

饮食过分讲究 边角料浪费太多 众多过度购买 未拆封即已抛弃

欧美:可以吃别扔掉 吃不完别扔掉

文 / 袁原

发达国家新创企业又发现一个新商机——剩菜剩饭。这可不是玩笑。由于食物浪费惊人,“节约软件”应运而生:统计损耗和倒掉的剩菜,让厨师心中有数,避免浪费。

节约软件 厨师帮手

谷歌的免费工作餐以优质美味著称。然而,成为节约软件“瘦路”(Lean Path)客户后,谷歌才发现,硅谷总部的 7 家食堂浪费惊人。

“同步厨房”是谷歌总部“山景”最新开张也最受欢迎的食堂。午餐高峰过后,这里的大师傅本杰明·波梅尔将两个西葫芦放进一个塑料垃圾桶里。

回到厨房,波梅尔打开电脑,登录“瘦路”软件,再把西葫芦放到与电脑相连的一个电子秤上称重。接着,他逐一回答软件提问:造成这份食物浪费的原因是:做多了?择菜扔的?还是吃剩了?这份食物的去处:堆肥还是捐赠?待波梅尔回答完毕,软件已计算出浪费这两个西葫芦的损失:53 美分。如果每天都这样,“同步厨房”一年将平白损失193 美元。

几个月前使用这款软件后,波梅尔才意识到,自己比其他备菜厨师浪费得多。择菜的时候,他削掉的胡萝卜尾端太长,撕掉的洋葱皮太多,扔掉的菜叶也不少。“现在,我们尽量物尽其用。”

谷歌食堂还发起了“节约挑战赛”,把剩菜照片输入软件,从而发现并堵住浪费漏洞,并做相应改进,如改进厨师切工。谷歌公司自从去年 4 月使用节约软件以来,已避免浪费食物 72 万千克。

其实,这款软件与其他控制成本的程序差别不大,只是瞄准了餐饮业,帮助厨师、服务生和餐馆经营者搞清楚,究竟是顾客还是餐厅造成浪费?例如,餐厅为一道菜采购了大量草莓,却鲜有顾客品尝。又或者,免费配餐的面包其实无人问津,在餐桌打个酱油直奔垃圾桶。只要用心,这些浪费都可避免。

“瘦路”公司称,使用他们的软件,每家餐厅可削减成本 2% 至 6%。加利福尼亚大学伯克利分校是“瘦路”的另一用户。自 2011 年使用这款软件以来,学校餐饮服务生产环节造成的浪费减少了 43%,相当于每星期节约了 1.6 万美元。

物尽其用 餐饮新潮

继有机、本地原产等噱头之后,“节约”成了美国餐饮业的新潮流。在不少大城市,一些新开张的时髦餐厅纷纷打出“节约牌”吸引顾客。据美国全国餐馆业协会统计,2015 年餐饮业新潮流中,“节约”名列第九位。

美籍华裔厨师罗伊·崔和朋友在洛杉矶新开一家快餐店,特色就是节约。餐厅主打菜品的肉类馅料



纪录片《就吃了它吧》中展示的被丢弃食品



厨师用“瘦路”软件计算损耗减少浪费

取材自牛羊身上的各个部位,辅以剁碎的各种蔬菜馅料,文火炖煮,用尽“每一片儿”食材。

传统西餐烹饪由于过分讲究原料来源部位,厨师制作肉类主菜会把大量可食用的鲜肉当成“边角料”而弃之不用。这种情况在星级酒店或一些高档餐厅尤为突出。

加拿大温哥华四季酒店行政主厨内德·贝尔承认,餐厅的浪费情况不看不知道,一看吓一跳。“扔到垃圾桶之前,我们把边角料过秤。报告出来了:‘扔了 10 公斤牛小排。’这让厨房里的每个人都意识到问题的严重性。”

洛杉矶的“动物餐厅”因此主打“整肉食谱”,除了传统的牛排、鱼柳,还推出用动物耳朵、尾巴和头部做成的特色菜。鱼腮帮子上的肉通常被弃之不用,在这家餐厅却配上酱汁做成墨西哥玉米饼的馅料,颇受顾客欢迎。

还有不少餐厅虽然延续了传统的烹饪法,也想尽办法利用边角料:要么用菜叶果皮堆肥,要么把尚可食用的原料捐赠给慈善组织,或者送到农场喂养牲畜。

有人浪费 有人挨饿

剩菜之所以能成为赚钱的灵感,是因为美国的食物浪费实在惊人。自然保护协会 2012 年的报告指出,美国每年产出的食品有 40% 被浪费,相当于 1.65 亿美元。

食物浪费现象在全世界都很严重。联合国粮农组织统计,全球 9.25 亿人难以果腹的情况下,每年大约有 13 亿吨粮食被浪费或流失。这相当于全球粮食产量的三分之一,超过全球谷物产量的一半。

在发展中国家,收割运输不力造成粮食白白烂在地里。在发达国家,超市和餐厅浪费惊人。过度购买是造成浪费的原因之一。扔进垃圾箱里的食物,不少是从未拆封的牛奶、面包、熟食和甜品。

这意味着数百万头牲畜被白白宰杀;成千上万吨果蔬从田地被采摘、装箱运往城市,摆上货架之后,又被扔进垃圾桶……为保证所出售果蔬“颜值高”,一些稍有虫斑或颜色暗淡的“歪瓜裂枣”,刚从枝头摘下就被扔进垃圾桶。

为呼吁公众减少浪费,加拿大夫妻格兰特·鲍德温和珍·鲁斯特迈尔拍摄纪录片《就吃了它吧》,在 6 个月里以被丢弃的食品为餐。

在垃圾堆里,他们捡到各种包装完好且尚可食用的食物:从麦片到蔬菜沙拉,从酸奶到糕点。在美国加州田间,他们看见农民收割每棵芹菜都要扔掉一半菜叶,只为了让芹菜菜心刚好装进超市的塑料袋。

丢弃垃圾 称重付费

一边是垃圾箱里成堆的食物,一边是全世界近 8 亿人口忍饥挨饿,减少浪费刻不容缓。

为鼓励人们削减浪费,韩国自 2013 年 6 月开始征收厨余垃圾处理费,每公斤收费 100 韩元(约合人民币 0.55 元)。首尔 5 个区为此配备智能垃圾桶,为倒入垃圾称重。附近居民都有记录个人姓名和地址的智能卡,刷卡倒垃圾,每次重量会记录卡上,定期结算。这种垃圾桶的唯一缺点是太贵,单价 200 万韩元。韩国环境部仍计划全面推广使用。

在法国,一个伊朗移民后裔将超市告上法庭,谴责他们宁可销毁也不愿共享食物的浪费行径。今年 5 月,法国正式规定,营业面积 400 平方米以上的超市不得擅自销毁食物,而必须将其用于慈善共享、动物饲养或堆肥。

其他国家和城市也出台了不少鼓励节约的政策。然而,要杜绝浪费,必须彻底改变消费主义至上的文化。人们在购物时不仅过度消费,还总是想要最便宜、最漂亮和最优质的食物。洛杉矶非营利组织“食物向前”负责人里克·纳米亚斯认为,这是一种可怕的思维定式,“内里贪婪,外显浪费”。

美国人乔纳森·布卢姆写博客追踪报道餐饮业的浪费情况。他认为,涨价是解决浪费的最好途径,唯有如此,人们才懂得珍惜食物。“说到底,就是要抵制‘关你啥事儿?我付过钱了’这种态度。”

相关链接

欧洲各国定法规 向食品浪费说不

为减少浪费,欧洲联盟委员会呼吁欧盟成员国制定措施,力争 2025 年前把食品浪费数量减少至少 30%。

欧洲国家中,德国在反浪费方面走在前列。2012 年,德国政府发起一项活动,拒绝把仍可食用的食品作为“奢侈的垃圾”。在德国,人们还利用互联网,分享遭商家丢弃的可食用食品。

为遏制浪费,法国政府 5 月在一部法案中规定,大型超市不得随意扔掉没有售出而仍可食用的食品,否则超市经理将被处以高额罚款甚至面临牢狱之灾。

这项条款规定,面积超过 400 平方米的超市必须在 2016 年 7 月前签订协议,捐献没有卖完而仍可以食用的商品,用于慈善事业或者作为动物饲料或农场肥料。如果违反规定,超市经理将面临两年监禁和 7.5 万欧元罚款。



呼吁节约粮食的标语

严重浪费现象 威胁粮食安全

虽然世界粮食供求紧张局面有所缓和,但粮食安全形势依然严峻,除了生产投入的不足,浪费严重是另一个原因。

联合国粮农组织统计,全球范围内,每年浪费的食品高达 13 亿吨,占总生产产量的三分之一,价值 7500 亿美元。浪费的水相当于欧洲最长河流、俄罗斯伏尔加河的年流量。

世界人口预计在 2050 年将增长至 90 亿,要让如此庞大的人口吃饱饭,需要高度重视粮食安全问题,最大程度降低粮食损失和浪费。

(本刊除“论坛”及本报记者署名文章外,均由新华社供稿)