

编者按：

新冠肺炎疫情发生以来,在提倡不出门、少聚餐的同时,如何合理选择就餐方式成为大众热议的话题。早前,各地公布的疫情案例中,已发生多起家庭聚集或外出聚餐病例,很多家庭聚集性感染的发生,都与共餐密不可分。一时之间,分餐制跃升为网络讨论的热词,并且热度持续不减。

一边是根深蒂固的饮食习惯,一边是交叉感染的风险,为了健康,你愿意“分餐”吗?疫情后,分餐制会被更多人选择吗?能成为大众主流饮食习惯吗?我们一起去看看关于“分餐”的那些事——

一场疫情,让中国人迅速养成了戴口罩的习惯,如今也正在改变我们关于吃饭的风俗。随着疫情得到控制,各地陆续复工复产,不少地方开始提倡实行分餐制,分餐再次成为人们热议的话题。分餐还是共食?这道“分”“合”之间的选择题,你会怎么看?

疫情下重提的“分餐制”

其实,分餐制并不是一个新词,早在2003年“非典”疫情之后,社会就曾兴起分餐热,伴随着“非典”的退却,分餐制便鲜有人提及。新冠肺炎疫情让分餐制再度成为社会热点。

不久前,市文明办发出“文明餐桌行动”倡议书,倡导公勺公筷,鼓励错峰就餐。倡导市民用餐时使用公勺公筷、公筷夹菜,以减少通过唾液“口口相传”交叉感染。倡导合理分餐,确保安全用餐。倡导合理“分餐制”,采取每人一份、独立用餐的方式阻断病毒传播渠道。鼓励餐饮单位带头实行分餐分食,分时供餐,制作固定菜式搭配的个人套餐,落实隔座就餐,减少疾病传染风险……

公筷公勺摆放在客人手边,对于客人的分餐提醒……记者探访了城区部分餐厅,一些食客们在外都能够很好地遵守“文明就餐”的行为准则,合理分餐,积极使用公筷公勺。“刚开始有点不习惯呢,好几次差点用自己的筷子夹菜,身边的家人都会相互提醒用公筷。”对此,更多人表示,会努力尽快适应公筷公勺,真正的“人情味”是对家人健康的负责。

家庭日常用餐也要按人数配备公勺公筷是否不太现实?一家人还要公筷公

勺,总是有点“不好意思”。对此,市民贾女士有自己的看法,“我家实行公筷、公勺已经一年多多了。”市民贾女士告诉记者,在疫情之前,家里就已经用公筷,想要什么菜肴,都通过公筷夹入自己碗中,不仅如此,家庭成员每个人用的碗也不同,各用各自的碗,互不更换用。“用公筷,实行分餐主要是因为孩子,有孩子后,为了避免大人将细菌在饭桌上传染给孩子,我们家就用上了公筷公勺。”贾女士说,孩子小的时候,自己和家人就坚持不用嘴尝试孩子食物、帮助孩子咀嚼食物、口对口喂食孩子、与孩子共用餐具等做法。“一开始不习惯,总是忘记用公筷夹菜,慢慢习惯就好,现在吃饭,孩子也知道去多拿一双公筷。为难的是出席一些宴席,大家都没有这个习惯,毫无办法。”

采访中,大部分市民表示,在外面吃饭,绝对支持“分餐制”的推广。但在家里面实行还需要一段时间的适应期,即使有部分家庭实行了分餐制,也仅是家中的小孩或病人实行分餐。

分与合,你怎么选?

“中国人吃饭,无论在家还是在餐馆,都讲究围桌而食。亲朋好友一起聚餐,为了追求热闹、隆重、友好、欢乐的氛围,推杯换盏间习惯于相互夹菜,共饮一碗汤、共吃一盘菜。我觉得这样友好、亲密。相反,如果实行分餐制,反而会让主人和宾客都有生疏之感,甚至浑身不自在。”性格开朗好客的刘群是一位室内设计师,逢年过节他总是爱和亲朋好友聚餐,“分餐是卫生、健康,道理大家都懂,但没有人情味啊,我觉得推广起来很难。”

疫情过后,由于百姓接受度不高、分餐服务不到位等原因,分餐制并未得到有效推广。看似简单的分餐,推行起来却困难重重。采访中,不少人认为分餐制会破坏餐桌上亲切热闹的氛围,带来隔阂感,显得有些矫情和别扭。一些餐饮企业经营者表示,分餐会占用更多碗盘和筷勺,不仅增加成本,还会加大清洗的工作量。在走访中记者还发现,城区部分实行分餐制的餐饮店,实际运行情况也良莠不齐。有的餐厅提供分餐服务,但客人却不“买账”,有的餐厅公筷、私筷长得一模一样,客人吃着吃着就“不辨雌雄”了。

家庭分餐,难度更大。“我结婚后一直跟婆婆一起住,早在几年前,我就在家里提出吃饭时用公筷,没想到婆婆强烈反对,差点引发家庭矛盾。”家住友谊北苑的小张说,“老人们爱用自己的筷子往我们碗里夹菜,明知道不卫生,又不敢拒绝。我说吃饭用公共餐具健康、卫生,老人却觉得是我们嫌弃他们脏,真是一言难尽。”一些长辈觉得公筷用起来既麻烦又生分,这种传统观念短时间内很难转变。

而家住阳光欧洲城的顾平家实行分餐制已经有八年了,“最初是因为家里的老人体检时发现有幽门螺旋杆菌,害怕传染其他人,就在吃饭时使用了公筷公勺,开始时经常忘记或弄错,但时间长了全家人都形成了这样的用餐习惯,现在连我家五岁的二宝都知道夹菜时用公筷,可见分餐不是什么难事,只要心理上接受,形成习惯就好。”顾平说:“但是只要家里一来客人吃饭,这个习惯就会被打破,你总不好一直提醒别人吧。”

分餐常态化,需要迈过几道坎?

使用公筷公勺、分餐进食,这些安全用餐举措不是小事,而是降低公共卫生安全风险、提高食品安全治理能力的必要手段。围桌共食、不用公筷的就餐方式,为病毒传播提供了便捷途径,对人民健康造成很大威胁。现在分餐而食,在道理和观念上正在被越来越多的人了解和接受,但是采访中,许多市民和餐饮业人士表示,分餐实现常态化,需要从改善服务、提升社会认知、加强行业监管等方面多管齐下。

常年在城区经营餐饮业的黄成业认为,如果想真正将分餐制进行到底,餐饮企业首先要积极做出转变,“中餐讲究色、香、味、形、气,是中华饮食文化的精髓,既要满足口腹之欲,又要讲究摆盘美观,给人视觉享受。如何在推行分餐制基础上,兼顾菜品的盘式呈现,不破坏中餐的美感,这是餐饮业需要考虑的重要问题。”同时他认为,分餐服务要更贴心,餐饮企业可在颜色、图案上对公筷私筷进行区别,或选用长柄勺和长筷作为公勺公筷,便于消费者区分使用。餐厅可设置“公勺公筷架”,在固定区域存放,定期消毒,同时对服务员进行分餐礼仪培训,提升消费者就餐体验。

分餐制推行困难,究其原因还是很多人在观念上不接受。市民王继芬认为观念转变是分餐制的关键。餐饮企业在醒目位置张贴宣传海报和标语,引导使用公勺公筷,还可以利用公益广告、社区宣传,用多种形式,提高全社会对分餐的接受度。“其实,各取所需的分餐制,更适合现代生活。经常参与各种聚会的人都遇到过这样一种尴尬的情况,明明是自己不喜欢吃的食物,为了照顾情面,只有违心地吃几筷子。有时候,遇到一些特别‘热情’的人给自己夹菜,虽然内心是抗拒的,但碍于情面,只有强装笑脸接受。”王继芬认为,这些问题,分餐制完全可以克服,你想吃什么就吃什么,能吃多少就吃多少,轻松自在,其乐融融。当一种行为成为习惯,人们就不会再觉得突兀、另类,或者难为情而不敢开口。当分餐成为社会上大家普遍的选择、一致的行动,一种大众化的环境和氛围就形成了,那时如果有谁再坚持合餐,反倒是显得不合时宜了。

采访中,部分餐饮从业者表示,由于缺乏统一的行业标准指南,很多餐馆实行分餐制都是“凭感觉”,效果参差不齐,“要是有一个规范的分餐制标准就好了。”黄成业说,“比如高档宴会实行分餐制,婚宴、团餐、亲友聚餐等场合提供公筷公勺,会议用餐采用自助餐形式等。”



时评

小小公筷带动文明风尚

宋金婷

“你多吃点,来,我帮你夹点菜!”

“你的不够吃吧,我勺一点给你,一家人无所谓的。”

这些对话在餐桌上我们每天都能听到,而疫情的发生似乎让大家的观念有了改变——防止病从口入,交叉传染,最近被大力倡导的“分餐制”进入大众视野。

分餐制,顾名思义就是用餐器具分开,大家坐在一起每人一份各吃各的,吃多少就要多少,夹多少就吃多少。而如何形成习惯,让大家真正认识到分餐的好处,让分餐既叫好也叫座,避免一阵风,却需要不少努力。

中国人的亲情与人情,好像只有在餐桌上才能淋漓尽致地体现出来。亲朋好友聚到一起,围桌而坐,你给我夹菜,我给你倒酒,推杯换盏,三五吆喝,场面既热闹又温情,却不理会相互之间交流了多少唾沫,吃了多少“口

水菜”,似乎只有这样的“相濡以沫”,才能愉快地表达情感,这是中国特有的餐桌文化。

其实,“合食”并不是中国人的传统,“分餐”才是。从商周开始,我国就有分餐的习俗,这从殷商出土的食物器皿就可以看出来。《周礼》记载:“设席之法,先设者皆筵,后加者为席。”古人席地而坐,筵和席都是宴饮时铺在地上的坐具,筵长、席短。按古籍记载,铺设好坐具后,作用类似小餐桌的“案”“几”等分别放置在筵席之上,一人一案,西周时期的贵族们按礼仪分开落座、分开进食。隋唐、宋代的绘画也反映了分餐制,每人面前都有一套餐具,互不混杂,界限分明。随着时间推移,人们逐渐接受了合餐制。《分餐:古已有之的中华饮食文化》中提到,到了明清时候,为尽地主之谊,与客人同食的合餐文化形成制式,伴随夹菜劝酒的一整套待客礼仪。

讲人情味、喜欢团聚是我们的传统。筷子一头连着嘴巴,另一头连着的有可能不是珍馐美味,而是病毒和疾病。分餐既是“当前事”,也应该是“长久事”。餐桌举止非小事,一筷一勺见文明。作为疫情后值得延续和倡导的健康生活习惯,应将“权宜之计”的分餐制变成“长久之计”。让我们一起从现在做起,从自身做起,以一双小小公筷带动文明风尚。

推动农企复产
带动就业脱贫

——叶集区洪集镇复工复产见闻

汪军 本报记者 张静/文 袁洁/图



贫困群众春季外出务工受阻,农业企业急需劳动力复工……为降低疫情影响,叶集区洪集镇凝心聚力推动企业复工和就业扶贫,为企业解决实际困难,为贫困户开发公益性岗位,努力跑出复工复产和脱贫攻坚“加速度”。目前,全镇所有涉农企业均已全部复工,到处呈现一派春耕大忙的劳作景象。

扶贫基地显活力

位于金星村的软籽石榴扶贫基地,一大块空地上有村民负责挖坑,有村民负责栽苗,还有村民正在铺管抽水灌溉,合力栽植新石榴苗。而在另一边,几位村民正在对老树苗进行整枝修枝、追肥等林间管护工作。

与普通石榴相比,软籽石榴的籽粒较软,果粒更大,色泽鲜口感佳,经济价值也更高。“别小看这些树苗,可都是‘摇钱树’”。石榴基地负责人张纯

伟介绍,该石榴园是2018年开始建设的,依托农科院、农业大学等科研单位技术,引进栽植“突尼斯”软籽石榴品种,今年即可“试花”挂果,后将进入盛产期。不过前期因受疫情影响,占地面积近400亩的软籽石榴基地很多业务暂停。随着疫情形势好转,基地急需组织力量全力开展相关工作。

推动复工复产,对疫情的警惕性丝毫不能降低。对此,洪集镇对石榴基地的生产高度重视,分管领导多次到现场走访落实防控细节,解决用电、用水等问题;农技部门主动上门开展技术指导,所在村安排专人对接联系,为基地营造良好的发展环境。

眼下正值瓜蒌苗生长的黄金时期。在唐贩村瓜蒌基地,一部分人搭架、挂塑料网,修复之前因雨雪倒损的网架,忙着灾后重建消除不利影响;一部分人在开展除草、翻土、施肥、覆膜等田间管理,每个环节有条不紊,呈现一片繁忙有序景象。“这一株株瓜蒌苗长得真不错,今年收成不会差……”在基地忙活的沈勤荣和其他村民满是期待。

据介绍,瓜蒌浑身是宝,瓜籽能食用,瓜皮和根茎可做中药材,五年时间仅根茎销售就可收回投资。唐贩村瓜蒌基地是在省科协支持指导下的村级扶贫产业基地,采取“订单”种植模式,待瓜蒌成熟后直接销往订单企业,不愁销路。通过近两年的运行,每年为唐贩村集体经济增收5万元左右。

贫困群众有盼头

“受疫情影响,今年出门务工普遍偏晚。没想到在家门口有了就业机会,不少挣钱还少了外出奔波。”金星村不少村民表示,在疫情初期对务工和收入有一些担忧。软籽石榴扶贫基地的复工复产,吸引了不少村民就近打工。目前,该基地每天用工50人左右,大多是贫困群众和留守在家的周边村民。

家住瓜蒌基地附近的村民徐红敏,常年在瓜蒌基地务工。她起初也有些担忧,顾虑上班安全性,但等地接到复工通知来到基地后,看到基地防护措施做得很全面。69岁的仓房

组贫困群众詹家福,两个女儿早已出嫁,老伴常年有病。“在家门口也有钱赚,还能照顾老伴。”

在瓜蒌基地工作时的村民们佩戴好口罩,还保持距离减少聚集,做到疫情防控 and 春耕备耕“两不误”。

“村里通过开发公益性岗位的方式,常年安排13名贫困群众务工,目前每天组织近40名贫困群众在基地工作,既保障了春耕春种顺利开展,也增加了贫困户的收入。”唐贩村党支部书记朱德海告诉记者,基地的农活不重,有劳动能力者都能参与,每名贫困群众每天可获得100元工资。

在做好疫情防控的前提下,推动涉农企业复工复产,统筹做好脱贫攻坚工作,将为确保如期高质量完成脱贫攻坚目标任务打下坚实基础。唐贩村辖32个村民组6079人,有建档立卡贫困户160户418人。看到瓜蒌扶贫基地的经济效益,村两委已与种植大户联系商议,将尽快扩大规模再发展200亩,届时全村贫困户和留守劳力均可到基地就业,保证贫困群众稳定脱贫。

