

# “洋快餐”囚徒



## 明天早饭吃街边地沟油，还是洋快餐过期肉 不是选“放心”，是不选“最不放心”

编辑人语

对大部分国人来说，一种让人沮丧的现实是：在吃的方面，对安全、高营养价值的追求，有时候还需要让位于低价的追求。

作为多家国际知名洋快餐连锁店的肉类供应商，上海福喜食品有限公司大量采用过期变质肉类原料，再次映射出国人调侃、侥幸、痛恨、纠结与无奈的复杂情绪与心态。

其实洋快餐并非没有问题。

在食品安全频频爆出问题的被诟病中，地沟油、非法添加剂或者臭脚米线、明矾油条的存在，都让国人正在经历一种趋利避害的选择逻辑：既然吃什么都不放心，谁都避免不了问题，还是选一个并非最差的去吃。而洋快餐品牌的知名度、标准化生产服务流程、提供的相对放心的食物，至少看起来没有那么差。对洋快餐的追逐，就成为消费者在被动环境中无奈的主动选择，在一次次出现的食品安全问题中，洋快餐丝毫没有减弱受欢迎的程度。

但不能否认的是，和原来的本真相比，洋快餐正在给出一张特殊的中国面孔，这让他们看起来并不像在国外那么可爱。是洋快餐中国化之后变坏了吗？显然，我们不能一味地指责洋快餐。难道不是吗？在中国食品安全监管体系和法治逐渐完善的现在，为什么一次次揭开洋快餐黑幕的，仍然只是媒体？地方政府和部门监管的敷衍塞责、监督者失职后的问责缺失是否是另一种程度上的纵容？而消费者对洋快餐的宽容，又是否助长了洋快餐的骄傲？

只能说，每一起食品安全事件背后，都有失守的监管。

道德约束无法代替法律，制度和管理部门，应该给予包括洋快餐在内的餐饮企业更为严苛的食品安全把关空间，以及更为积极的自我净化要求和能力，用商业规则和市场行为制止越轨的发生。否则，人人都会沦为洋快餐的囚徒。

一位网友说，上海福喜变质肉的新闻太吓人了，连续吃了2盒麦乐鸡才平复了心情。但愿不要让消费者在当下的食品安全危情下，以这种心态面对一次次出现的食品安全事故。

本报深度记者 刘德峰 韩适南 实习生 张艺馨

### “还能放心地吃什么？实在没得选”

7月23日，张涛在济南一家肯德基餐厅里点了一份汉堡套餐，就餐前，他特意拍了照片并分享到朋友圈。几位同事在照片下留言：“给我也来一份。”

随着麦当劳、肯德基等多家洋快餐的肉类供应商上海福喜公司“过期肉”事件的发酵，这时候再去吃肯德基，似乎被看做是一种勇气。张涛的这张照片，自然引来同事的种种调侃。

像张涛一样，上海福喜“过期肉”事件并未在饮食方面对韩鹏造成太大的影响。

因为他依然要面对这样的窘境：无论是在早上、中午还是晚上，每到饭点儿想到“吃什么”的问题时，会陷入一阵恐慌，因为他真的不知道“该吃点什么好”。

其实，身为济南普通工薪阶层中的一员，虽然无法天天出入高档餐厅，但在韩鹏支付能力范围内的大小餐馆也并不在少数，“吃得起豆浆油条，也付得起乐汉堡。”

吃不吃得起与想不想去吃是两码事。近年来，韩鹏发现，在面对“吃什么”这个问题时，自己越来越难以做出选择，问题的难度，不在于正确的选项越来越多，而在于以前认为正确的选项逐个被推翻。

锈迹斑斑的铁皮桶、醒目的食物残渣、污水横流的院落，来自不同省市却又极度类似的图片或视频，曾接二连三出现在韩鹏的视野中，这是相关部门在查处地沟油炼制点时拍下的场景。而据相关报道，部分地沟油在正规食用油生产企业中，流入油脂批发市场，按不同比例掺进正品食用油，最后走上餐桌。

地沟油之后，韩鹏又认识了一种叫做“一滴香”的化学添加剂。这种添加剂不仅能做出鸡肉、牛肉、羊肉等不同口味，而且只需在清水煮沸时滴上一滴，整锅清水就能变成不同口味的“高汤”。在多地餐馆中，“一滴香”被广泛用于煲汤、火锅、炒菜中。这也令不少国人感慨，“人体就是一个大的化工厂。”

此外，能让韩鹏记住的，还有“苏丹红”、“瘦肉精”、“速成鸡”等种种曾轰动全国的事件。

“炸油条用的油，很有可能掺入了地沟油。馄饨、包子肉馅，很有可能是淋巴肉做的。火锅店的高汤，极有可能放了违规化学添加剂。”韩鹏说，这也让他感觉到，自己的生活已经逐渐被食品安全问题一层一层包围，“还能放心地去吃什么？好像实在没得选了。”

相较于这些，段子手们正试图把人

们从沉重话题中解放出来。7月21日，原创视频作者“某S是我”写道：“在肯德基问服务员，今天的肉是过期的吗？服务员：已经封存了，保证新鲜。马上做出失望的样子，酱紫啊，那算了吧，吃习惯了不想换口味。”

伤心、愤怒也好，支持、调侃也罢，尽管洋快餐近年来多次受到质疑，可当过期食品回锅重做、更改保质期印章等画面呈现在消费者眼前，消费者的表情里却多了几分复杂。

消费者复杂情绪的背后，是洋快餐们在中国的迅速发展。

公开报道显示，1990年，中国内地第一家麦当劳在深圳开业，如今，麦当劳在中国门店的数量已经超过了2000家。截至2013年8月底，百胜集团在中国大陆900多个城市和乡镇开出近4500家肯德基餐厅。2012年，中国百胜营业额达到522亿元人民币，是在全球业务发展最快、增长最迅速的市场。

中国市场对两大巨头而言至关重要。近日，麦当劳公布了二季度报表，全球营收为71.817亿美元，同比增长1%。“反映出中国市场可比销售的强烈增长。”麦当劳在二季报中表示。而肯德基经历过前两年系列事件的打击后，业绩反弹。二季度，百胜在中国的销售收入增长了21%，其中肯德基增长25%。

### 不会是最差的那一个

比各种表情和情绪更为复杂的，是普通消费者们每天饭点儿所要面对的现实。所有复杂的来源，在于“今天吃什么”这个问题问完之后，自己要做出选择。

“怎么办？明天早饭是吃街边的地沟油还是麦当劳、肯德基的过期肉？”7月21日，北京市民李伟的感慨，或许能折射出上海福喜“过期肉”事件后，部分消费者的纠结心情。

不过担心归担心，饭还是要吃的。“只能是在两者之间选择一个伤害较轻的了。”韩鹏说。但问题是，街边的地沟油和过期肉，哪个更“轻”？

刘强选择了后者。“不管在济南还是出差、旅游到别的城市，走进这些快餐店前我就已经知道，能在店里吃到什么了。”他说，无论是汉堡套餐，还是米饭套餐，只要是相同的名字，就有着相同的口味。

工作中需要时常出差的他，每到一个陌生的城市，都会首先定位离自己住所最近的洋快餐店。而洋快餐在不同城市散发的品牌、菜单和口味的熟悉味道，也常带给身处异乡的他一丝安全感。

这源于洋快餐的高度标准化的经营

模式。除了同样的餐厅装修布局，统一的店员着装、服务姿势及服务用语外，“经过几十年的摸索，他们各自已实现了统一的快餐生产标准，产品的配方、火候的掌握都有着严格的量化标准，保证了质量的稳定和独特纯正的口味。”广东工程职业技术学院教师陆蔚指出。

除了熟悉的菜单和口味，就餐环境则是驱使邵勇选择洋快餐的另一个重要原因。尽管近年来洋快餐也多次暴露出食品安全方面的问题，但“既然哪里的食物都不安全，那我为什么不选一家相对放心、环境更好的呢？”

“起码我能看到店里的地板、餐桌甚至厕所，都打扫得比较干净，这看上去至少能让人放心一点。”邵勇说，在快餐店里，自己也可以看到店员们从点餐到配餐的过程，“整个流程是还比较规范的，完全不同于其他餐馆那种家庭作坊式的经营方式。”

肯德基、麦当劳等洋快餐品牌上一次被曝光还是在2012年底。那时，作为肯德基和麦当劳的供货商之一，山西海美集团被曝出其养殖的鸡从孵出到被端上餐桌，仅需要45天的时间，这在当时被称为“速成鸡”事件。这一次人们的眼光，被从“激素”、“抗生素”转到了“劣质肉”、“过期肉”上。

即便是这样，仍有人力挺洋快餐品牌。面对像“洋垃圾滚出中国”之类的评论，有人会留下一句“该吃药了，孩子”，也有人默默走进快餐店要一份汉堡套餐，更有人在舆论平台来一场口水仗。

经济学家王福重，在上海福喜“过期肉”事件后多次发言表达支持。“我没看到国内企业的污水横流，苍蝇乱飞、臭气熏天，我看到的是，干净得不像话的车间和生产流程。”7月22日晚，他发表微博称，“我对麦当劳彻底放心了。”

在韩鹏看来，洋快餐还有一个区别于其他中餐馆的特点在于，“点一杯饮料甚至什么都不点，就可以在餐厅里坐一下午，没有人驱赶你，这样的条件，哪家中式餐馆能给你提供？”

实际上，与标准化的生产和舒适的环境同等重要的，还有一顿洋快餐的价格。形式多样的优惠活动，逐渐把中西快餐的价格拉平。

“同样吃一顿饭，其实差不了几块钱。大排档和洋快餐，你会选哪个？”韩鹏说，即使是在“过期肉”事件后，他还是更愿意选洋快餐，不是因为钟爱这个品牌，而是在“实在没得选”的窘境下，经过比较之后做出的决定，“或许这就是在被动环境里的主动选择吧。”韩鹏相信，瘦死的骆驼比马大，在目前的食品安全生态中，洋快餐肯定不是最差的那个。