



3个简单家常菜,至少23人劳心劳力 浪费惊人!代表建议餐馆可推小份菜

记者调查:一盘“烧味双拼”,倒掉12块肉 许菊云:机关单位应制定消费标准,餐饮业不能诱导无度消费



“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”这是3岁小孩能背诵出来的古诗。

“泔水中有全鸡。”这是餐厨垃圾收运员常挂在嘴边的话。

500余吨,这是长沙每日餐厨垃圾量。995.38亿元,这是去年全省餐饮消费额。

省餐饮行业协会会长周新潮估计,其中浪费比例在两成左右。

全国人大代表、中国湘菜大师许菊云也看到了这一点。此次两会,他提出了餐饮行业推行小份菜的建议,可设置专职点菜员,引导消费者适量和科学点菜。

>>互动

曝光浪费狂人 寻找节约达人 征集节约高招

有一种节约叫“光盘”,遏制餐桌浪费,人人有责。

今起,我们发动读者曝光身边的浪费狂人,寻找节约达人,征集节约绝招。你可以拨打96258或通过新浪微博@三湘都市报联系我们,大家一起来争当“光盘族”!

本报3月7日讯 去餐馆吃饭,不管你是否能吃完,服务员都一个劲地给你推荐“大”菜,造成了很多食物浪费。全国人大代表、中国湘菜大师许菊云也看到了这一点,今日,他就提出了餐饮行业推行小份菜的建议。

2000万人尚未温饱 讲排场摆阔该改了

许菊云说,餐饮腐败、餐桌浪费等“舌尖上的浪费”现象十分严重,“我们的粮食真有富余了吗?当然不是。我国至今仍有2000多万人口没有解决温饱问题。近6000万人口徘徊在温饱线上,约10%的人生活在营养不良的状态中。”

“讲排场、摆阔气的习惯,我们真的要改一改了。”对于浪费,许菊云深恶痛绝。他说,我们要提倡“适量点菜,够吃正好和营养均衡”的消费理念。

建议餐饮行业推行小份菜

“我建议餐饮行业设置专职点菜员,引导消费者适量和科学点菜,并推行小份菜,提倡剩菜打包等做法。”许菊云说,比如从服务方式、语言技巧、器皿包装等方面,主动引导客人适量点菜,不误导诱导无度消费。

“我们还应出台相应的政策措施,如果顾客节俭,就给予奖励,对过分浪费又不听劝阻的,另加收其他服务费。”

许菊云说,国家机关部门因



全国人大代表、中国湘菜大师许菊云。

工作需要消费,也应制定相关标准,严格按照标准消费。

推动中餐“走出国门”

中餐的发展也是许菊云在两会上的关注点。许菊云说,目前海外存在的大量中餐馆多是早期华人移民谋生的手段,普遍规模较小、专业人才缺乏、菜点品种单一、风味质量参差不齐,严重影响外国人对中餐的正确认识。

韩国在世界各国设美食促进会,总统推荐韩餐经营者获得总统勋章。法国前总统萨科奇在任期间,亲自担任宣传大使推广法餐。

许菊云建议,中餐也要成立专门组织,加大宣传推广力度。

■特派记者 曾力力

>>会场连线

吃自助餐,蔬菜多了 开会喝水都得自己倒

“节俭”成了今年两会的代名词,代表委员身上的奢侈品少了,会议周边布置也愈来愈简洁。

自新一代领导集体提倡厉行节约后,反对铺张浪费的现象贯穿两会的每一个角落。

节约现象首见于两会新闻中心。相较以往,今年不仅没有武警,连警察和警车都没有,两会新闻中心工作人员对此表示“改革了”。

这场节约风也反映在参与两会的各地代表团的饮食住宿上。一名来自广东的人大代表说,相比以前的两会,今年的自助餐蔬菜更多了,“以前每天是五星级的餐饮,今年最多是三星

级。”他调侃说,开两会刚好可以调节一下饮食减肥。

另有代表表示,以往入住北京各酒店时,都有鲜花、红毯等“待遇”,今年全部不见踪影。

北京的酒店服务员透露,今年两会期间取消了很多项目,开会期间部分代表想喝水也必须自己倒。

一位律师代表说:“早饭基本上没有肉,都吃自助餐,像普通的旅行团游客一样。午饭和晚饭也都更简单了,四五个热菜,没有海鲜。”

3月6日,北京代表团的午饭就是很普通的鸡蛋汤、煮玉米、干炒小白菜和猪肉米饭。



3月2日,郴州市区一家酒店在餐桌上摆出的勤俭节约温馨提示牌。 IC图

>>餐馆调查

一盘“烧味双拼”20块肉,剩了12块 长沙市民赞成“阶梯菜价”

清一色标准配置,没有小份菜

记者走访了几家规模不一的餐馆,都不提供“小份菜”,所有的菜肴都按标准份量提供。营盘路一家常菜馆的老板康基生说:“区分分量的话,师傅要把据分量,做起来很麻烦。”

用完餐,盘子里还剩大半肉

中午12点,记者来到湘江中路一饭店,正值午饭时段,顾客很多。

一间包厢里,客人结束用餐后还留有不少剩菜,其中一个盘子竟还剩下12块肉。服务员介绍,这是一道名叫“烧味双拼”的广东菜,价格是58元。饭店厨师罗师傅称,这道菜主料就是排骨和烧鸭,分量一般有20来块。

此外,红烧肉、青菜也都有剩余,服务员把盘子里的剩菜都倒进了垃圾桶,记者粗略一算,这一倒就“倒了”近40元。

记者在餐厅转了一圈,发现不少饭桌上都有剩菜。饭店负责人任勇说,饭店每天大约接待六七百位客人,每天要清理近400斤餐厨垃圾,其中大部分是剩饭剩菜。“特别是宴请、公司聚会往往讲排场,铺张浪费更严重。”

■记者 杨艳 实习生 赵翌

>>市场调查

>>他山之石

简单3个菜,23个人劳心劳力

那些被人浪费的菜肴背后,到底需要付出多少精力?

最佳的美味往往出自最简单的食材,近日,记者以最简单的芹菜炒肉、西红柿炒鸡蛋、小葱拌豆腐为例,算了一笔账,也许想不到,这3个简单简单的菜,至少需要23个人劳心劳力。

一棵芹菜要忙活4个月 凌晨3点去拖新鲜猪肉

3月6日,记者来到长沙四方坪菜市场。早上8点,市场已很热闹。菜农杨红燕运气不错,先占了一个中央位置,摊位上整齐摆放着芹菜、上海青、白菜薹、葱等蔬菜。

杨红燕和丈夫在苏家托种菜,光芹菜就种了两亩。“我家的芹菜好吃,因为撒的是猪粪,长得好。”杨红燕说,她家的芹菜一年种两批,四五月份一批,八九月份一批,每批至少要长三四个月才能拿到市场上去卖。除了每天要洒水外,每过半个月还要撒上一次猪粪,3个月下来要用十来袋猪粪。“我们家没养猪,猪粪都是从几百米外的养猪场花钱拖回来的。”

杨红燕算了一下,每批芹菜种子要花两三百块钱,从种子到市场上绿油油的芹菜,需要一家三个人辛勤劳动至少4个月。播种、松土、拖猪粪、每天5点去菜地拔菜、到刺骨的冷水中洗菜,顶着寒风运到菜市场,这是几项雷打不动的工作。在地里干了一年,杨红燕的手冻烂了,腿也经常痛,“家里有3个孩子读书,没办法。”

48岁的欧后中和老公陈傅山在四方坪菜市场经营一家肉铺,每天凌晨3点,陈傅山



杨红燕和丈夫在苏家托种菜,光芹菜就种了两亩。这小小的一棵芹菜,要花费他们一家人4个月的汗水。

【记者手记】

舌尖上的中国很美 舌尖上的浪费可耻

2012年,中国人回味着“舌尖上的中国”。美味,曾是我们不惧油烟换来的犒赏。而餐厨浪费,却给我们当头一棒,这对不起我们的味蕾,更对不起我们的良心。

正如央视新闻联播所评论的“舌尖上的中国”很美好,但“舌尖上的浪费”很可耻。

假如,你能想象,每天有20多个人将这3个简单的美味端到你的面前;假如,你能了解,你吃下的是这20多个人短到一天、长至半年的心血;假如,你能相信,你餐桌上的美味也是这20多个人最高的追求,那么你是否愿意带着一颗感恩的心,将盘子里的饭菜一扫而空?

>>连线

“不能对二恶英束手无策” 代表建言提高食品检测能力

“严重威胁人体健康、国际上引起广泛关注的二恶英、藏牛病等,我们现在还检测不了!”7日上午,全国人大代表、天津农学院院长邢克智接受记者采访时表示,我们的食品安全标准、检验检测能力等,都亟须完善提高。

邢克智说,社会上对加强食品安全监管的呼声很高,国务院去年也出台食品安全监管体系十二五规划,但监管有个前提,就是既要要有较为完善的相关标准,又要有较为过硬的检验检测能力。

“目前,我国的食品质量安全标准由产品质量标准、技术标准和基础标准组成。随着这些年食品工业的迅猛发展,产品质量标准和技术标准上的问题更加突出,出现了一些重叠和混乱,也存在一些空白点。”邢克智说,“我们的技术水平与国际水平的差距还很大,这是制约我国食品质量安全监督管理水平提升很重要的一个原因,必须正视并努力想办法解决。” ■据新华社

>>声音

“呼和浩特作为中国的‘乳都’,拥有伊利和蒙牛两大乳业集团,备受关注。我感觉肩上的担子很重,现在正着手采取措施实现对伊利和蒙牛两家企业的全国监管。”

——3月7日上午,内蒙古代表团在人民大会堂举行媒体开放日。面对香港记者追问乳品安全的问题,全国人大代表、呼和浩特市市长秦义回答。 ■据新华社

【数据】

浪费惊人:比例至少两成!

去年6月起,长沙餐厨垃圾统一回收,日产餐厨垃圾量约500吨。每当看到严重的浪费,收运员老任都感到可惜,“有时我打开收运桶,看到里面还有一只只全鸡,连筷子都没动过。”

省餐饮行业协会会长周新潮估计,我省餐饮消费的浪费比例在20%左右,其中以宴席浪费最多,在30%左右。

记者在采访中发现,浪费饭菜严重的一般有两类,一种

是很多人聚餐,像婚宴、公务宴请和商务宴请,大家互相劝酒,饭菜反倒吃得很少;另一种是情侣用餐,为了撑面子,而这其中,最浪费的是“标准餐”和“自助餐”。

省统计局最新数据显示,去年全省餐饮消费额达995.38亿元,与2011年同比增长14.4%。如果按周新潮所称20%的浪费比例,我省仅在去年“舌尖上的浪费”数额惊人。