

# 剩饭菜少了,小份菜多了

## ——餐饮业杜绝“舌尖上的浪费”观察



8月12日,在河北省石家庄市裕华区一家餐饮企业,服务人员提供餐盒为顾客打包。  
河北省一些餐饮企业开展“光盘行动”拒绝餐饮浪费”宣传活动,号召消费者用实际行动加入到“光盘行动”中,杜绝“舌尖上的浪费”,让厉行节约成为人人崇尚的美德。  
新华社发

餐桌文明是社会文明的缩影。记者在武汉、广州、上海、成都等地的餐厅调查发现,适量点餐、不剩菜、不剩饭正成为大部分市民的自觉行为。同时,餐饮行业也在加快推广“光盘行动”,引导顾客文明就餐、理性消费。

“勤俭节约利国利民,传承美德呼唤更多创新。”12日中午,在武汉徐东大街儒家牛肉面馆,正准备点餐的市民饶煜刚告诉记者,过去一个人出门吃饭,点两个菜不够丰富,三个菜又吃不完,商家适时推出半份菜和小份菜,就能让客人多些选择和实惠。

记者走访武汉多家餐厅看到,小碗菜、半份菜、配备打包盒等已经成为各餐厅的标配,按需点餐、少量多样也是消费者的自发行为。在武汉小蓝鲸酒店,2013年至今一直提供免费打包盒,所有餐品都可以提供半份或小份点餐选择;在群星城海底捞火锅店,服务员主动提醒有半份菜、四宫格锅底可供选择,建议客人多选品种、少点先吃、不够再加……

中午饭点时刻,位于广州市越秀区动漫星城里的很多餐厅人声鼎沸,很多在附近工作的人来这里就餐。在此就餐的周女士非常认可“光盘”倡议,“希望所有人都能认真对待每一顿餐食,珍惜来之不易的劳动成果,做一个行动派。”

除了广大市民正在积极践行适度消费、拒绝浪费,很多餐厅、饭店等多措并举,引导顾客拒绝浪费,从源头减少厨余垃圾。

12日中午,记者走进位于上海市黄浦区的丰收日餐饮连锁店,每张餐桌上都摆放着“节约粮食,杜绝浪费”“提倡分餐制”等宣传标牌。

“观察发现,目前我们门店的消费者大多还是比较理性。”丰收日(集团)股份有限公司副总裁邱艳说,为了帮助消费者能够更有效减少浪费,店内工作人员也会在点餐环节帮助消费者把握点餐量。

上海品海饭店总经理赵宪珍表示,现在生活水平提高,菜肴推新的频率也越来越快。在她看来,大家点餐时对没有看到过或者没尝过的美食总是充满好奇,但往往一个不小心就点餐过多吃不完,造成了较大浪费。“面对这种情况,我们不能强硬阻止客人点餐,而是要站在客人的立场上,引导其从点滴生活细节做起,与浪费陋习告别,让他们吃出餐饮美感和情趣,

吃出文明修养。”

“我们已经开始设计新的倡导不浪费的标语,摆放在店里。食物是吃的不是拿来浪费的,作为餐饮单位,我们需要更积极引导顾客拒绝浪费。”在“美食之都”四川成都,网红美食品牌“冒椒火辣”创始人侯宇翔说,作为一家串串店,他们店推出了小土豆、鹌鹑蛋等小碗菜,方便顾客适度消费。

成都餐饮同业公会也向全市餐饮单位发出了拒绝浪费的倡议。“我们号召更多餐饮单位提供‘半份’‘小份’的服务方式,带头不使用一次性餐具,积极提供环保打包服务。”成都餐饮同业公会秘书长袁小然说。

11日,成都市启动“光盘行动”,并出台了《关于开展“光盘行动”的工作方案》,号召餐饮单位在菜单上主动标示菜肴分量,引导顾客文明就餐、理性消费,从源头减少厨余垃圾。“我们还通过小游戏引导市民扫码参加光盘群组,‘晒’出光盘行动。”成都市城市管理委员会相关负责人表示。

## 一粥一饭,当思来之不易

党的十八大以来,公款餐饮浪费行为得到有效遏制,但是从餐厅食堂到酒店饭店,食客已散佳肴未动的餐饮浪费现象仍然随处可见,有人还在网上搞“大胃王”吃播秀,吃了吐、吐了再吃。种种餐饮浪费现象不禁令人想起一句古训:“一粥一饭,当思来之不易”。

虽然现代农业科技已经高度发达,但“来之不易”的古训并未过时。谷菜禽畜固然是自然界的馈赠,但更是人类辛勤劳动的成果。爱惜食物,杜绝餐饮浪费,既是对大自然的敬畏,也是对人类劳动的尊重。正是基于这种敬畏和尊重,

世界各个国家、各个民族的文化中,饮食丰俭才会普遍成为衡量主人好客之心的尺度。在我国,饮食文化更是与传统礼仪高度融合。

我国是一个自然灾害频发的国家,农业至今还未改变“靠天吃饭”的局面,自然灾害不仅会造成农产品减产、生产成本上升,而且会破坏农业基础设施、影响农业生产布局。我国用占世界7%的耕地养活了世界22%的人口,这一非凡成就来得并不轻松,而是我国人民在与各种自然灾害的顽强搏斗中实现的。虽然近些年的连年粮食丰收让我们牢牢捧

住了自己的饭碗,但我们应该牢记“公私仓廩俱丰实”的局面来之不易,牢记“丰年要当歉年过”的古训,始终对粮食安全保持危机意识,厉行节约,反对浪费。

在新冠肺炎疫情肆虐的国际大背景下,我们需要增强风险意识。在全面建成小康社会的征途上,我们更要营造好“浪费可耻、节约为荣”的社会大氛围。日子过得越好,越不能忘本,越要将“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”牢记在心头、代代永相传。

(新华社)