

春节将至,聚会用餐又现高峰。记者暗访申城多条美食街—— 从泔脚桶里看“舌尖上的浪费”



做节俭文明的上海人

有统计数据示,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,真是不算不知道,一算吓一跳。那么,经媒体广泛报道后,“舌尖上的浪费”在年终岁末的申城餐饮市场状况如何呢?近日,记者暗访了黄河路美食街、乍浦路美食街和浦东碧云社区的一些餐馆,查看丢弃剩饭剩菜的泔脚桶,从细节处窥见端倪。

炒鸡蛋几乎整盘被倒

昨天下午2时许,午市后的黄河路美食街渐渐恢复了平静。各家餐馆里面却忙得热火朝天,主要是洗碗和倒泔脚。走进餐馆后面窄小的弄堂,许多餐馆把后厨都“扩张”到了弄堂里。由于是美食街,餐馆一家接着一家,放菜的货架、倒菜的泔脚桶杂乱无章地摆放在后厨门对着的弄堂里,连成一片,地上积着一层厚厚的黑色油垢,滑腻腻的,行人不当心就要摔倒。

在一家饭店的后门,放着个七八十厘米高的泔脚桶。记者刚要走近,一个服务员推门出来,手里提着个大盘

子,盘子里几乎是完整的一盘炒鸡蛋,被匆匆倒进泔脚桶。随后,记者走到泔脚桶前,看到泔脚桶已经装了半桶,除了炒鸡蛋,还有炒豆芽、散碎的排骨、鱼头。而其他餐馆后的泔脚桶里有大量倒掉的米饭、面条。

盘里留了大半条鱼

入夜,黄河路美食街依然热闹非常。昨夜21时45分,记者走过临街的每一家餐馆,透过玻璃窗看到了许多服务员清理餐桌的场景:在凤阳路口的一家饭店,两对青年男女刚刚离去,桌子上点的一盘香干马兰头动也没动,被倒掉;隔壁的一家餐馆,桌子上还有大半条清蒸鲈鱼和一盘吃了几口的鸡毛菜,也被倒掉……

22点,一群年轻人结束聚餐,前呼后拥走出一家饭店准备离去。一个小伙子问另一个开车的年轻人:“兄弟,没吃掉的东西要带走吗?”那人一边打开商务车的后盖,一边回答:“黄酒带走,小菜就算了吧。”

在乍浦路美食街,许多餐馆后的泔脚桶或垃圾桶里,主要“内容”是剩饭、吃剩的面条和蔬菜。浦东碧云社区的一家以做贵州菜为特色的餐馆人士告诉记者,前几年许多企业办年会时,浪费

情况很严重,“基本上点菜都是点了再说,结束就走人”,今年的情况好很多,“基本桌面上能吃掉90%,倒掉不多”。

倡议“半份菜”

自中央要求厉行节约、反对浪费以来,多地的餐饮协会提出了“半份菜”的倡议,并得到了许多餐饮企业的积极响应。

记者采访沪上多家餐饮企业发现,有些企业早已有“半个例份”的做法,有些企业自认为菜量不多,半份几乎没人点,所以不设“半份菜”。肇嘉浜路上的一家知名餐馆负责人告诉记者,数年前就有“半个例份”的点法,虽然消费者点得不多,但还是充分肯定。“吃不了,兜着走”。沪上大多数餐馆都提供打包服务,可免费提供打包盒

市食品安全工作会议要求加强节日应急值守 第一时间处置食品安全投诉举报

本报讯(记者 陈杰)今天上午,2012年上海市食品安全工作会议暨市食品安全委员会第四次全体(扩大)会议召开。

会议明确,本市2013年食品安全工作,以“两大治理”(“违禁超限、假冒伪劣”专项整治,重点行业综合治理)和“三大建设”(监管制度建设、基层体系建设、基础能力建设)为重点,着重在食品安全信用体系建设中落实“黑名单”制度,加大对食品生产经营严重违法失信企业和责任人的曝光力度;用足一切法律资源,严惩重处违禁超限、假

冒伪劣违法犯罪行为,并一律按法律上限处罚,对涉及犯罪的一律移交司法部门处理;着力落实食品安全监管重心下沉,健全基层监管网络,落实基层食品安全工作责任,深入排查食品安全风险隐患。同时,本市将进一步加大对有奖举报的宣传和落实力度,继续将食品追溯体系建设列入市政府实事项目,继续以“智慧城市”建设为契机推进食品安全监管和公共服务平台项目的建设,积极推进国内首家地方食品安全风险监测评估中心的建立。会议还对春节期间食品安全保障

的并不多,打包盒价格多在5毛钱至1元钱之间。民俗学者认为,在我国传统文化中,有种不好的观念。吃完饭打包,是小气、抠门的代名词,而且吃完剩下许多饭菜,还被错误地套上“年年有余”的所谓“口彩”。其实,在国外,吃不完的饭菜打包是非常正常的,消费者认为这是自己的权益和高素质的表现。

所以,他认为,应该提倡有条件的菜肴可以有“半份菜”,餐馆可以提供限量的免费打包盒或每个打包盒象征性地收取1毛钱来引导消费者不浪费。而且,谁知盘中餐,粒粒皆辛苦,现在大家常常关注菜肴的浪费,而并未对米饭、面条等主食的大量浪费引起重视。 本报记者 陈杰

欢声笑语中共迎新春佳节

韩正杨雄等与300多劳模先进欢聚一堂

本报讯 2013年上海市劳动模范春节茶话会昨天下午在世博中心举行。市领导韩正、杨雄、殷一璀、吴志明与各行各业的300多名全国劳动模范、上海市劳动模范、先进工作者代表和全国“五一”劳动奖章获得者代表共聚一堂,共迎新春佳节。

世博中心金厅欢声笑语、春意融融,市领导来到劳模和先进人物中间,与徐小平、杨兆顺、贺荣明、吴敏霞、叶其懂、刘京海等劳模亲切握手,互致新

春祝福。

市委副书记、市人大常委会主任殷一璀在致辞时代表市委、市人大、市政府、市政协,向各位劳模和先进工作者代表致以亲切慰问和新春祝福,向辛勤奋战在全市各条战线上的广大职工致以崇高敬意和美好祝愿。她希望各级党委、政府和工会组织要推动形成关心劳模、尊重劳模、学习劳模、争当劳模的社会风尚,鼓励广大职工勤奋劳动、诚实劳动、创新劳

动,在上海创新转型中发扬主人翁精神、发挥主力军作用。社会各方都要关心关爱劳动模范,落实各项劳模政策与待遇,扎扎实实为劳模办实事、办好事,使劳模精神成为引领时代进步的强大精神动力。

市领导杨晓渡、屠光绍、杨振武、李希、丁薛祥、徐麟、沙海林、尹弘等出席茶话会。

市人大常委会副主任、市总工会主席钟燕群主持茶话会。

祝老同志新春快乐健康长寿

韩正杨雄等分别前往医院看望

本报讯 癸巳新春来临之际,市委、市人大、市政府、市政协领导昨天上午前往华东医院,分别看望正在住院治疗的老同志和各界知名人士,祝他们新春快乐,健康长寿。

昨天一早,市委书记韩正走进华东医院4楼的一间间病房,亲切看望

住院治疗的老同志,仔细询问老人们的日常生活起居和治疗护理情况,与他们拉家常,倾听他们的心愿,衷心祝愿老同志身体健康、阖家幸福。韩正还与医护人员一一握手道谢,感谢大家长期以来为治疗护理住院老同志和各界知名人士付出辛勤劳动,祝大家

新春快乐,工作顺利。

市领导杨雄、殷一璀、吴志明、杨晓渡、屠光绍、杨振武、李希、丁薛祥、徐麟、艾宝俊、沙海林、尹弘等昨天上午也分别看望了正在住院治疗的老同志和各界知名人士,祝大家早日康复、新春愉快。

春节期间如何保障“菜篮子”?记者走访江桥批发市场

福建茄子、云南无筋豆、山东辣椒、内蒙西芹……早上8时,满载蔬菜瓜果的车辆陆续开进上海江桥批发市场,各地供货商无暇顾及舟车劳顿,忙着卸货、过磅,等待检测。到了交易区,一箱箱检验合格、包装完好的蔬菜码放整齐,等待采购商选购。

这两天,江桥批发市场迎来交易高峰,全国20多个省市的蔬菜源源不断入沪。“稳菜价先要保供,明天可能是冰冻天气,我们一定要提前做好准备。”江桥批发市场负责人王永芳说。

让市民“跟着纬度吃菜”

上海市场60%的蔬菜来自江桥,其中外省市来的客菜超过98%,上海地产郊菜不到2%。“去年江桥批发市场日均销售6000吨蔬菜,来自上海郊县的蔬菜不到100吨。最近10天,沪郊菜销售量日均都不足70吨。客观地说,沪郊菜远不能满足上海市民的需求。”王永芳说,节前最重要的事就是组织好各地货源。风调雨顺时,沪郊菜唱主角,一旦天气恶劣,外地菜便紧急赶来支援。

比如,上海市民冬天吃的是南方菜。目前江桥市场60%是海南、广东、福建、云南的菜,20%来自山东,20%来自江苏、河北、内蒙等地。“各地货源充足,让上海市民‘跟着纬度吃菜’。王永芳介绍,市民对蚕豆的需求量很大,有一年连续18天,蚕豆日销都超千吨。现在上海人能连续5个月吃新鲜蚕豆:福建蚕豆2月初落市,3月下旬浙江慈溪种的接上来,卖到5月中旬;然后江苏蚕豆再接力,6月中下旬又可以吃到本地蚕豆。

王永芳介绍,春节期间,一是对市民喜爱的品种,比如冬笋、竹笋、菌菇类,保障货源;二是进足耐储存的蔬菜,以防冰冻等灾害天气;三是服务好留守客商。“去年大年夜到初二,每天还有3000吨蔬菜进市场。其实

正月头两天生意差,很多菜卖不动,但还是备足货源,确保万无一失。”

“菜园子”对接“菜篮子”

为保障货源,江桥市场在全国建了85个蔬菜供应基地。山西寿阳的卷心菜、山东苍山的黄瓜、福建永安的冬笋、浙江丽水的蚕豆、平湖的蘑菇、德清的竹笋、安徽宣州的香菇、湖北长阳的西红柿、江西铅山的芋艿等产地,已先后与江桥市场对接。

一旦碰到郊菜受灾或上市淡季,江桥市场信息平台能迅速指挥各地蔬菜入沪。“东北的优质番茄55个小时可运到。”

信息平台还总结各季度畅销排行榜,及时提供给各蔬菜基地,指导农民有针对性地播种。王永芳介绍,去年江桥市场所属的国盛集团设立了2000万元专项基金,在基地建设、保障蔬菜供应等方面加大投入。如今,信息平台的触角伸得更远、更灵敏。山东苍山基地的种植情况,在江桥市场的信息调度中心就能实时看到。

“两江”联动,资源共享

临近春节,蔬菜批发市场的价格较稳定。“昨天,市场所有蔬菜均价每500克1.29元,并不贵。”不过,王永芳坦言,即便是批发市场,价格差异也很大。比如,江桥市场还有个“兄弟”——江桥批发市场,二者同属国盛旗下蔬菜集团,但各自定价体系不同。王永芳说,信息平台正探索建立统一定价标准。今后“两江”要联动。

曹安批发市场本月28日将启动拆除,数千商贩面临分流,给“两江”市场带来机遇。曹安市场以“批零同售”闻名,江桥批发市场其实也有借鉴,但影响力要小得多。“我们主动对接,把客商分层分类引导到江桥、江杨,错位竞争,江桥市场未来可能有个大增长。” 本报记者 叶薇

位于闵行区浦江镇的召稼楼古镇源起于元朝初期,是上海著名的旅游景点,为了增加市民们获取文化知识的途径,日前,“颂德书苑”正式落户于召稼楼古镇礼耕堂内,从此以后市民们在寻觅古镇气息的同时又能在具有清代建筑特色的书苑内阅读品书。



白墙黑瓦的“礼耕堂”位于革新村八组,12道墙门一道叠着一道,错落有致的墙门屏蔽了大街上的喧闹声,给喜欢阅读的市民提供了安静的场所。 本报记者 陈意俊 摄影报道