



c ó n g

巴风 賓韵 水墨达州



达州市文化体育和旅游局宣

达州晚报

美食

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

10

2022年11月25日

星期五

18580600002

□主编:洪 叶
□编辑:任墨藻
□美编:王彦力

了解更多达州本土资讯,请扫描
二维码,关注掌上达州APP。



掌上达州

潮流风向标

一粥一饭,当思来之不易 杜绝餐饮浪费是新时代风向标

文明用餐,拒绝浪费是个老生常谈的话题。近年来,随着各级各部门高频率、多角度、广覆盖地宣传倡导,以及市民用餐文明意识不断提高,勤俭节约的优良传统发扬光大,“光盘行动”逐渐在达城生根发芽,餐饮浪费现象愈发减少。在部分餐馆、食堂和不少市民家中,“打包”“吃多少打多少”“少食多餐”等用餐方式蔚然成风。



任墨藻 摄

“面子观念”淡化 “打包”成为常态

“今天我买单,想吃什么随便点。”这句“中国式请客”的代表性开场白,成了部分还未形成绿色消费观的群体的口头禅。多年来,受“面子观念”影响,饭店、餐馆成为了餐饮浪费的重点区域。一些消费者认为,自己花钱买单,浪费一点无所谓,反之菜点少了则显得十分“小气”,这种“面子观念”直接助长了餐饮浪费之风。

随着越来越多的人用餐观念发生转变,这种风气逐渐被“踩下刹车”。“生活条件越来越好,出来吃饭主要是与亲朋好友小聚图个热闹,大家一起聊聊天,菜品都是大同小异的,其实吃什么都无所谓。”市民张女士表示,如今在餐馆用餐的人们不再以“吃”为主,而更倾向于以“聊”为主,每当做东的人要加菜时,大多数人都会十分默契地表示“吃好了,别浪费。”

对于做东的人来说,怎样才能做到既不浪费,又不显小气呢?“打包”便完美地解决了这一矛盾关系。受“光盘行动”影响,将剩饭剩菜“打包”回家,成了越来越多用餐者的选择。“吃不完的菜带回家,明天中午热一下又能吃一顿,美味且方便,省钱、省力又省时间。”张女士表示,“打包”已经成为了她的一种生活方式,在她的影响下,身边不少人也逐渐形成了这种习惯,她认为,“打包”是一种十分科学的做法,也是践行“光盘行动”的具体表现,不存在“没面子”的说法。

“最多的时候一天要倒掉5桶剩饭菜,现在打包的客人变多了,剩菜每天稳定在2桶左右。”达城西外某餐馆经营者表示,“打包”的顾客越来越多,减少餐饮浪费的同时,也让餐馆的工作任务减轻了不少,将继续对顾客宣传“光盘行动”,根据人数提醒顾客注意点菜数量。

相关措施取得成效 勤俭节约深入人心

除了餐馆、饭店,食堂也是易出现较大规模餐饮浪费的地方。在达城某学校食堂内,记者看到“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”“光盘行动从我做起”等警示标语被张贴在墙面、餐桌等显眼位置,同时有值班教师和学生站在剩菜盆旁边对浪费现象进行监督。“学校的规定,剩得多了不能倒,必须要监督学生们吃完,逐渐让孩子们养成‘光盘’的习惯。”值班教师告诉记者,从学校执行监督制度以来,浪费现象明显减少,每顿饭数百人倒掉的剩饭剩菜及用餐垃圾能控制在3个桶以内。

某机关食堂,由专人打饭模式变为自助式打饭,提倡“少量多次”,以使用餐者更加精准地把控个人食量,减少浪费现象。“爱吃的可以多打,不确定的可以试探性打一点,还是自己打饭更顺手,现在我每顿都‘光盘’。”用餐员工表示,每次“光盘”后,他都会拍下照片在APP中打卡,这个习惯已经保持了很多天。根据提示,记者在某社交平台上看到,有网友发起“光盘打卡挑战”,话题总播放量达到了7.7亿次。据了解,面对餐饮浪费的问题,不少学校食堂、机关食堂已经采取了针对性措施,并取得了阶段性成效。

“宁可撑死人,也不占着盆。”是老一辈嘴里传下来的一句民间俗语,也表明了他们用餐时的态度,意思是尽量把饭菜吃完,不要剩下造成浪费。本着这个思想,年过半百的市民周先生就成了家里“最后几口菜”的“承包人”。对此,周先生也乐在其中,“剩饭剩菜都是福根,吃了有福。”周先生回忆道,“我们这一代人是挨过饿的,最见不得浪费。小时候吃的都是蒸红薯、玉米,偶尔吃一碗粥,放点盐。逢年过节时,供销社供应猪肉,大家都抢着买肥的,因为油水比

较多。”

受老一辈影响,如今不少年轻人也形成了勤俭节约的习惯。做饭按饭量下厨烹饪不贪多,没吃完的饭菜合理保存,下顿继续吃;偶尔不想做饭时,点外卖也会根据饭量下单,不盲目凑满减。

从自身做起 反餐饮浪费要持续进行

“光盘行动”火热进行,但餐饮浪费现象仍然存在,婚宴等酒席就是重灾区。对于酒席上“菜品不新鲜”“不好吃”的吐槽比比皆是。还需要酒席组织者以及承接酒席的酒店增强反浪费意识,减少菜量、提升品质,做到菜品“少且精”。同时,短视频时代还滋生出一些新的餐饮浪费现象。比如“网络吃播”为博取关注,“一口嗦粉”“10桶泡面”“20个鸡蛋”等令人叹为观止的行为毫无底线,大肆宣扬暴饮暴食,不仅是对食品的浪费,也给自身身体健康带来严重威胁。

民以食为天,食以俭养德。勤俭节约是中华民族优良传统,杜绝浪费更是新时代的风向标。近年来,受疫情等因素影响,粮食资源相对较紧,在我国人口众多、土地资源相对不足的基本国情下,人人该有忧患意识,自觉减少餐饮浪费,才能将饭碗端稳端牢。

党的二十大报告对倡导绿色消费,弘扬勤俭节约精神作出战略部署和任务要求,为杜绝餐饮浪费提供了根本遵循。治理餐饮浪费绝非一朝一夕之事,相关部门要持续加强监督管理,采取有效措施推进反餐饮浪费工作;消费者要树立健康绿色的消费理念,从自身做起养成勤俭节约的良好习惯;餐饮企业要从宣传提醒、提升质量等方面多下功夫,全面持续形成控制餐饮浪费的强大合力。

□达州日报全媒体记者 任墨藻 张黎丽

文明餐饮 杜绝浪费