

**重磅** 新闻

在这里,你读懂商丘  
在这里,你洞悉世相  
在这里,你明辨是非  
在这里,你收获感动

行节俭之风 向“剩宴”说不

# 拒绝浪费,从“避剩客”做起

□选题策划:秋影 郭跃旗  
□本版摄影:魏文慧

**编者按:**

本月中旬,中共中央总书记、中央军委主席习近平在新华社一份《网民呼吁遏制餐饮环节“舌尖上的浪费”》的材料上作出批示,要求厉行节约、反对浪费。从东北地区到西南地区,从高原边陲到江南水乡……习近平总书记的这一重要批示引起强烈反响。

曾几何时,我们的前辈把“解决温饱问题”挂在嘴边,如今不少人却对餐桌浪费熟视无睹,令人心寒。一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。在全国上下劲吹“倡节约反浪费”之风时,我市的餐饮消费有没有受到影响?消费者是否了解并力所能及地响应这一号召?请看本报记者发回的报道。



- 建议:**
- 1.吃不了兜着走。
  - 2.适量点餐。
  - 3.菜品“减量减价”。
  - 4.饭店可推出“半份菜”服务。
  - 5.服务员主动提示顾客节约。
  - .....



## 1 个现状

酒店生意火爆  
浪费现象无减少

昨晚,记者随机对市内几家高档酒店进行了暗访,无一例外,几家酒店门前的停车场都是车满为患。

昨天20时30分,文化路中段某酒店(唐宫酒店)三楼一个房间饭局结束,11名年轻人鱼贯而出。记者走进房间看到,满满一桌碗、碟器皿,几盘主食和一大盆炖菜几乎没动,其他菜品剩得并不多。

20时38分,记者来到不远处的另一家酒店(商苏会馆),二楼恰好有一桌客人离开。记者注意到,这桌仅4名客人,却点了10个菜,剁椒鱼头仅吃了不到一半,一盆汤看上去几乎没动,另一盘爆炒腰花和烧鱼片也仅吃了一小部分,其他菜品也均未吃完。

20时52分,记者在文化路中段某酒店(萃茗阁美食苑)二楼看到,一个大包间的家庭生日宴刚刚结束,共有15名客人,两名女士手里各提了两大袋没有吃完的饭菜。房间内的餐桌上,剩下的饭菜很少,仅有两盆汤余下一半。

“由于春节临近,市里各大酒店的生意和往年一样很火爆,个人消费基本没有受到影响。”我市餐饮界某权威人士说,受到影响的主要是公款消费,比如单位或公司的年会、团拜会等,要么是低调进行,要么是降低规格。但整体来看,中央的通知精神对三线城市餐饮行业的影响并不大。

“节约是一种长期的习惯积累,不是一朝一夕的事。”上述权威人士说,推行节约应该从制度入手,比如对单位餐饮票据的审计等,制度约束远比道德约束力度大。

晚报首席记者 邵群峰

## 1 个调查

市民不愿打包  
大多是碍于面子

昨日上午,就“去餐馆吃饭,你会选择打包吗”这一问题,记者在路边随机采访了10位市民,其中有7位市民表示自己肯定不会打包。

在联通公司上班的刘静说,对于这个问题,她首先要看当天的饭局上都是有谁,如果是自己不太熟悉的生意伙伴,那就绝对不会打包,因为面子上过不去。但如果都是些和自己很熟的朋友,那就不存在面子问题了,饭菜要是吃不完,她会考虑将其中一些没怎么动过、还能吃的饭菜打包带走。

在接受记者采访的人中,市民李勇表示自己不愿打包的原因是怕麻烦,并称自己以前在任何场合都没有打过包。因为他平时很少在家吃饭,也不常在家做饭,所以,即使将饭菜打包带回去,他也没心思、没时间去。况且,剩菜放上一夜后也会变质,最后还得选择扔掉。

采访中,还有市民认为,与其当时吃不了最后打包带回去吃剩菜,还不如开始在点菜的时候就少点一些。

“很多人都是碍于面子,才不会选择打包,一些基本上没有被动过的食物,最后的‘命运’也是被倒掉。其实打包并不丢人,毛主席就曾经说过,‘贪污和浪费是极大的犯罪’。”在归德路一家旅行社工作的小禾这样告诉记者。

一般情况下,对于客人吃不完的饭菜,酒店都会怎么处理?在民主路一家饭店当服务员的小李告诉记者,平时像一些客人没动过的或动得很少的饭菜,下班后往往回自己先收好,等下班后再带回家里吃,其余的残羹剩菜就全部倒掉。 晚报记者 徐莹

## 1 个故事

从菜地到餐桌  
他的辛苦几人知

你轻轻松松从菜市场或超市买回一把蔬菜,回家做熟与家人一同享用时,有没有想过在这些蔬菜背后有多少艰辛?当你在菜摊前将完好的菜剥了又剥的时候,你有没有想过,蹲在你面前的菜农虽然每天面对着新鲜蔬菜,却很少舍得吃新鲜菜!在广大菜农和菜贩眼里,你不经意间丢掉的一点菜,就可能是他们的一顿美食。

老郭是宁陈农贸市场的菜贩。他的摊点不大,只有两米长,然而,萝卜、白菜、土豆、菠菜等蔬菜应有尽有。用老郭的话来说,这些都是大众菜,他最直接的顾客就是普通市民。昨天上午,记者来到他的蔬菜摊点前,发现摊子下面放有一些白菜叶,虽然这些菜叶成了被顾客抛弃的“废品”,但这些菜叶很完好,也很干净。

“每天都有来捡菜叶的,弄一点的拿到家喂鸡、喂牲口,好点的就带回家自己吃……扔了就浪费了,还不如留着送给他们呢。”老郭说。

也许你会说这是小气人的举动,其实不然。作为专职卖菜人,老郭每天凌晨3点就要起床,凌晨4点准时与菜贩们往商丘农产品中心批发市场赶,一般要到早晨7点才能回到零售市场。如果碰上卖小吃的,就买点吃,碰不上只好和午饭一起吃。即便这般辛苦,一个月也只有2000元左右的收入。

更让他们不理解的是,本来好好的蔬菜,一些顾客却挑三拣四,蔬菜的“衣服”被扒了一层又一层。但是,菜农和菜贩们更懂得珍惜蔬菜的道理,他们不会让这些菜流失掉。

晚报记者 宋亚威

## 1 个台阶

节约有时来自  
服务员主动提醒

针对餐桌浪费的情况,昨天记者走访了市几家酒店。通过与酒店服务员的交谈,了解到如果服务员在顾客点菜时能够主动提醒,或者在就餐之后主动替顾客打包,就能在节约上起到很大的作用。

“我在火锅店工作8年多了,从一到这里来工作就一直会提醒顾客注意菜量。”归德路富岛火锅店的服务员周文说,因为火锅店的情况比较特殊,有些顾客自己掌握不好菜量,如果点的菜过多,只要上了桌即使没有下锅也是无法退的。为了避免顾客盲目点菜造成浪费,服务员都会善意进行提醒。

周文说,服务员的提醒大多能得到顾客的响应,而且不会引起对方的反感。

对于提倡节约,记者在凯旋路一家人世酒店看到,该酒店已经制作了相应的宣传海报,摆放在多个楼层的醒目位置。说到餐桌节约问题,该酒店服务员刘慧敏告诉记者,酒店领导说目前国家在提倡勤俭节约,杜绝铺张浪费,所以酒店里已经布置了相应的工作。

“来我们酒店就餐的顾客大多是家宴,铺张浪费的情况并不多见。而且自从酒店提出勤俭节约后,我们服务员都会对顾客进行提醒,也会主动帮顾客打包。”刘慧敏说,很多时候请客的顾客担心菜点少了面子上挂不住,如果服务员主动提醒,也都乐于接受。就餐后有些顾客怕在亲友面前打包尴尬,但如果服务员主动询问并打包的话,就可以避免这些问题,他们往往也会乐意将多余的食食物打包带走,这样可以更好地避免铺张浪费。

晚报记者 鲁超

## 1 个现象

泔水中剩菜多  
鸡鸭鱼肉不稀罕

来自梁园区双八镇的李富财拉泔水3年多了,他的摩托三轮车后面4个白色大桶里的泔水中经常出现鸡鸭鱼肉,还有一些他叫不上名字的稀罕玩意。

“你看看,这里面的东西还真不少,现在的人咋恁浪费?”昨天,在文化路一处路口,李富财用一根棍子拨拉着泔水桶说。

虽然已经混合在一起,记者还是可以分辨出,里面有很多肘子、肉块、鸡肉。有条鱼,看起来顶多才吃去一半。“就这,还是些服务员打包剩下的,饭店里饭桌上剩得菜更多。”李富财说。

据李富财介绍,他负责拉文化路上多家饭店的泔水,每天都来拉两趟。泔水里的剩菜很多,有些菜他连菜名都叫不出来。“我天天去饭店,有的一桌菜还剩下一大半,就直接倒桶里了,我看着都心疼。有的一桌饭,价格都能顶上俺一亩地的麦子!”李富财说。 晚报记者 张坤

## 1 个数据

“舌尖上的浪费”  
每年高达2000亿

央视报道,中国人每年在餐桌上浪费的粮食价值高达2000亿元,被倒掉的食物相当于2亿多人一年的口粮。

“究其原因,与文化有很大关系。”业内人士刘亚洲说,中国人向来热情好客,请客吃饭自然是越丰盛越好。如果餐桌上都吃净了,没有剩的,就显得主人不够大方、不够盛情。这是个误区,可惜很多人意识不到。

(综合)