

制止餐饮浪费别做表面文章

眼下,全国正掀起一场厉行节约、制止餐饮浪费的热潮,各地纷纷出招,其中一些措施效果不错,收获点赞无数,但亦有个别地方的一些招数引发了争议。近日,有湖南媒体报道,当地一家公司的食堂为了杜绝浪费,已于8月中旬取消了泔水桶。

乍看到这一报道,估计不少人会问:“那剩下的残渣骨头倒在哪儿?”对此,相关报道也给出了答案:直接倒进垃圾桶。然而,这一答案可能会让不少生活在推行垃圾分类城市中的感到“不适”,因为在他们的观念中,这些属于厨余垃圾,应倒入专门的垃圾桶内,而不是与其他垃圾混杂在一起。

当然,这一食堂的出发点是好的,因为该食堂以自助为主,希望通过取消泔水桶

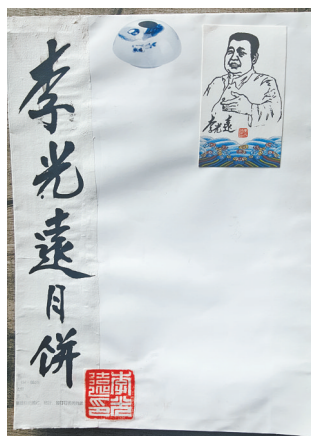
来倒逼职工“吃多少打多少”,吃光餐盘内所打的菜。不过,在一些网友看来,自助食堂要达到这一目的,方法有很多,而直接取消泔水桶这种“釜底抽薪”之法,过于“简单粗暴”,一味求快,有形式主义之嫌。

其实,此前媒体报道的一些引发争议的“妙招”都存在类似问题。譬如,食客入店前先称体重,然后根据体重选择套餐;餐厅将适量点餐纳入服务员月度考核,如发现餐桌有剩菜,将按剩余情况给予当桌服务员不同程度的考核扣分;学生剩饭菜超过100克者,不能申领奖学金……这些所谓“妙招”都是力求迅速“见效”,恨不能立竿见影,根本不考虑可操作性,也不考虑相关人员的接受度。

要杜绝“舌尖上的浪费”,需要改变的

是习惯,需要扭转的是观念。这绝非一朝一夕之事。这些“疾风骤雨”般的招数不仅对在全社会树立节约光荣、浪费可耻的观念毫无帮助,反而会助长“蹭热点”“走过场”“做表面文章”的歪风邪气。我们需要的是“春风化雨”:要因势利导,顺应人们的接受度推出切实可行的举措,并进一步一个脚印,不断提升全社会的文明素养;要集思广益,多听取有关专家、相关人员的建议,并在此过程中多形成一些像小份菜、半份菜这样可推广的经验;要不弃微末,所有人都要行动起来,从细微处着眼,从最小处抓起,推动全环节“零浪费”……唯有常抓不懈、久久为功,方能节节俭约成为一种内化于心、外化于行的习惯。(胡俊)

国宴大师李光远珍藏“百年月饼”秘方赠予达州泉中强



火热的八月,金桂飘香。8月16日上午,在原故宫博物院副院长著名山水画家李广生老先生、达州市清泉食品有限公司总经理吴志强等的见证下,国宴大师李光远老先生将珍藏“百年月饼秘方”赠予爱徒达州市本色厨娘餐饮有限公司臻味故事总经理泉中强,希望泉中强好好传承,让普通

百姓也能共享美食。

李光远先生,1948年出生,山东牟平人。毕业于北京商学院。先后在北京友谊宾馆、中日青年交流中心、21世纪饭店、中国科学院、寰岛泰得大酒店、海航国际酒店管理集团任职。中国最早一批被选入《国家名厨》刊物之一,国宝级国菜大师,国家高级烹饪技师,中国宫廷菜专家称号,中国烹饪大师,宫廷菜高级烹饪讲师,中国烹饪艺术家。

泉中强,十年前拜师李光远门下,李光远先生的关门弟子。经过十年磨练,终于悟透了李光远老先生所说“我不是用手在做菜,我是用心血和头脑在做菜。我把菜做好,也是对国家和民族做出贡献,烹小鲜也是报国”的真谛。多年前,泉中强的“臻味故事”,响亮提出“菜品就是人品,店门就是家门”的经营理念,大力倡导绿色生态健康餐饮理念、传播绿色生态健康餐饮文化、践行绿色生态健康餐饮行为。泉中强常说,世上没有凭空想象的餐厨大师,绿色、生态、健康食材才能造就大师。“臻味故事”,寻找美食的故事,一道菜就是一个故

事,“臻味故事”所推出的系列菜品,深受广大市民的好评。

李光远老先生将“李光远月饼秘方”袋,送到原故宫博物院副院长著名山水画家李广生老先生手上,由李广生老先生做见证人转交到泉中强手中,并嘱咐“外师造化,内得心源”。

泉中强,向师傅李光远及见证人李广生老先生深情表示要认真传承,让天下苍生共享美食。

今年的中秋节,我们期待“李光远月饼”在达州面市,同吃月饼,共赏明月,共享美好团圆。

□曹成权 本报记者 杨秀琴



东海湾高人气平价海鲜 好吃管够有折扣



广告

秋风起,蟹正肥。立秋之后,正是吃海鲜的好时节,位于通川区凤西街道广电花园的东海湾海鲜城人满为患,不少人排着长队只为品尝最正宗的“海味”。8月25日晚,达州晚报体验族一行来到东海湾,探寻其火爆的原由。

走进东海湾,右手边的绿植回廊里是各色商务包间,现代建筑装修风格更显高端品质,包间内部陈设精

致,电视机、投影仪、休息室一应俱全;左手边则是烟火气十足的大厅,小巧的方桌上有汽锅专用设备,4人桌、10人桌任顾客选择。在大厅的一侧,是海鲜展示区和透明厨房,冰冻的、鲜活的上百种海鲜任意选,顾客现场点餐,一旁透明厨房的大厨立即着手烹饪。

“虽然看着都让人流口水,但最近频繁爆出厄瓜多尔白虾等进口冷链食品新冠病毒检测呈阳性,东海湾的海鲜安全不?”针对顾客的疑虑,东海湾郑重声明,为保证海鲜食品安全,东海湾海鲜城及时下架了厄瓜多尔白虾、帝王蟹、挪威三文鱼、加拿大牡丹虾等高风险冰鲜类海鲜产品,并从正规渠道进口海鲜,每日到店海鲜均经过海关严格检疫,检疫报告显示未受到任何病菌污染,方才被端上顾客的饭桌。此外,为丰富菜单,东海湾还从省城聘请大厨,特别推出大量河鲜产品、分食分餐养生小火锅、精品川菜等供顾客选择。

除了安全性,东海湾还考虑到海鲜种类的丰富。当前正值广东、福建等沿海开海节,品种丰富的海产品涌上市场。在食品展示区,冰冻的目鱼、鱿鱼仔、海鲫鱼、白眉鱼等置于冰块上的食材,就是今年开海节刚送到的新海产,上百种平常吃不到的奇珍海味,如今都能东海湾海鲜城一饱口福。

围桌坐下,服务员打开蒸锅盖子,将小米、鲜虾、鲜鱿、花甲、南瓜等食材倒入锅中,盖上蒸格和锅盖。随着锅底的热气逐渐往上冒,锅内温度攀升,再将放置一旁的扇贝、生蚝、鱿鱼仔、皮皮虾等鲜活海鲜逐一放上蒸锅。海鲜的鲜味通过蒸汽进入锅底熬煮海鲜粥中,锁住“海”的鲜味。外酥里嫩的炸鲜虾、肉质鲜美的蒸虾、嫩滑无比的生蚝、又脆又鲜的爆炒蟹块、原汁原味的海鲜粥……蒸、煮、炒、焖、煎、炸,不同的做法能品

出不同的风味,但无疑都是“鲜”的。“快开吃嘛,我口水都流出来了!”看着满桌的美味,一位体验族成员已经迫不及待想要尝鲜了。

东海湾推出不少优惠套餐,如:原价2087元的套餐现在只需1680元,包括贵妃鸡等凉菜6份、刺身、热菜、点心各一份,海鲜产品9份,其余菜品4份;原价的3329元的套餐现在只需2980元,菜品高达21种。

“所有套餐都这么贵,咋个吃得起哦?”“也便宜的,我们这桌就只要99元。”听见记者感叹海鲜太贵,一旁健谈的食客接茬。“我早就想来吃了,碍于价格太贵,犹豫了好久,没想到这次抢到了暑期汽锅特惠套餐,运气太好了。”那名食客说,自己抢购的套餐原价是399元,这次直接降到99元,菜品足够四个人吃,真的太划算了,想放开肚子敞开吃的朋友千万不可错过!

□罗未

