

人體品鑒美食系統

圓圓年初去了北京，了解到北京有個特色食物——豆汁兒，其味道古怪，只能被少數人接受。圓圓好奇買了一瓶，卻被老闆警告：「不要聞它！」圓圓按捺不住好奇聞了一下，一股類似污水渠的瀟水味撲面而來，令人作嘔，遂即「聞而望卻」；然而一旁的朋友聽話捏住鼻子品嚐，卻只嘗出一般酸味，覺得勉強能接受。

這個神奇的現象，和感冒鼻塞時覺得媽媽做的拿手菜索然無味，完全是同一個秘密！今天，我們就來破解這個關於「味道」的大謎團。

我們總以為品嘗美食全靠舌頭。沒錯，舌頭上確實駐紮着大約8000多個味蕾小衛士。但它們的本事可沒我們想的那麼大，舌頭只能嘗出酸、甜、苦、鹹、鮮這五種最基礎的味道。想像一下，如果美食世界只有這五種元素，那該多單調啊！

而讓我們驚喜（或驚嚇）的是，我們感受到的豐富「味道」，其實80%至90%的功勞要

歸於鼻子！在我們鼻腔深處，隱藏着一塊超級嗅覺區（只有約1.5平方厘米，比指甲還小！）裏面密密麻麻分布着約1000萬個嗅覺細胞，種類多達384種！數量遠超舌頭的味蕾大軍。

吃東西時，鼻子可不是閒着。食物的香氣分子會通過一條隱秘通道——從嘴巴後方往上溜進鼻腔，刺激那裏的嗅覺細胞。這條通道就叫「鼻後通路」。正是它，讓我們在咀嚼時能「聞」到食物內部的萬千風味。感冒鼻塞或捏住鼻子，就等於堵死了這條香氣高速公路，再美味的食物也只剩下乾巴巴的「基礎五味」了。

風味交響曲：不止鼻和舌

更神奇的是，當我們說「豆汁兒有瀟水味」時，舌頭只負責報告「酸」，鼻子嗅到的「發酵後的臭」則通過鼻後通路傳來，大腦瞬間把這兩個信號完美混合，創造出這樣獨特的味覺體驗！科學家發現，當氣味和基礎味道一致時（比如香草配甜、檸

檬配酸），大腦處理信息更快，感覺也更強烈，就像默契的搭檔互相加油。

你以為這就完了嗎？我們感知的「美味」其實是一場盛大的感官交響樂！眼睛看到食物的誘人色澤，耳朵聽到薯片的酥脆聲，手指感受到冰淇淋的冰涼順滑……所有這些信號都在大腦裏融合。科學家做過一個經典實驗：把白酒染成紅色，連品酒專家都更容易用描述紅酒的詞彙去形容它！環境也很重要，在優雅餐廳裏喝紅酒，絕對比在喧鬧馬路邊用紙杯喝更美味。噪音甚至會讓我們覺得食物沒那麼鹹、沒那麼好吃。

所以，下次當你大讚「這碗麵味道太棒了！」時，請記住：

- 「味道」的豐富魔法，主要靠鼻子裏的千萬嗅覺細胞通過「鼻後通路」完成。
 - 舌頭只是基礎味道的守門員。
 - 眼睛、耳朵、觸感甚至環境，都是這場美味盛宴的幕後功臣！
- 捏住鼻子，你關掉的不僅僅是一個感官，而是整個精彩紛呈



◀圓圓就在這裏買了一瓶氣味和味道奇怪的豆汁。

的風味宇宙。現在，是不是更理解感冒時食不知味的痛苦了？我們精妙的身體，每天都在上演着這樣神奇的合作！



作者介紹： 湯圓圓

對世界充滿好奇的過期小學生，旨在解答小朋友的十萬個為什麼。

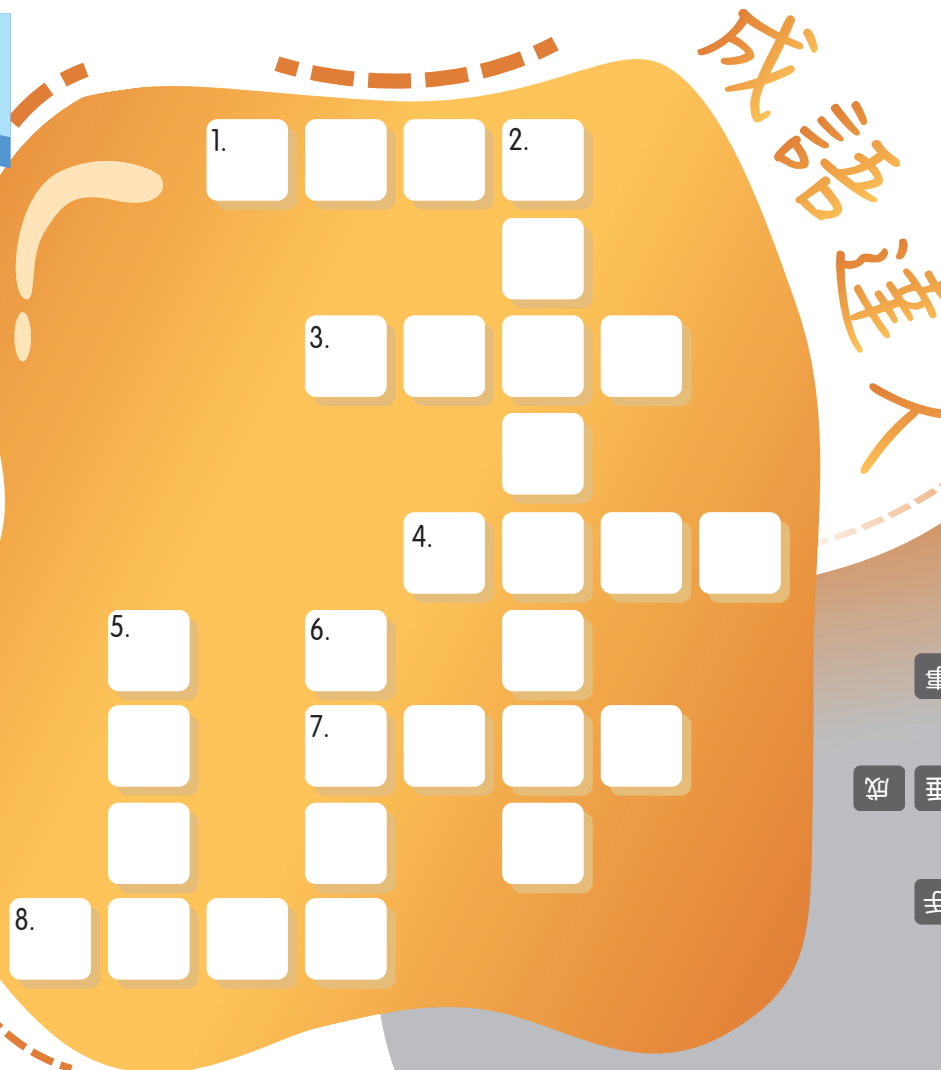
遊樂場

由左至右

- 形容不惜金錢的豪舉。
- 比喻玩弄手段，暗中作弊。形容帶有邪念，不禮貌地觸摸他人身體。
- 指事情在即將成功時卻失敗了。
- 形容神態鎮靜、自然。
- 使人聽後大為驚駭。

由上至下

- 形容外表美好而內質破敗。貶義。
- 形容人高傲自大，瞧不起別人。貶義。
- 雖有耳聞，卻好像沒有聽到一樣不加工理會。



學中文好boring？不妨試試下面成語填空遊戲，當放鬆下，看看你能做對多少！

【答案】

