

别让盛宴变“剩”宴

——申城餐饮浪费现状调查

本报记者 金旻矣

同学聚会 整盘菜被倒掉

上周六中午，杨浦区控江路上的某家饭店的包厢里，两桌约30岁的年轻人正在聚餐。其中一位王先生表示，今天是同学聚会，菜单是由饭店经理配的，大家收入都不错，因此按人均200元的标准下单。菜单上共12道冷菜、15道热菜和两道点心，不少菜按1.5份装盘。然而聚餐时，一些人忙着聊天，一些人忙着照看孩子，很多菜都没动筷，服务员只能边上菜边不停催促“快点吃，盘子放不下了”。

宴席结束，大家AA制结账离席。桌上，整盘烤山药一根没吃，牛柳粒和烧鸡也几乎没动，几盘绿叶菜更不受待见，满满地留在盘子里。甜品杨枝甘露剩下一大半，还有一小碗盛好的一口没喝。果盘里西瓜被吃了两片，哈密瓜和圣女果原封未动。饮料、黑啤都只喝了半瓶。

记者忍不住提醒是否打包，大多数人并不搭腔，自顾离去。有位男士说“家里有菜，算了”。只有一位带孩子的女士应了一句“别浪费，打包吧”，随即向服务员买了几只打包盒，挑了些剩菜带走。随后，服务员将整只鸡、大半盘牛柳粒和水果等剩菜倒进了泔脚桶。

服务员无奈地说，这种情况很常见：“年轻人聚餐很少打包，不管是AA制还是有人请客，最后都剩很多。可能是碍于面子，不好意思吧。”

记者了解到，尽管饭店收银台竖着一块“适量点菜，剩菜打包，绿色消费，卫生环保”的提醒牌，但这家六层的饭店，光午市就要倒掉3、4桶泔脚，其中30%约为剩菜剩饭。

自助餐厅 适量取用很少做到

在自助餐厅，浪费情况更令人咋舌，自助餐早已变成了“浪费餐”。

在本市一家人均230元的海鲜自助餐厅，柜台上为避免浪费食物的提醒标语，但适量取餐的很少。在三文鱼、北极贝柜台，食物一上来就被一抢而空，师傅都来不及切。有位阿姨第一次拿了两盘，过了十分钟又来拿：“刚刚拿过去的哪能都不冰了？口感不好。”远远望去，她桌上的三文鱼还剩好几片。另一位男士，第一轮就拿了三四盘海鲜、两大杯饮料，刚放下盘子，又去烤肉柜台了。两位结伴而行的女生窃窃私语：“什么都想吃，但好怕吃撑。”“没关系，吃不下就放着，来都来了，都拿一点。”一个男孩被各色蛋糕吸引，缠着妈妈一口气拿了四五块，但尝了一圈后，只吃了一块巧克力布朗尼。

有些食物每人限拿一份，就餐过程中由服务员送餐，不少服务员并不询问顾客是否需要，直接将餐盘端上桌。顾客也大多默不作声地接受，但最后这些精美的日式小食、烤虾、羊肋排却留在了桌上，一口都没吃。

一位服务员不满地说：“自助餐浪费最厉害了。”另一位清洁工则说，很少看到来吃自助餐的客人“光盘”：“年轻人倒还好，最浪费的是那些老阿姨，这个拿一点，那个拿一点，不拿觉得吃亏，最后又吃不下，就都倒掉了。”

前一秒是佳肴，后一秒成泔脚——这句话，形象地表达了中国独有的餐桌“文化”：盛宴变“剩”宴。

根据上海市绿化市容局最新统计，今年1-5月全市环卫系统的餐厨收运处置总量约11.4万吨，日均约755吨。而去年同期，总量约11.9万吨，日均约793吨。数字下降的同时，“舌尖上的浪费”现象是否有所好转？连日来，本报记者探访申城多家知名酒店、自助餐厅、路边小店、学校食堂等场所，从泔脚桶中一探究竟。



▲ 同学聚会离桌后浪费惊人

▼ 老字号饭店的顾客吃得很干净，差不多光盘

本版摄影 金旻矣



酒吧排档

烧烤海鲜堆满泔脚桶

凌晨1时，记者来到五角场大学路。恰逢世界杯，很多酒吧人满为患一座难求。简易桌椅放到了人行道上，安个电视机就能吸引一大帮球迷。每张桌上都有丰盛的水酒小吃：啤酒、试管酒、薯条、色拉；随着比赛结束，球迷作鸟兽散，留下大半薯条色拉、几支喝剩的试管酒，凌乱地歪在盘子里。

凌晨3时许，记者又转战国济路。这条街上灯火通明，小龙虾、东北烧烤、烤全鱼等店家开着电视机，招徕球迷。店里的浪费比酒吧更厉害——烤鱼、烤肉只咬了几口，毛豆、鸡毛菜等小食也原

封未动，小龙虾吃掉七八成，桌边已空无一人。服务员麻利地收拾桌子，似乎对此习以为常，随后将剩菜倒进了泔脚桶里。记者探头一看，半人多高的泔脚桶里，有许多鱼肉和米饭。

同样的情况也出现在宝山区涵青路上。凌晨时分，多家沿街小吃店将桌椅放到人行道上，搬出电视机，占路通宵营业。还有一些龙虾海鲜店，把龙虾缸、鱼缸也都搬了出来，现点现吃。餐桌上一片狼藉，眼见心爱的球队输了球，两名球迷恼怒地起身就走：“么花头，回家！”桌上，点的烧烤和小龙虾还剩了一小半。

学校食堂 主食浪费严重

学校食堂里，浪费最多的是主食。午餐时间，记者来到本市东北角一家高校，食堂里人流密集。在盖浇饭窗口，阿姨一勺下去，盛进盘子的饭约有三三两，胃口小的女生肯定吃不完。然而，记者在窗口站了几分钟，10多名学生无一要求少点饭，还有一位男生要求“多点”。10分钟后，一名学生将咖喱浇头吃掉了，米饭剩了小半盘，一起送进了收碗处，倒进泔脚桶。

食堂里，到处贴着“光盘行动”的海报和口号，比如“一米一粟得之不易，惜粮节粮从我做起”“厉行节约，共建美好校园”等。可在收碗处，不少送进来的餐盘里还有剩菜剩饭。才几分钟功夫，收碗阿姨就从中挑拣出了一碗豆芽肉片、一碗花生米、一碗排条、一碗土豆丝和满满一大碗饭。“现在的孩子挑剔，没吃几口就倒掉了，太可惜。我们拣出来，哪怕去喂喂小猫也好啊。”阿姨还说，有时饭菜烧得不对学生胃口，剩菜剩饭就会多一点。还有些女孩子要保持体形，所以米饭只吃几口就倒了。

这个食堂共三层，每天要回收约30桶六七十厘米高的泔脚，其中三四成是吃剩的菜。“食堂有打包盒卖，但很少有学生打包回去。”一名收碗工说。

一名秦同学对此很无奈：“食堂的菜味道太差，可能我对口味要求比较高，很多菜难以下咽，只能倒掉。”

水。被切掉的，不只是粮食，还有绵延了几千年的节俭美德。

适量点餐，餐毕打包，这事其实不难。难的是转变观念，少考虑“面子”，多想想别人，以浪费为耻，以光盘为荣。

“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”。这充满着智慧与敬畏的古训，仍然值得我们记取、遵从。

金旻矣

编后

一粥一饭当思来之不易

舌尖上的浪费，这是一个正逐渐被重视的话题。有数据说，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。

采访中，有些欣慰，有些担忧。欣慰的是，公款宴请明显下降，“吃公家的”浪费现象有所好转。担忧

的是，与中老年的“做人家”相比，年轻一代成了浪费主力军，“吃自己的”让铺张浪费变得理直气壮。

吃自己的，就能浪费？我们并不认同。钱是你的，资源却是大家的，甚至是子孙后代的。小小一盘菜，从种植采摘，到物流运输，再到清洁烹饪，经过了多少工序，凝聚了多少汗

老字号饭店 公款宴请下降 中老年打包多

相比年轻人常去的餐厅，受中老年钟爱的老字号饭店，浪费现象普遍大有改善。同时，公款宴请大幅下降，浪费少了很多。

在南京路上一家以粤菜著称的饭店，一间11人的包房在举行同学聚会，在座的都是白发苍苍的老人，“毕业至今已52年了”。记者注意到，他们只点了9个冷菜、4个热菜，桌上相当干净，基本达到了“光盘”的水准。当年的班长王女士说：“我们在外面吃饭，不管家庭聚餐还是同学聚会，每次都打包回家，绝不浪费，哪怕点心也带走。”而在楼下大堂内，不少桌上都清空了。

领班小苏说，如今包房点菜都由领班负责，避免服务员经验不足，同时也防止他们宰客。点菜时，会视人数、年龄和男女比例建议菜量，还会善意提醒不要多点。餐后也会主动询问客人是否要打包盒。那天中午还有3位女士来吃，本来要点虾仁，但量有点大，小苏建议点明虾，经济实惠。

在厨房里，泔脚桶里只有浅浅一层，大多是汤料、瓜皮、家禽头、餐巾纸等餐厨垃圾。洗碗工孙阿姨说，目前每天只有一桶泔脚。“我们希望客人打包带走，洗碗省力点。”孙阿姨直言不讳。餐饮总监表示，包房满餐位是130人，大约10%会要求打包盒，饭后带走。

豫园商城一家著名的老字号饭店，迎来了如火如荼的午市。泔脚桶里也很干净，收来的盘子里，除了一盆红烧肉里的蛋纹丝不动外，其余盘子都吃得精光。分管餐饮的曾经理说，每天每个楼面的泔脚大约一桶多一点，周末更多些。“最近一两年，浪费现象比以前少很多了，一晚上大概要用30只打包盒。”曾经理表示，外地游客打包现象较上海市民少，但这也理解，游玩时拎着打包盒不方便，天热还容易变质。“饭店希望剩菜越少越好，大家都吃干净。因为泔脚既不卫生，又增加洗碗工的负担。”

在豫园另一家老字号，经理介绍说最近服务规范里已明确规定，顾客吃完后，服务员必须问一句“是否需要打包”。点菜时，服务员也会控制菜量，暗示顾客注意荤素搭配。此外，菜品还分大份小份，大份适合10到12人，小份适合三四个人。点心都以“件”来点，几个人就点几件。“去年光盘行动后，客人对打包更理解了。以前不太好意思，现在我们说不要浪费，会有不少人响应。”经理说。该店还增加了一个“公筷”措施，每道菜都放一双公调羹或公筷，这样菜肴更加卫生，也增加打包概率。

目前，该饭店大约一天回收4桶泔脚，比以往下降40%。客流量每月三万人次，上涨7%，客单价却人均下降30元，说明点菜时有所控制。打包盒则用得厉害，每天大约售出500只。