

从孔子到刘姥姥，谁还没吃过“预制菜”！

预制菜引发争议，或是一种深植于文化基因里的本能反应

人间烟火味，最抚凡人心。当科技的浪潮裹挟着生活节奏不断加速，预制菜以其高效便捷的特点悄然进入大众生活，却也毫不意外卷入争议漩涡。近日，罗永浩在微博吐槽西贝“几乎全是预制菜，还那么贵”，引发广泛关注，也再次将预制菜推上舆论的风口浪尖。

其实，“预制菜”并非什么新鲜事物，我们老祖宗吃预制菜已经很久了。但为何源自工业文明的预制菜，会遭遇很多人的抵触？预制，真的注定是被“嫌弃的一生”吗？当标准化工业生产遇到传承数千年的饮食文化，这场关乎味蕾的争论，又该何去何从？



魏晋烤肉煮肉图壁画
(现藏甘肃省博物馆)



电视剧《红楼梦》中，王熙凤喂刘姥姥吃茄鲞。

预制菜为啥

不受一些人待见？

要回答这个问题，首先要明白一件事——中国人为什么对“吃”有如此独特的执念？因为食物对我们来说，远不止是果腹之物，更是一种历史、文化与情感的连接。

五千多年的农耕文明，塑造了中国人“天人合一”的哲学观，在饮食上则具象为对“色香味”的极致追求。食物不仅是讲究口感，更讲究食材的时令性和新鲜度。孔子所言的“不时不食”，就是这种观念的体现。

清代美食家袁枚在其《随园食单》中强调“物味取鲜，全在起锅时极锋而试”，意思是说菜肴的鲜美，全在刚烧制完成的那一刻。这也道出了中式菜肴的另一灵魂所在——锅气。

一份热气腾腾、锅气十足的菜品，是对食材的尊重，也是对食客的尊重。毕竟，烹饪本身即是一种情感的表达。

然而，预制菜的“预加工”和冷冻保存，与追求鲜活、讲究“锅气”的中华饮食传统形成了直面冲突；同时，其流水线制造的口感同质化与加热即食的方式，带有某种“去情感化”的意味，也让食物少了份温度，使食客多了份疏离。

因此可以说，一些国人对预制菜的排斥，大抵是一种深植于文化基因里的本能反应。加剧这一抵触心理的，则是预制菜行业在飞速发展中的食品安全问题，以及“价”不配“位”的消费体验。

中国人向来相信“眼见为实”，但预制菜在某种程度上说是一个“黑箱子”——食材来源、添加剂使用、加工环境等几乎都不可见。

2024年央视“3·15”晚会曝光的预制菜原材料“以劣充好”，正是预制菜行业乱象的缩影——这不能不引发公众对预制菜卫生与营养的担忧。

此外，相关数据显示，72%的消费者拒绝为预制菜支付其现做价格。这或许说明，除了食品安全疑虑，人们抗拒的还有那种被蒙在鼓里的感觉。

预制菜真的是“被嫌弃的一生”？

若我们把目光从当下的争议声中暂时移开，回望更广阔的历史时空，或许会发现不一样的视角：预制，并非这个时代的专利，相反，它一直是人类饮食文明碰撞融合与风味创新的重要方式。

最著名的预制菜，恐怕非《红楼梦》中的茄鲞(xi ā ng)莫属。

这个让刘姥姥“吃不出茄子味儿”的茄鲞，以近乎奢繁的步骤，成就了一道随取随用的宴客大菜：“刚下来的茄子把皮刨了，只要净肉，切成碎丁子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子，俱切成丁子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是了。”

在古代，受制于交通条件，人们出门少则数日多则数月，行囊中少不了那

些耐存易食的干粮。

或许你很难想到，我们今天熟悉的方便面，老早就有了雏形：清代扬州知府伊秉绶非常热衷于招待文人墨客，家中厨子忙不过来，灵光乍现便将鸡蛋打入面粉制成面条，晒干后炸至金黄储存，吃时汤泡即复软——这便是“伊府面”。1914年，上海有名的陶陶居专门在《申报》上为此面打广告，使其迅速风靡全国。

肉类的预制更是历史悠久。孔子时代，学生即以“脩”(肉干)为礼拜师，其制作与今天无二：肉切条状，用盐和香料腌制，而后晾晒成干。类似的制作技艺也出现在北方游牧民族的风干牛肉、西南地区的腊肉中，它们跨越地域，成为不同民族共同享有的美味。

唐宋时期，金华火腿的工艺已相当

成熟，选料、腌制、发酵、晾晒、保存一条龙，新鲜的猪腿被转化为能够远行千里的鲜味，不仅成为江浙地区的美食符号，更随着商贾往来传播至全国乃至世界。

在不适宜生产蔬菜的地域和时节，腌菜成为智慧的中国人解决吃菜难问题的绝佳方案。汉朝自西域引入胡瓜(黄瓜)后，中国人很快就开发出了腌渍的吃法；清代时，清军带到西藏的泡菜，则缓解了雪域高原的吃菜难题。

可见，“预制”从来不是将就，更不等于“劣质”。它曾温暖长途跋涉的旅人、惊艳异乡的食客，也曾为游子遥解乡愁。它是我们打破地域时空限制、拓展食物边界的方式。

那么今天，拥有更先进科技和监管手段的我们，是否能让“预制”重新成为安全可信的饮食方式？

预制菜该“加点”什么？

泛存在于日常生活中。2024年3月21日，市场监管总局等六部门联合出台了《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，规定了预制菜的定义和范围，也明确了预制菜不允许添加防腐剂。

然而，由于地方标准和监管力度的差异，人们对预制菜“是否安全”“营养如何”等的疑虑依然较为普遍。

要打破信任困局，需要贯通多方的合

力：在加强预制菜食品安全监管的同时，必须大力推广餐饮环节使用预制菜“明示制”，让后厨走向前台，还知情权于消费者。

唯有以“物勒工名”般的态度溯源食物，以透明消除疑虑，以诚意重建信任，才能将预制菜真正变为令人心安的“明白菜”——或许，这才是预制菜行业长远发展不可缺少的。

据“道中华”微信公众号