

厨师消失在后厨 取而代之的是预制料理包

去年的最后一天，罗振宇的跨年演讲《时间的朋友》上线，在罗胖讲述的53个故事中，那个关于厨师的故事并没有引起多大的波澜。

“一个烹饪学校，拼命拦着毕业生，不让他们去火锅店、单品店、快餐店就业，因为他们认为，有烹饪理想的学生还是要去技术含量更高的饭店学习，才能持续提高不被替代。”

演讲中，罗振宇高度赞扬了这所烹饪学校的意识和思路，但是他不知道，这几年里，全国新开了多少火锅店、烤肉店和自助餐厅。数据显示，2020全年，火锅行业的营收高达11700亿，占到整个餐饮行业的三成。

当外卖崛起，连锁餐厅们为了适应快节奏和高出货量，纷纷研制预制料理包的时候，恐怕留给厨师的时间不多了。

在巨大的生活压力面前，厨师的未来或许并不如罗振宇口中的那样美好。



(新华社资料图)

预制料理包不是个玩意

2021年最后一个月，45岁的厨师秦声失业了。

在失业的半个月里，他注册了外卖骑手、跑腿平台骑手、网约车司机、快递员等多个平台，上传了好几次个人信息等材料，但始终没有下定决心转行。

“讲道理，去年我就应该失业。”在疫情影响下，餐饮行业受到了巨大的冲击，不少企业和门面都没有挺过第一次居家隔离就倒下了。

秦声的老板是个年纪比他小一轮的年轻人，有个家族企业，干餐饮就是玩。在疫情最严重的时候，小老板挺仗义，虽然店铺不开门，工资月月照发，年底还给了秦声两张游乐园的门票，让他带着孩子去放松一下。

“厨师的流动性其实很大，尤其是像我这种水平的厨师，什么菜都能做点，川菜、鲁菜、粤菜全会，红案白案都行，曾经从来不缺工作。”秦声坦言，自己学徒出师后辗转过7、8家饭店，有的是经营不善倒闭了，有的是自己跳槽了，这次失业之前，自己在这家饭店也干了3年了。

“岁数慢慢大了，小老板对我不错，我也不想折腾了。”但没想到就是

这样自己还是失业了。

失业的原因是，小老板拿到了一个在商场连锁餐厅的经营机会，在城市中的几个商场中租下了店铺，准备扩张，最初秦声听说这个信息的时候感觉自己的好日子来了，没准还能安排几个徒弟就业。

就在筹备新店的时候，小老板找到秦声，感谢了他3年多来的工作，给了他两个月的工资后告诉他，下个月不用来上班了。

小老板告诉秦声，由于商场有消防等系列措施，对于明火的使用管控得很严格，审批报备的程序很复杂，而且商场人流量大，翻台率上不来影响效率，炒菜耽误事。于是决定全部采用预制料理包做开放式后厨，“不仅干净卫生，还节省成本方便快捷。外卖小哥来取货也不耽误送餐。”据媒体统计，70%的外卖，都来自5块钱的料理包。

“5元钱成本的预制料包，热一下卖25元，可能只需要2分钟。从这个道理上看，老板确实没有必要再养个我了。”秦声本想和小老板讨论一下，但是听到这个数据后，只说了一些感谢的话，没有再说别的。

“讲道理，我这个岁数的厨师，想要再找到一份后厨的工作并不难，理论上手下有几个小孩子，我指挥一下，给他们讲讲，每天工作也不会太辛苦。”

但事实并不如秦声所期望的那样，孩子们越来越不愿意学厨师了，学徒们三天打鱼两天晒网，自己讲炒菜的时候，孩子们都在刷短视频，让炒个菜练练手，都往后缩着，谁也不愿干活。

“因为他们知道，厨师这个工作不赚钱，还不如去送外卖。”秦声的一个徒弟，两年前转型成为了外卖骑手，最多的一个月能赚一万多块钱，这是秦声一个半月的工资。

离开的那天，小老板邀请秦声，新店开业的那天回来看看，请他吃饭，但秦声不准备赴约。

“咱不能咒人家，但是我打心眼里觉得，预制料理包那东西不是个玩意。”

好厨子永远不会没饭吃

2021年，预制菜赛道的兴起受到业内群体的高度关注，据艾媒数据显示，2021年中国预制菜市场规达到3459亿元，到2025年行业规模有望增长至6000亿元左右。预制菜是指经过洗、切、搭配、加工调味步骤的菜品，这也就意味着，大量的洗菜切配工作，在中央厨房就已完成，在后厨简单炒制即可上桌。

节省了厨师的工资，还免去了后厨的地租，在预制菜的帮助下，一家家规模化连锁餐饮开了起来，一家家中餐小馆倒了下去。

由于资本的快速进入，中餐连锁品牌不断发展，外卖行业和预制料理包挤对传统中餐厨师的消息甚嚣尘上。

但不久前，中国连锁经营协会发布的《2021年中国连锁餐饮行业报告》显示，2021年国内餐饮市场规模达4.7万亿，未来3-4年间需要新增800万就业岗位，餐企门店数量迅速增长的同时，也将产生巨大的劳动力缺口。

去年底，人社部发布的全国“最缺工”的100个职业中，“中式烹饪师”再次榜上有名，按照这样的数据来看，厨师的未来不仅不尴尬，还很光明，但事实真是如此么？

在萃华楼集团总经理王培欣看来，料理包也好，外卖也好，是根据人们在特定历史时期的真实诉求所产生的，但是有历史有传承的中餐，不会因为这样的东西而被取代，厨师的命运也不是“亡在”这样的东西手中的。

“我们曾经也研发过这种料理包，菜本身还好说，调料的配比，安放的顺序数量，以及相互之间产生的化学反应，温度和火候这些东西都是料理包无法替代的，东西卖出去不好吃，不光糟蹋食材，还糟蹋名声。”即便如此，王培欣理解目前餐饮企业的做法，在经济相对吃紧，人们对于消费的意愿下降，生活压力陡增的情况下，这样的产品确实可以满足很多人一日三餐的基本诉求。

“但你说，这东西能替代厨师？那是不可能的。但厨师行业的确面临危机，这个危机来自于厨师本身。”王培欣说。

厨师这个职业和其他职业相比有许多与生俱来的短板，工作强度大、工作环境恶劣、接触面单调、从学徒出师慢、基础薪金待遇低、社会地位低……王培欣历数厨师行业的各项劣势，这些问题无法回避。

当社会再分工，行业细化后，对于选择职业初期的年轻人来说，厨师算不上一个好工作，年轻人宁肯去送外卖也不愿意做厨师，这就造成了厨师这个职业面临人才断层的窘境。

“在中国，好厨师永远不会没工作，你要是觉得预制料理包和机器人就能把你的工作取代了，说明你本身就不是一个好厨师。”老黄在北京经营餐饮企业近20年了，他坚信厨师不会失业。

“客人们越来越着急了。”十几年前，客人点了一道需要活鱼的菜肴，如果后厨10分钟之内料理完成，客人很有可能会怀疑，这个鱼是否是鲜活的，烹饪过程中有没有偷工减料。

“现在的客人不一样了，点完菜恨不得立刻菜就能上来吃，导致很多需要慢火的菜都提前处理，鱼恨不得要用猛火炸得很透，然后在锅里浇个汁就上桌了，这个变化不仅影响了客人品尝菜肴的口感，还影响了厨师们的积极性。”

“每道菜都要求快，而不是质量的情况下，厨师们那为数不多的聪明才智就会全部耗费在如何使得料理更省事上，徒弟不愿意学，师父不愿意教，这一来二去厨师的质量就下来了。”

“快和慢其实是餐饮未来的两个方向，追求快的大可以去点外卖吃预制料理包，想吃正经菜品的到店吃饭的客人，还是可以获得应有的菜品和尊重。这个事情不是厨师决定的，而是餐饮行业经营者需要决定的，你到底要为什么群体服务？”

在老黄看来，厨师的下限很低，上限却很高，看上去在行业中的大部分中低端厨师，拿着微薄的工资，从事着非常辛苦的工作。但是很多厨师不明白，他们只要再努力一点点，向上推开更高的那扇大门，等待着的生活和世界，是完全不同的。

(据中国新闻周刊)



(新华社资料图)