

## 社会调查

近年来,文明新风四起。在长春市,文明餐桌的氛围越发浓郁;文明用餐的宣传标识随处可见,提醒适量点餐的商家越来越多,餐后打包的市民屡见不鲜……然而,在记者的镜头之下,仍有浪费现象,来自家庭、外卖、食堂、节庆等场景的浪费现象依然不同程度的存在……看似不经意的浪费,背后却是人们难以摒弃的陋习。



## 餐桌文明:向浪费说“不”

本报记者 吴茗 于悦 韩玉红

盘中餐,粒粒辛苦,勤俭节约是中华民族的传统美德,文明餐桌更是现代文明的窗口与缩影。倡导文明新风,杜绝“舌尖上的浪费”,重在行动,贵在坚持。制止餐饮浪费是一项长期任务,只有坚持不懈,深入人心,才能让文明用餐真正成为城市文明的新内涵,切实推动节约型社会的养成。

## 文明餐桌吹“新风”

“小米粒”藏着“大民生”,“小餐桌”有着“大文明”。近年来,随着文明餐桌行动的深入开展,一股餐桌上的文明新风悄然兴起,尤其在长春市街头巷尾的饭店餐饮场所,这种实实在在的倡导、促进节约的举措和办法,不仅让人“耳目一新”,更似春风化雨般潜入人心。

“先生您好,您点的菜量够三个人吃了,或者您可以考虑点小份菜,不够可以再加,避免浪费。”在长春市汽开区一家火锅店,市民顾开阳正和家人在此用餐,服务员一句温馨的提醒让他觉得十分暖心。“最近出去吃饭经常遇到服务员这样提醒,还会根据用餐人数推荐大份菜、小份菜搭配,确实很合理,在吃饱、吃好的同时也不浪费。”

在饭店的另一边,服务员正在帮助顾客打包。“每次来吃饭服务员都主动提醒打包,感觉挺贴心。”刚刚用餐结束的李昕蕊告诉记者,以前都是她向服务员要打包盒,现在不少饭店的服务人员会主动提醒顾客打包,有些饭店还有“餐后打包,赠送打包盒”的优惠活动。

走访中记者发现,一股时尚的“免费风”,在餐桌上绽放文明之花的同时,也换来了食客们的笑脸。

在欧亚卖场美食城,一些饭店纷纷在门口显眼位置打出了“免费”字样,既能招揽顾客,也助力了光盘行动。一家私房菜馆在门口摆放展架,大大的“免费”二字十分惹眼,下午两点后高粱米水饭、小米粥、南瓜粥、大酱粥免费喝,如此实惠的举措让69岁的孙丽华很喜欢,“老年人晚饭本来就喜欢喝点稀的,尤其是粗粮。我和老伴带着小外孙来吃饭,点三个菜和三份米饭的话吃不了还得打包,点两个菜又可能不够。这家的粥免费喝,我们老两口和孩子点两个菜,再喝点粥,正好!”

一旁,几家经营面条、米粉的店铺还推出了“免费续面(粉)”举措。一位经营者透露,推出该举措前,自家每份面为4两,很多女性顾客都吃不完,适当减量后,女性顾客大多数都能实现光盘,不够吃的男顾客可以免费续面,经营者和顾客双向节省,杜绝了浪费。

## 舌尖上的浪费依然存在

虽然“文明餐桌”的新风已经吹了起来,但要时时处处做到“杜绝浪费”,还真是不易。有主动浪费,也有被动浪费,在记者的镜头里,这几种浪费颇具代表性——

## 镜头一 家庭的浪费

随着生活水平的不断提高,家家户户的餐桌日渐丰盛,在制作、品尝美食的同时,家庭餐桌上的浪费现象也逐渐凸显。

在欧亚卖场超市蔬菜区,正在挑选青菜的朱婧怡告诉记者,由于平时工作较忙,她总是每周周末来超市大采购一次,由于买的时候没有计划,导致很多食物吃不完都浪费了。“我总是买多了,或者买完了没想好怎么做就

放着,最后很多都烂了,我前两天刚扔了一袋子菜。”

最近天气炎热,持续高温也为食物保存增加了不少难度。“以前我家买的苹果、圆葱、土豆和南瓜这些都放在常温处保存,现在都放不住了,好多都坏了、扔了。”

同时,朱婧怡还发现由于现在家中冰箱、冰柜和橱柜都比以前容量大,如果不定期整理的话有很多“被遗忘”的食材,“尤其是肉类冷冻食品,可能冻上就忘了,几个月甚至一年都没想起来吃,都过期或者不好了;还有米面杂粮和菌菇类干货,时间长了不新鲜还会生虫子,最后基本都扔了。”

在走访中,多位市民在接受采访时都表示家中存在食物浪费的问题,尤其是每逢节假日亲友聚会和婚庆活动,浪费现象依然存在。

## 镜头二 食堂里的浪费

如果说家庭里的浪费司空见惯,那么在一些食堂,浪费的现象更是屡见不鲜。

6月27日中午,在某单位的食堂里,一位女士托着餐盘落座。餐盘里,米饭上放着2个花卷,一旁是鸡腿和三样满溢的菜,饭菜中间还有3个蛋挞,由于菜量很大,女士小心翼翼地将餐盘放到桌上,随后用起餐来。用餐完毕后,女士托着餐盘走向垃圾桶,而此时餐盘里剩下的餐食将近原来的四分之三,那3个蛋挞原封未动……一位工作人员告诉记者,食堂是自助形式,每餐固定费用是2元钱,虽然食堂有节约提示,但一些人员还是存在浪费行为。

记者在走访中了解到,一些自助形式的食堂里,有的用餐人员怕菜不够,于是多拿多剩;有的用餐人员觉得费用固定,因而不考虑能否吃完,一味地添加各种菜品。而在“熟人观念”的作用下,工作人员不好意思开口制止。相比之下,一些自助餐厅由于有明确的剩菜处罚规定,浪费的现象少之又少。

## 镜头三 来自外卖的浪费

打开手机上的外卖软件,挑选一个可口的套餐,是很多上班族的选择。然而外卖却成为餐饮浪费的高发区。

市民胡女士因近日家中装修忙得走不开,午餐常常靠点外卖解决,“点了一碗麻辣烫,店就在离家不到200米的位置,到店吃是13元一碗,外卖显示12.9元,可是15元起送,我又加了一份3.5元的鱼丸汤。”以美团外卖为例,记者随机搜索附近的餐饮店,起送费绝大多数都显示15元以上,对于食量小的人来说,需要“绞尽脑汁”再选一些饮料、鸡蛋、配菜等进行凑单,最终往往造成浪费。

3.8元办会员卡就能领取6张5元代金券,麻辣香锅满18元减13元,炸鸡满25元减2元……手机外卖软件上五花八门的各种优惠活动,“诱惑”着消费者超量点餐,记者在红旗街商圈随机采访了10余位消费者,大都有过因满减而浪费的经历。一家餐饮店负责人告诉记者,入驻外卖平台的同类商家较多,自己的竞争压力也大,参与满减活动为了增加销量,而且扣除了平台、骑手费用,平台能够分给商家的费用也只剩微薄利润。

尽管一些商家已经在外卖平台上推出了小份菜等举措,但依然存在浪费现象。可喜的是,近日,市场监管总局、商务部联合发布《关于发挥网络餐饮平台引领作用有效防范外卖食品浪费的指导意见》,要求网络餐饮平台引导商户优化餐品供给结构,积极推广小份餐品。这些措施有望在平台、商户与消费者之间形成防范食品浪费的有效互动,共同制止餐饮浪费。

## 多举措树立文明“新食尚”

“取之有度,用之有节,则常足。”勤俭节约是中华民族的传统美德,也体现着市民的文明素质和社会的文明程度。如何让文明餐桌做细做实,走进人心,各相关单位积极作为,持续从细微处推进文明餐桌习惯的养成。

今年5月,吉林省饭店餐饮业协会向全省饭店餐饮企业发出倡议,开展“制止餐饮浪费、倡导绿色消费”行动,协会300余家餐饮企业共同倡导并践行餐桌文明,积极推行小盘菜、小份菜、打折、优惠等服务方式,打造“文明餐桌”良好氛围。

在长春市汽开区一家烤肉店内,服务员在点菜时会主动向顾客推荐点半份肉尝尝,不够吃可以再加。“我们家的半份肉价格和分量就是整份肉的一半,不会加价也不会减量,这样顾客就不会为了性价比点整份肉最后吃不了。如果人少的话,我们会推荐顾客点半份肉,再搭配点拌饭、冷面,基本就够吃了不会剩。”

在另一家焖锅鱼店内,除了推出大份、小份套餐外,打包盒一律免费,也可以免费抽真空。老板杨先生说:“我家小菜很多都是熏酱类,打包回家也一样好吃,不收打包盒钱是希望鼓励顾客饭后打包,减少浪费。有的顾客可能不马上回家,天气热用打包盒怕坏或者不方便,我们就帮忙抽真空,方便携带。”

走进长春职业技术学院学院食堂,处处可见张贴着的宣传标语,从打饭窗口到餐桌旁,学生们有序排队,文明用餐。一位大三的学生告诉记者,现在很多同学都能做到“光盘”,珍惜粮食正在变成一种自觉行为。“记得刚来学校的时候,即便饭菜不合口味,也会打很多,最后吃不了都倒掉了,现在学校一直在倡导、督促学生们文明用餐、厉行节约,在持续的宣传中,节约的意识深入人心。”这位同学表示,从小就知浪费可耻,但现在生活条件好了,物质也丰富了,慢慢就觉得吃不了的饭菜倒掉很“正常”了。要想改掉这种不良习惯,还得从身边的点滴做起。

长春职业技术学院总务处后勤保障科副科长王志文介绍,为了倡导文明餐桌,学院坚持开展“美好‘食’光”校园系列活动。餐饮服务中心在各餐厅门口、墙壁、餐盘回收处、餐桌等醒目位置张贴或摆放“适量点餐,光盘优惠”等温馨提示;提倡吃多少买多少,一餐可尝多种菜。“两份菜合并成一份,既实惠又能吃完,跟以前想吃几种菜就只能打几份,吃不完又浪费比起来好多了”。近日,餐饮中心又创新供餐方式,推出特价菜、称量菜、组合菜品、自助餐等供餐新模式,师生可根据自身食量,合理购买,打造“光盘”新途径;在取餐时,有专职工作人员进行“按需取餐,少取多次”的温馨提示,在餐盘回收处,有专人对浪费现象进行提醒,督促师生文明用餐。

前一天对丢掉剩饭不以为然,第二天就把掉在桌上的饭粒都捡起来吃掉。是什么样的方式能让孩子产生如此大的变化?海兰江畔的延边州和龙市光东村,每年5月20日至6月1日的插秧活动,吸引了一大批中小学生在亲身体验“粒粒皆辛苦”的真谛。

延边光东朝鲜族民俗旅游服务有限公司总经理杨丽娜告诉记者,光东村从2016年开始组织研学活动,四门课程之一的“农耕文化小达人”就是带孩子们体验插秧、除草、做农活。作为国家级农耕文化实践基地,光东村的插秧活动可以最直观地让孩子们播种希望,懂得每一粒粮食的来之不易。

对于杜绝粮食浪费的教育,在光东村无需多言,行动说明一切。杨丽娜是两个孩子的母亲,深知教育孩子不能光靠嘴。她悄悄观察,第一天进村参加研学活动的不少孩子,吃饭时对剩饭剩菜毫不在乎。“孩子们,你们手中的秧苗从育种到现在能植入稻田,需要20多天。每棵苗经过144天的生长才能秋收。”在两天的研学活动中,研学教师悉心讲解,孩子们脚下踩泥土,头顶烈日,亲自挥汗如雨地插下一棵棵秧苗,深刻体会到了每一粒粮食的来之不易。待杨丽娜次日再在餐厅观察时,孩子们已经从“小农夫”变身“节约小能手”。

记者在多日的踏查中了解到,目前,长春市对于“文明餐桌 光盘行动”的主题宣传引导,以餐馆酒店、单位食堂、学校社区为重点,通过广泛深入动员、实施分类引导、强化督导检查、营造浓厚氛围,“文明餐桌”的社会覆盖面与影响力不断扩大,厉行节约、珍惜粮食的文明就餐习惯逐步成为长春市民的自觉行动。采访中,还有不少市民表示,遏制舌尖上的浪费不仅需要宣传引导和个人道德约束,更需要执法层面的真抓实干,为餐饮浪费划实“红线”。



## 图片说明:

①长春职业技术学院在各餐厅门口、墙壁、餐盘回收处、餐桌等醒目位置张贴或摆放“小餐桌,大文明”“文明用餐,从我做起”等温馨提示,积极营造节约粮食、浪费可耻的餐饮氛围,让师生们在潜移默化中形成爱粮节粮的意识。

(长春职业技术学院供图)

②在长春外国语学校,食堂显著位置张贴着“节约粮食”海报。

本报记者 于悦 摄

③“请动拿少取,杜绝浪费。”在长春市维也纳国际酒店自助餐厅,顾客在服务员引导下文明有序用餐。

本报记者 于悦 摄

④单人旋转小火锅的用餐区张贴醒目海报,呼吁消费者厉行节约。

本报记者 韩玉红 摄

⑤孩子们在光东村体验插秧,真实感受“粒粒皆辛苦”,从小培养节约粮食的好习惯。(延边州和龙市光东村供图)



疑惑我来解,烦恼我来排。深度挖掘新闻细节,全面剖析事实真相,为您澄清谬误。扫一扫,加入我们,私信我们,共同关注身边的社会热点问题。