

# 中国人吃了全球最多的西瓜

中国民间谚语云：夏日吃西瓜，药物不用抓。而要说到夏天最动听的声音，莫过于“咔嚓”掰开西瓜时候的那一声清脆。手起刀落，剖开的是一整个夏天的寄托。

有趣的是，吃瓜群众的力量确实强大，一不小心就吃出了惊人的“业绩”。

## 中国人吃了全球最多的瓜

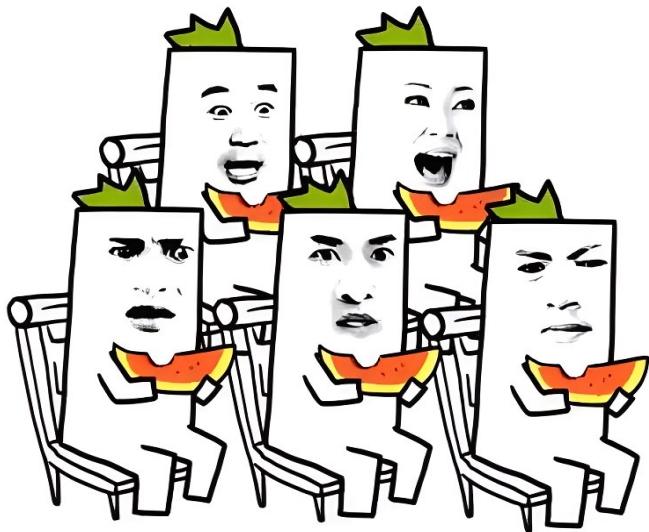
据《中国日报》微信公众号8月1日报道，中国人吃了全球最多的瓜！

报道援引农业农村部监测数据显示，自三月下旬早熟西瓜进入市场开始，销量就在逐步上升，线上水果消费市场也迎来了消费热潮。

美团优选数据显示，自西瓜上市以来，全国消费者对西瓜的需求逐步上升，西瓜销量增长迅速。今年5月23日—5月29日这一周，西瓜的环比销量提升近200%，其中“黑美人”西瓜整体销量同比增速最快，同比增长超50%。

中国既是西瓜消费强国，也是西瓜生产大国。根据国家统计局以及联合国粮农组织数据库统计，2020年，中国西瓜种植面积在世界西瓜种植面积中占比近半，达到46.04%，是全球最大的西瓜生产国和消费国。据全球统计数据库Statista，中国2010年至2020年的西瓜产量均突破6000万吨。第二大西瓜生产国土耳其，产量却远不及中国的十分之一。

2019年联合国粮食及农业组织（FAO）的调查报告显示，人口占世界20%的中国，生产了世界上70%的西瓜，并且自产自销，平均每人每年吃113斤。



## 并非“土生土长”的中国水果

事实上，西瓜并非“土生土长”的中国水果，至少在唐代以前，古人还是吃不到西瓜这种水果的，中国到现在还没有发现西瓜野生种，也还没有发现有关西瓜的考古遗迹，而且中国古代单音词瓜，特指甜瓜，而非西瓜。西瓜原产自非洲沙漠，后通过丝绸之路传到古代中国西部地区和回鹘，但因为中国地大物博，西瓜品种多样，适宜种植西瓜的环境也遍布全国，是名副其实的世界最大

西瓜产地。明代的《草本纲目》就记载西瓜已是南北处处有之，随着西瓜培育水平的不断提高发展，到清朝民国时期，南北西瓜已经难分伯仲了，而且在全国形成很多著名的西瓜产区。明代王象晋的《群芳谱》对西瓜选种、下种、施肥、田间管理等方法进行了较为详细的介绍；清代乾隆年间，张宗法著作的《三农纪》又对西瓜的栽培技艺进行了更为系统的总结。

## 吃瓜自由是怎样实现的

当今的中国人实现了“吃瓜自由”离不开80岁高龄依然坚守在科研一线的吴明珠院士。1930年，吴明珠出生于湖北武汉。1953年，她从西南农学院园艺系果蔬专业毕业，与“中国杂交水稻之父”袁隆平是同级校友。

20世纪50年代，吴院士主动请缨，远赴新疆，穷尽一生心血选育瓜种，研究培育出西瓜、哈密瓜优良品种40多个。在新疆的工作条件十分艰苦，但是吴明珠和同事花了3年时间，走遍当地300多个生产

队，一块瓜地一块瓜地调查，最后收集了100多份资料，整理成44个品种，成为后来育种的基本材料。这条瓜种培育之路，吴明珠院士一走就是五十多年。

西瓜不仅有着堪比冰淇淋和甜品的口感，还有着任何冰淇淋和甜品都不具有的营养和低热量，绝对是“盛夏标配，肥宅必备”。一提起西瓜，人们就会想起夏天和野餐，并且西瓜当之无愧。它清爽的口感和甘甜的味道十分解暑，是一种吃起来没有罪恶感、易储藏的甜品。除此之

外，西瓜还能消肿降压、美容抗衰、消除疲劳，不过，因为西瓜性寒，所以不宜多食。

“人均每年一百斤”是有原因的。据全国城市农贸中心联合会统计的数据显示，中国年度销量前十水果品种分别是西瓜、苹果、葡萄、柑橘、香蕉、猕猴桃、梨、桃、菠萝、芒果。和其他几种大众所喜闻乐见的水果比起来，西瓜的价格是最亲民的！由于国内西瓜产区分布广产量大，我们可以尽情享受在夏天用勺子挖着吃西瓜的畅爽，怎么吃都不心疼。

## 国外西瓜的价格太贵了

在外国影视片中，很少看到西瓜的身影。外国人不是不喜欢吃西瓜，很大原因是价格太贵了……数据显示，在华盛顿和纽约，一公斤包装好准备出口的美国西瓜的生产价格约为6.91美元（约合人民币46元）。

不少网友分享自己在海外买瓜的糟心经历：“瑞士超市的西瓜，半个西瓜140元人民币。”“德国西瓜好贵，一个西瓜够买四斤排骨。”“新西兰的西瓜贵得我惊掉下巴。”

西瓜在日韩也是贵得出了名的。韩国门户网站“NAVER”的检索结果显示，一个重约5公斤的

西瓜被零售商标价26900韩元（约合人民币140元）进行售卖。在日本，普通品种的西瓜售价一般在2000日元—3000日元，大概相当于150元人民币。而且国外的瓜贵还不一定好吃。日本善通寺市当地特产“方形西瓜”上市，西瓜边长18厘米，售价在1.5万日元左右，约合人民币750元。据悉，虽然这种方形西瓜价格昂贵，但是在不完全成熟之前采摘的，甜度不高，极其寡淡，没有丰富的汁水……

别看中国每年人均百斤，对于西瓜的口感，我们其实是十分挑剔的。买西瓜之前敲一下，听听音儿，辨别一下哪个熟了哪个更甜，

是十分常见的流程。

不过这到国外，再敲西瓜可能就要被打脸了。几年前网上贴出的一张意大利超市的照片就让“敲西瓜”火了一把。这家超市当时立了个牌，上面写道：“尊敬的顾客，请您不要再敲西瓜了，他们是真的不会回应的！”

啥？西瓜都不让敲了？爱敲瓜的中国网友们纷纷表示不服，并表示：没有被敲过的“瓜生”不是完整的！其实，敲西瓜听回声是一种普遍现象，不仅是中国人，几乎全世界的人都有敲西瓜听回声的习惯。但是，能把西瓜吃得如此有创造力的，我们绝对是独一份。

## 堂食的“大菜”可能是预制菜 消费者是否该有知情权？

在一些美食家口中评价一道菜优劣与否的重要标准之一就是“有锅气”。这种说不清道不明的感觉，如今在一些消费者间有了新定义——“菜肴现做”，也就是餐厅不用预制菜。这种撕开包装复热一下就能吃的菜肴从B端下沉到了C端后，才让一些消费者发现自己在餐厅花大价钱消费的菜肴，换个环境出现在超市的冷柜中可能只需要三分之一的花费。记者发现，截至目前，对于使用预制菜，尚无哪家餐厅主动在就餐前告知消费者。

**堂食消费者 费时费力的“大菜”可能是预制菜很多人不知情**  
记者7月30日在一家连锁餐厅内观察发现，餐厅内有部分菜品在下单后，厨师会从冷柜中取出一眼就能看出成品模样的面点、肉类，上蒸箱或者铁板上煎烤，加上配菜或淋上佐料后装盘上桌。

由于该餐厅明厨亮灶，这些操作消费者都可以看到。但是记者在问及就餐人是否认可餐厅使用预制菜时，不少消费者表示反感，并且其中不少人并没有意识到自己正在吃的就是加工后的预制菜。

对于餐厅使用预制菜的看法，记者随机采访了50名消费者。这其中明确知道自己消费过的餐厅使用预制菜的有近40%的人，但是在这不足20人中，知晓中式正餐品牌使用预制菜的则不足5人。

在对哪些菜肴不可能被“预制”的选择中，50名受访者中除了2人选了“全部均可”外，其余受访者均选了如“东坡肉”“辣子鸡丁”“花椒烤鱼”“佛跳墙”“毛血旺”等“大菜”，但是上述菜肴均有知名品牌的预制菜在售。而这一结果出乎了很多人意料。“如果是速冻包子到店再热，这样的预制菜我能理解，但是为什么印象中费时费力的‘大菜’、炒菜也是预制菜？”一位受访者表示。

**询问餐厅 是否使用预制菜 餐厅大多语焉不详**  
记者在探访中发现，很多餐厅对自己使用预制菜一事不愿对消费者表明，尤其是一些客单价高的餐厅。

记者在一家知名江浙风味连锁餐厅咨询服务员所点的菜品是否有预制菜时，得到的答复为“都是现做的”。但是，在因某道菜品口感不佳叫来餐厅负责人询问时，对方则表示，这道口感不佳的菜品是预制菜，可能在冷冻时没有掌握好时间才导致上述问题。

在另一家人均客单价超过200元的中高档餐厅中，服务员也没有对记者询问是否有预制菜一事进行正面回应。不过，该店一道据说需要制作半小时的菜，在点餐后5分钟就上了桌。

在记者过去一周探访的近40家连锁中式正餐、中式小馆和网红餐厅中，仅有5家的服务员表示餐厅里有部分菜品用了预制菜，其余都没有正面回答这一问题。有趣的是，一些没有正面回答的餐厅中，还在销售自己家推出的预制菜礼盒。

**业内人士 预计未来3年至5年中国预制菜行业有望达万亿元**  
记者7月31日了解到，预制菜成了今年食品产业中最热的话题。有机构分析，2021年中国预制菜市场规模超过3000亿元，预计2022年至2026年预制菜行业的增速在20%至30%左右，未来3年至5年，中国预制菜行业发展有望成为下一个万亿元餐饮市场。

巨大的市场，B端也就是商业客户，占据了约80%。这其中也不乏中式正餐餐厅。有企业公开表示，其菜品实现了95%的预制化。

有餐饮业业内人士表示，目前中餐厅完全不用预制菜的很少，尤其是在商场、购物中心内的餐厅。简单来说，一些并非餐厅特色的甜品、中式点心，工艺相对复杂一些的凉菜，主食类的包子、饺子、汤面等大部分餐厅都会采用预制菜。不仅如此，一些餐厅的部分热菜也会选择预制菜。

“预制菜能解决餐厅很多问题，比如出餐速度、后厨人手不足、连锁餐厅的味道统一等。也有一些餐厅是迫于无奈，比如所在的商业体禁止明火或对后厨有特殊的消防要求等。”该餐饮业人士表示。

预制菜行业内人士在接受记者采访时也强调，预制菜不同于“料理包”，是一种中餐标准化、便捷化的趋势。实际上，预制菜大致分为只需要加热的成品预制菜，和需要烹饪的半成品预制菜。一些很费时、费人工的菜肴更多地被企业的“中央厨房”制作成预制菜出现在餐厅的后厨。

“很多连锁餐厅用的是自己中央厨房的产品，为的是食品安全、减废和统一口味。当然也有节省人工的考虑。有的是餐饮品牌和一些大供货商的联合研发。供货商不乏一些上市公司，他们的一些预制菜品品质甚至不输给靠着同类菜闻名的餐厅。”该业内人士表示，随着预制菜的应用，一些耗时耗力的菜肴也更多，且以更优惠的价格走进了餐厅。

**建议 律师：应建构预制菜提前告知制度 维护消费者的知情权**  
虽然有消费者认为只要安全、快捷，餐厅使用预制菜也可以接受，毕竟享受了相对的便捷。但仍有消费者表示不理解中式正餐餐厅使用预制菜。“快餐里的宫保鸡丁18元，大餐馆的58元，要都是只加热就好的预制菜，我去大餐厅吃饭到底图什么？图它排队等位？图它热菜快？”

有律师表示，《消费者权益保护法》规定，消费者享有知悉商品和服务真实情况的权利。如果消费者本来不想吃预制菜，因为经营者没有告知，在不知情的情况下吃了，实际上就违背了消费者真实的意愿，就涉嫌侵犯消费者的知情权和选择权。但是如果以此来维权，消费者本身也存在举证困难。律师胡钢表示，应建构预制菜提前告知制度，维护消费者的知情权。