

餐馆里食客一桌菜随意挥霍,低保户家中一盆菜吃好几天

# “舌尖上的浪费”是谁之痛

我们身边似乎存在着“两个世界”:一个世界在各大餐馆,几乎没怎么动过的鸡鸭鱼肉被一股脑儿倒进了垃圾桶;另一个世界在低收入居民家中,一盘菜热了又热,就是不舍得倒掉。

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。“舌尖上的浪费”,触目惊心,让人心生苦涩。

记者 陆晓峰 管文飞/文

## 大鱼大肉原封不动成垃圾

“每次吃到一半就吃不下了。”安亭镇的沈勇最近2个月参加了3场朋友的婚礼,提起饭桌上的浪费现象不停摇头,“先是一大盆红烧蹄膀,随后端上来鸡、鸭、鱼,一桌10个人其实已经吃得很饱了,正想着啥时候上最后一道水果呢,服务员又端上一大盘鸡肉,还说刚才才是炖的,这盆是红烧的,不一样。”结果3个多小时的婚宴结束后,桌上的菜碗叠成4层,超过一半几乎没有动筷。南翔镇永丰会所经常承办婚宴,以前的负责人龚惠民告诉记者:“每次宴席结束后清理餐桌,就开始心疼,一只烤鸭才动了不到三成,就被扔进了垃圾桶,想想以前条件差的时候吃都吃不饱,哪里舍得这么浪费?”他粗略估计,以一桌菜2000元来计算,每桌至少浪费800元,一般农村喜宴请客都超过30桌,将近浪费25000元,“省下这点钱,还能办不少事!”

李亦雯在南翔镇中冶祥腾城市广场内开设一家日式料理店,开店不到1个月,她就感叹,以节俭著称的日本餐饮,居然也被食客们吃出了“中国式浪费”。1月24日,记者在这家饭店里看到,2个人吃饭,却点了10多碟的菜,最后剩下5碟吃不掉,干脆将酱汁恶作剧一般倾倒在那些菜上便结账走人;更有甚者,为了减肥,只把面汤喝掉,只剩下干巴巴的面和肉。浪费甚至还波及到了酱油上,“明明只需要半碟的酱油,顾客非要倒满溢出,好像不

用花钱就无所谓。”记者看到,营业不到19:00,店里装泔脚的1个蓝色塑料桶已经快要装满。

不少饭店设定的最低消费标准也使得浪费现象更加严重。1月25日晚上,赵先生在一家饭店宴请亲戚吃饭,点完菜后,服务人员提醒他们一共消费了760元,没有达到包间最低消费800元的标准,只得又点了2个菜。临走时,赵先生发现后来上的菜压根都没动过。

记者走访了嘉定城区多家餐饮企业后发现,大多数饭店的包间都设有最低消费。“一般的包房不低于七八百,最大的18人包间至少需要消费1000元。”永胜路上“喜悦来”的服务人员告诉记者。有的饭店虽然没有明说包间需要最低消费,但点菜时服务员发现点得少了,就会暗示顾客。“有一次我在塔城路一家饭店吃饭,一家人点了几个比较实惠的菜式,服务员就再三向我们推荐所谓的特色菜,嘴里还唠唠叨叨个没完。”市民杨先生对记者说。

在单位食堂,浪费的风气同样存在。1月24日中午,记者在嘉定工业区一家设计企业看到,几个女员工吃完饭后,仍然留下了不少饭菜。杜小姐告诉记者:“我们的午餐是中央厨房配送的,每份的量都是固定的,对女的来说量有点大了,而且饭菜质量也一般。”

## 掉下的一粒米都舍不得扔

当有人在饭馆将整条几乎都没动过的鱼当垃圾倒掉的时候,有人却几年来都没吃过一条完整的鱼。浪费,那是嘉定新城(马陆镇)育兰社区居民陆祺新想也不敢想的事情,“浪费就是犯罪啊。”他说。

1月23日,身患骨关节疾病卧床的老伴想吃点荤菜,陆祺新打开冰箱,小心翼翼地取出了3块腌制过的草鱼,再烧个菠菜汤,这就是老两口一天的伙食了,“日子过得紧巴巴,这些年买鱼都是切块买的,整条太贵了。”

陆祺新和老伴现在每月退休金加在一起有2200多元,按说2个人过还算凑合,可老伴接连患上脑梗和骨关节疾病,以前退休金少的时候只能靠低保生活,“吃了整整6年的低保。”最困难的时候,刚把老伴从医院接回家的陆祺新发现,家里

的水电费都缴不起了,“当时家里100多元都拿不出。”

对于过日子,83岁的陆祺新没有过多抱怨,只是看到小辈们大手大脚的时候,总会忍不住唠叨两句。同一张桌上,孙子将没吃完的剩菜剩饭一股脑儿倒入垃圾桶,陆祺新却还在捡不小心掉在桌上的米粒。“他们哪里知道生活的苦啊,我们经历过三年自然灾害,经历过物资贫乏的年代,浪费就好比在绞心肉。”陆祺新说。

比陆祺新小了整整半百的浦向荣生活同样艰辛。2年前,丈夫因患脑溢血撒手人寰,留下母女俩相依为命。在她家的餐桌上,记者看到了吃剩下的一点鸡丁和芹菜。“母女俩吃得很少,这些都吃了3天了。”“时间长了不好吧,怎么不倒掉?”“天气冷不会坏,还能吃一顿呢。”在与记者的对话中,浦向荣始终强调着“不舍得”。对

她来说,凭借着当清洁工挣得的一份微薄工资,能够勉强度日已算不易。

“蹭饭”成为这对母女的常态。每周至少4天,浦向荣会带着女儿去父母家吃饭。“现在的物价,买一次菜起码30元吧,要是每天都买菜,根本过不下去。”浦向荣合计着自己的收入。

她觉得亏欠最多的还是孩子。同龄人下个馆子是再正常不过的事,可对8岁的女儿来说这简直是不可能的事情。浦向荣对记者说:“她爸爸还在时,偶尔还会带她去小饭店点个小菜,现在是不现实了。”穷人家的孩子早当家。家里没什么吃的,女儿一碗蛋炒饭就能应付。“饭么只要能吃饱就够了。”孩子说。

## 吃不完就“兜”着走

到饭店吃不完怎么办?请你“兜”着走。

永盛路上的“湘会天下”的大堂经理告诉记者:“现在愿意打包的人还是很少,都嫌麻烦,或者觉得打包丢面子。”事实上,记者了解到,现在很多饭店都会提供免费的打包盒,吃不了带走也是餐桌上的一种美

德。很多人觉得吃剩下的饭菜不太干净。对此,这位经理提醒道:“在吃一些分量比较足的菜时,尽量使用公筷,那样打包回家对健康也有利。”

服务员王晓华说:“有的顾客一上来就让人上面食、炒饭这些容易吃饱的东西,后面上来的菜肯定吃不掉,因此上菜的顺序也很讲究,先清淡一些,以尝鲜为主,最后上几盆吃得饱的肉食就好。”

“随身带几个保鲜袋,没人会看不起你!”经营过农村会所的龚惠民告诉

记者,“有的喜宴上,新郎新娘家会安排专人负责宴席结束后把较为完整的剩菜收集起来,打个包送给亲戚,既不造成浪费,还能让亲戚多吃一顿好菜。”

市民葛斌认为,关键还是要从自身做起,争做“节约达人”。近日,以“光盘”为主题的公益活动引发关注,晒出自己吃得干干净净的盘子成为风尚。葛斌也成为了“光盘族”,他说:“我想会有越来越多的年轻人加入,让我们一起重拾节俭的美德。”

## 请对浪费说“不”



记者手记

一边是随意挥霍的豪爽,一边是几天都不舍得扔掉剩菜的节俭。“朱门酒肉臭,路有冻死骨”的年代尽管已经过去,但大手大脚的浪费恶习仍然让人痛心疾首。

节俭历来是中华民族的美德,而“好面子”却是同样根深蒂固的虚荣。在物质日益丰富的今天,两种思想的博弈中,后者越来越占据上风。这种潜移默化的变化,值得我们警醒。不要忘了,我们生活的城市中,还有人依靠着“低保”勉强维持;不要忘了,很多农技人员为了亩产提高几斤粮食,每天都绞尽脑汁;更不要忘了,我国还是农产品进口大国,面临着资源短缺的困境。

所以,我们根本没有资本可以挥

霍浪费。狠刹浪费之风,首先要从整治公款吃喝开始。公款吃喝中的浪费,不仅糟蹋了公共财政,还会起到恶劣的社会影响。为何管不住公款吃喝?关键还是制度不够严苛。芬兰央行行长在一次公务接待中,只因点了一盘价值20欧元的鹅肝而被迫辞职。把权力关进制度的笼子里,“舌尖上的腐败”才能彻底杜绝。

官场之外,民间摆阔气、讲排场的思想同样不该有。厉行节约,反对浪费,不仅关系到对社会资源的珍视,更意味着对他人劳动的尊重。让人欣慰的是,提倡吃完盘中餐的“光盘”运动正在兴起,随着更多民众加入,涓涓细流必能汇成反对浪费的大潮,从而在全社会形成厉行节约的风尚。

