

通川区“文明餐桌”行动向纵深推进 个别餐厅“剩宴”仍是“重灾区”

自9月29日“魅力通川 文明餐桌在行动”活动在我市通川区全面开展以来,达城已然掀起一股餐桌新风。为杜绝“舌尖上的浪费”,倡导文明用餐,形成辖区行业风清气正的良好风尚,助力提升达城整体形象,本报记者采访通川区食药局、餐饮协会和辖区行业代表,已作多次相关报道。

目前,通川区“文明餐桌”行动向纵深推进,类似“好味道,别浪费。倡导节约,文明用餐”等温馨提示牌在达城众多餐饮门店中随处可见。近日,记者走访达城多个饭店,发现“光盘行动”效果明显,选择将剩菜打包的情况也逐渐增多。但是在个别餐厅,餐饮浪费仍是“重灾区”。

亲友聚餐 按实际情况点菜适度

10月24日晚,在二马路一火锅的大厅里,摆着一个写有“好味道,别浪费。油,我们只用一次,欢迎打包带走的……”字样的温馨提示牌。记者环顾四周发现,食客多为四五好友一起聚餐。

“经常来这家店吃火锅,这里的菜经济实惠,味道也可以。我们大人小孩一共10个人,点了8个菜,荤素各点了一半。”正在用餐的王女士说,她经常和朋友家人来这里吃饭,服务员在点菜的时候都会建议点菜数量。这样既不浪费,又吃得舒心。

被问及是否存在“过度消费,浪费过多”时,王女士连连摇头笑着说:“我们都是老顾客了,经常来吃,点菜也有经验了。一般都是按着自己的实际情况来的,不会多点的,毕竟是花自己的钱嘛,而且多数饭店的服务员都会提醒。”

实际上,自通川区“文明餐桌”活动开展以来,餐饮店引导顾客文明用餐、在店内设置提示牌等已成为达城不少餐饮店的常规做法。现在的食客大多也比较注重“适量而行”,通过设置店堂告知、服务员进行提醒等为消费者营造“勤俭节约、杜绝浪费”的氛围。“点多少吃多少,点多了吃不完很浪费,养成好习惯多好!”不少餐饮店的工作人员说,顾客点菜的时候,他们会给顾客提供点菜数量和荤素搭配上的建议,顾客也都乐意接受。”

大多食客吃不完“兜着走”

晚上8点左右,正值用餐高峰时刻。荷叶街一中餐馆座无虚席,欢声笑语充满着整个餐厅。记者看到,不少用完餐的市民正在让服务员帮忙打包。“我们一家总共4个人,点了6个菜,就没吃完,只能把剩下的打包回去吃了。”正在让服务员打包的小李



点餐台无文明提示



浪费现象时有发生

说,他今晚是带着全家前来聚餐的,就想着多吃两样菜,于是就多点了两个,反正现在吃不完打包带走也很普遍。临走时小李将剩下的宫保鸡丁和酸菜鱼全部打包带走了。

近年来,就餐风气逐渐变好,人们的素质也在不断提升,以前觉得打包丢人,现在不少市民在外就餐时,都十分愿意把剩菜打包带回家。记者询问得知,现在餐馆的工作人员在顾客用完餐后,都会主动询问是否需要打包服务。“我们也会给客人说不要浪费食物,现在的顾客相对比较理性,吃多少点多少,吃不完的大多都会选择打包带走。”达城一餐馆服务员说。

个别餐厅浪费仍然十分严重

日前,记者和朋友在西外罗浮广场“巴蜀鱼捞”吃饭的时候,看到相邻的一对情侣就餐完后,餐桌上还剩下大半的菜没有吃完,还有一两个菜几乎没有动过。一盘鱼片“完好如初”。小吃拇指煎包也只吃了一两个。随即,客人招呼服务员过来买单,付完钱后,两人并没有选择打包,服务员也没有询问是否需要打包,两人便一同走出了餐厅。记者后来了解到,在就餐前,该店服务员并没有提醒顾客点餐的数量。

“平时在外面吃饭都会按照实际情况来点餐,有时候如果真的点多了,也会让服务员打包。但有时,如果是中午吃完饭,下午还有事情要办,把剩菜打包还要拎着就很不方便,所以也存在浪费的情况,很惭愧啊!”小陈不好意思的说,“绝对的光盘”其实很难把握,“舌尖上的浪费”毕竟属于道德行为,谁都无法强制性约束,需要每个人自觉践行文明用餐、杜绝浪费。从餐厅来讲,如果顾客需要打包,但不能及时带走,可以提供剩菜寄存服务就更好了。

二马路某中餐馆的赵老板介绍,现在的顾客相对比较理性,吃多少点多少。“在一些宴请的场合,主人都想把客人照顾周到,就点个‘满汉全席’,但是有些人一喝起酒来,菜就不怎么吃了。”赵老板说,这种情况也是时有发生。中国人向来讲究酒桌上论英雄,吃喝中建立友情,为了款待客人,经常有剩饭的现象,“盛宴”就可能变为“剩宴”。

□本报记者 钟泽廷 实习记者 张曦予

霜降来了 五招教你过好秋天最后一个节气

10月23日是霜降,秋季一共有六个节气,最后一个就是霜降,霜降出现意味着马上就进入冬天了。从中医来说春夏养阳,秋冬养阴。秋天干燥风大,人们总感觉嗓子发干,多发口腔溃疡、咽喉肿痛,甚至脸上长痤疮。同时秋季开始降温,温度下降各种慢性病可能就高发了,特别是心脑血管。所以秋冬季养生特别重要。

鼻塞咳嗽,吃些南瓜

天气转凉,上呼吸道容易出问题,鼻塞咳嗽等,建议多吃些南瓜。

南瓜富含胡萝卜素,它在人体中会转化成维生素A,而维生素A有保护呼吸道和上呼吸道黏膜的作用。南瓜还含微量元素钴、锌、铜和果胶等,能促进胰岛素正常分泌,因而很适合糖尿病人食用。高血压及肝脏和肾脏不太好的人也可适当吃些,能增强抗贫血抗癌的能力。

南瓜既可当主食,蒸着吃;也能当菜,南瓜炖肉;还可做成南瓜粥。如咳嗽比较厉害,还可试试冰糖桂花炖梨。

气虚无力,栗子羊肉

这个时节,很多人总觉得身体懒洋洋,睡不醒,可能是伤了脾胃了,这时应选择补肾强筋、健脾养胃的食物。比如素有“千果之王”美誉的栗子,可煮粥,也可蒸制栗子糕。

羊肉也是不错的选择,但烹饪应以清淡为优,如清炖羊肉、羊肉炖萝卜等。

一些水果也可作为清补的食材,如梨、苹果或者柿子。霜降吃柿子很“应景”,民间还有“霜降吃柿子,不会流鼻涕”的说法。

健脾养胃 喝乌鸡汤

民间有个说法叫“补冬不如补霜降”,霜降前后推荐喝点乌鸡汤,比如用猴头菇炖乌鸡,中医认为乌鸡健脾益气、有养阴退热的作用,而猴头菇可以补脾、健胃、益气,最好在汤里再加些桂圆肉、红枣、灵芝,加几片和胃的生姜,霜降前后喝有很好的养生作用。

腹泻感冒,用点藿香

秋季易腹泻,但大多不是细菌感染所致,而是在还夏季“健康债”。夏季贪凉,体内寒气较重,深秋,外界暑热已褪去,体内寒凉就表现出来。寒气聚集在肠胃,就会引起腹泻或急性肠炎等。霜降前后还易感冒,且多属于“胃肠型感冒”。

应提醒的是,此类腹泻或伴有发烧的“胃肠型感冒”,用藿香正气水效果往往较好。

情绪抑郁,适当补觉

《素问·四气调神大论篇》中说:“秋三月……早卧早起,与鸡俱兴。使志安宁,以缓秋形,收敛神气”,这就是说,秋风清肃,情绪易低落抑郁,起居应与气候适应,宜早睡,“补”夏季缺的觉,还可收敛肺气。

老人、小孩在秋季最好睡木板床;被子软硬适中;床上的垫毯、被套要清洁;且宜早起锻炼,能够清肺气。

(据人民网)

