜是一种怪怪的肥皂味儿。

·是的，没人愿意吃怪味肥皂。如果有人不经询问就朝你的菜里面放怪味肥皂，并且还认为这是理所应当的事，你也会感到愤怒，感到被伤害。

·香菜总是莫名其妙地出现在咖喱、沙拉、蒸丸子、速食食品 and 高级餐厅的昂贵菜肴中。这对我们来说简直是一种种族歧视！香菜毁了我的沙拉。

·来自世界各地成千上万的人在网站上表达他们的愤怒，彼此同情，就像兄弟姐妹。

“整个美国都笼罩在香菜的不利影响之下，我相信这是世界范围内的。”一位反香菜联盟的负责人这样说。

反香菜联盟成员渗透至社会的各个角落，他们甚至试图操控舆论。反香菜联盟成员还散布消息说，因为粪便污染，FDA（美国食品药品监督管理局）全面禁止从墨西哥进口香菜，《时代》周刊对此作了深度报道。

不过这一说法遭到了《时代》周刊执行主编的否认：“我们从未有过这样的报道，任何市面上流传的关于《时代》对香菜的立场，都是谣言！”

爱派和恨派势不两立 彼此无法理解

国内不少微信公众号转发了“世界反香菜联盟”的内容，轻轻松松斩获10万+阅读量。其实，国内的网站上也有类似“我讨厌香菜”的阵地，比如贴吧有“反香菜联盟吧”，豆瓣有“反香菜小组”，微信也有“反香菜联盟群”。

一样东西有恨到骨髓的人，自然会有爱之深切的人。爱香菜人士纷纷在网上留言，他们深深爱着香菜，根本搞不懂为什么有人如此讨厌香菜——

·我就很爱吃香菜，尤其是煮泡面，放两个荷包蛋，再放上一把碎香菜，在冷冷的冬夜吃上一口，哇，真幸福。

·世界上怎么会有香菜这么好吃的东西，居然有人不吃？

·凉拌香菜不要太好吃!!! 我永远是那个‘老板，多放点香菜’的人。

·在北京，很多东西没香菜根本没法吃好嘛，卤煮不加香菜怎么吃请问？火锅涮肉蘸料不加香菜怎么吃请问？老虎菜不加香菜怎么吃请问？拌个熟食不加香菜怎么吃请问？

爱香菜的人，也像恨香菜的人一样，付诸行动。在日本有香菜味的泡面、香菜味的冰淇淋、香菜味的薯片，在阿拉伯国家有香菜籽酱，在欧洲有香菜啤酒……甚至还有带薰衣草味的香菜香水、香菜沐浴露。



《男人装》杂志插图

走访杭州小饭店 老板哪敢随便放香菜

杭州人爱不爱香菜？杭州菜馆里放不放香菜？昨天，我到武林广场附近的一条街上做实地调查。

走一家，问一家，只问两个问题：你们家放不放香菜？客人对香菜有特别要求吗？

沙县：香菜？我们不用。

老北京炸酱面：我们店里准备着香菜，不会主动加。如果客人要加香菜，我们加上去，感觉南方人吃香菜的人少，90%是不要香菜的。

刀削面：我们以前在北方开店，北方人吃碗面葱姜蒜香菜都齐全，现在来这里，会有人说不要香菜、不要葱、不要蒜，所以每次我们上面，都要问一句：葱姜蒜要不要？香菜要不要？曾经碰到过客人，加了香菜，面就不要了，他说他吃香菜过敏，拉肚子。一般来说，我们这里刀削面、凉拌菜、酸辣粉是加了香菜比较好吃。

兰州拉面：牛肉拉面，肯定要加香菜啊！很少有客人说不要香菜的，倒有客人说不要葱。每次上来，加一手把香菜。饺子、肉夹馍也有香菜，没有香菜，吃什么兰拉呢？

小饭店：香菜，不进店。你想啊，香菜进价高、难洗又放不牢，又没有客人专门到我们这里来吃香菜的。

溪鱼馆：我们店也没有香菜，配菜有葱和大蒜叶。

外婆家：店里用香菜的菜式不多，有一道香菜牛肉，要配着香菜，才有那个味道。我们会问客人，有没有忌口？如果他不吃香菜，我们可以做到每道菜都不加香菜。

外婆家的领班说：“我们感觉大多数客人不会主动加香菜，倒有不少客人说不要香菜的，我们这里有几次，菜上来加了香菜，客人不高兴，只能重新做过。所以，我们绝不会主动加。从餐饮菜系上来说，北方的香锅、火锅和凉拌菜，加香菜比较多。”

不吃香菜的很难坐在一起吃饭 朋友故意发几张香菜照片给我 知道这样能恶心到我

昨天，我还在朋友圈发出征集令：“你爱或者恨香菜吗？”

马上有两位朋友势不两立留言，“我是坚定的爱派！”“香菜，请不要在我面前出现好吗？”

爱香菜的严小姐，最近厨艺精进，经常在家里下厨，“我做的菜，只要是小炒、凉拌菜都喜欢搁点香菜，我觉得很香啊，我很喜欢香菜这个味道，老公和儿子也不排斥。

“我在广西长大，小时候那里有道名菜‘啤酒鸭’，有点像汤煲，鸭子的汤汁浸润在香菜上，就着香菜奇异的香味，真的很鲜很香很好吃。后来，长大了到成都、重庆吃火锅，蘸着蒜、香菜和香油调成的油碟，特别香哎。

“我算是香菜的死忠粉，每次吃火锅，我要单独点一份香菜，像青菜一样在辣锅里涮着吃，绝对是真爱。同桌的人吃不吃香菜？我觉得不吃香菜的和吃香菜的，很难坐在一起吃饭吧？”

恨香菜的陈先生，戴着眼镜，说起香菜，他捂着鼻子皱着眉头，“我从小到大不要吃香菜，没有为什么，就觉得很难吃。芹菜和香菜味道有点像，小时候芹菜不能吃，现在勉强能吃了。但是香菜呢，绝对不能勉强。有些商家把香菜弄碎，放在里面，哦，天

哪，简直了！这碗菜一定要换掉。有时候，菜上面有一点点香菜，老婆帮我一个个挑出来，看老婆这么辛苦，我稍微吃一点。

“很多火锅、牛肉粉丝会加香菜，我建议商家把香菜放在菜的外面，有需要自己加。加进去感觉特别恶心，有时候说了不要加香菜，后来又加了，我要发火的……香菜对我来说，真的很不能忍。

“我不吃香菜，朋友都知道，有时候他们发几张香菜的照片给我，我回一个‘吐’的表情，他们知道这样能恶心到我。”陈先生也很无奈，他说对香菜的讨厌，应该是一辈子的。

不吃香菜不是因为你的“童年阴影” 可能与基因有关

香菜是一种多么特别的蔬菜，有人恨之入骨，有人爱之心切。

《饮食指南》杂志曾有一篇文章专门说到了“香菜”。文中用的是香菜的学名——芫（yán）荽（suī）。芫荽原产欧洲地中海地区，由张骞出使西域后带回中国。

香菜中含有许多挥发油，其特殊的香气就是挥发油散发出来的，能祛除肉类的腥膻味。因此香菜在烹饪中能起到祛腥膻、增味道的独特功效，从而作为一味香料被广泛推崇开来。

芫荽在英文称“Coriander”，在古希腊文里的原意为“臭虫”。

美国《纽约时报》曾刊载了一篇报道，说芫荽和臭虫以及肥皂三者均含有相似的植化素——醛类的气味元素，就是这个元素让它能散发出独特味道。

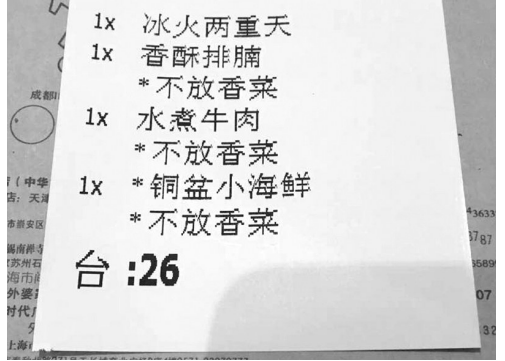
印度传统医学认为，芫荽和其他辛香类食物一样，可以祛风，促进消化和暖化肠胃。欧洲国家认为芫荽能降血糖，对糖尿病人有帮助。

现代研究证明，多吃芫荽叶子能降低坏胆固醇，主要是因为芫荽可增强肝胆功能，增加胆固醇的代谢，调节身体内的胆固醇组成。从营养学角度来分析，芫荽含有丰富的营养素，如叶酸、维生素A、维生素K以及维生素B。

《科学fans》杂志《为什么越臭越爱吃?》一文中说，有研究认为，人的味觉偏好跟基因有关。2012年两位加拿大学者统计发现，东亚人讨厌香菜的最多，比例高达21%；拉丁裔和中东地区的人，讨厌香菜的比例最低，只有4%和3%。研究认为，这是11号染色体rs72921001的位点多态性的作用。这就是特殊的味觉偏好而言。

生物学家考察了14604名讨厌香菜和11851名喜欢香菜的人，用统计方法试图找到相关基因，他们证明对香菜的厌恶其实是基因和遗传学层面的，一组编码为OR6A2的基因导致受体对香菜中的醛敏感，从而觉得香菜的气味很难闻。所以不吃香菜往往不是因为“童年阴影”，他们对香菜的讨厌是基于基因的。

综合已发表的针对香菜的研究，“香菜味道的确比较特别，和臭虫肥皂有点像，但爱它或者恨它，绝对是天生的。”



反香菜斗士陈先生的点菜小票