



昨晚,某饭店,客人离开时,还剩下很多饭菜。

许多人都知道今天是西方的“万圣节”,但很少有人知道昨天也是一个重要的节日——“世界勤俭日”。本报记者在街头随机访问了15位市民,其中11人知道11月1日是万圣节,但没有一人知道10月31日是世界勤俭日。

随着物质生活水平的提高,我们发现,在日常生活中,浪费现象日益普遍和突出,尤其是在“吃穿住行”的“吃”上。

这两天,记者实地走访了市内几家饭店,并在“世界勤俭日”当天作了一份特殊的调查。

郑州晚报 施杨/文  
晚报记者 马健/图

## 这是一份特殊的调查 献给几乎无人知道的“世界勤俭日”

晚报呼吁:饭店多提供小份饭菜,别让消费者“被动浪费”

### 现象一:婚宴几乎没有饭菜全被吃完的

10月30日上午11点半,航海路口的“金百万”饭店正在举行一场婚礼。记者看到,不少宾客在热菜上到一半的时候,已纷纷离席。中午1点左右,饭店服务员撤台,大厅内数十桌的饭菜除了一两桌有人打包,其余被服务员全部撤走。

饭店服务员告诉记者,这些没有吃完的饭菜,无论干净与否,全部都将成为泔水处理,“我干服务员这么多年,很少看到一桌饭菜全被吃完的情况,一桌剩半桌是常态。”

10月30日下午6点,在省轻工业大学旁边的小饭店,4名女学生刚吃完饭离开,记者看到,2份盖浇饭都剩下了将近一半,麻辣烫也剩下了大半碗。

饭店老板一边收拾餐盘一边叹息,“这要是在农村,这么多的剩饭剩菜养几头猪都够了。”

随后,记者走访了省轻工业大学的食堂,发现情况相同,很多学生的餐盘里都还剩下不少饭就倒掉了。

### 现象二:聚餐每次至少剩一多半

每逢周末,在一家公司上班的白领小刘就会和闺蜜一起出去逛逛街、吃吃饭,可是两个女孩子的食量毕竟有限,“到饭店点了3个菜,每样只吃了1/3就饱了,每次都至少剩一多半。”

“与其给这么多吃不完,还不如每份量少点,价格也便宜点。”小刘说,自己也觉得剩余太多饭菜太浪费,还曾主动要求老板少给一点米饭,“一份饭菜太多了,即使我不想浪费,但毕竟实力有限,实在是吃不完。”

小刘说,自己也曾经尝试将剩菜剩饭带回家,“但又听说,经常吃剩菜剩饭对身体不好,某些食物再加热会产生大量的亚硝酸盐,引起中毒。”

“如果饭店都能将饭菜分成大小份,每个人根据自己需要选择分量,那么肯定可以大大减少浪费。但现在很少能在饭店看到分大小份的情况了。”

### 现象三:学生食堂半个小时装满一桶泔水

昨日中午,在农业大学的学生食堂,仅一个多小时的就餐时间里,记者看见,不断有同学将吃不完的饭菜往泔水桶里倾倒,空空的泔水桶在短短半小时的时间里就装了满满一桶。

在食堂里,剩有一半儿饭菜的餐盘处处可见,不少学生都抱怨食堂饭菜太难吃。

不少学生,尤其是女同学都认为食堂的饭量大是造成浪费的一个主要原因,不是她们想浪费,只是她们肚量有限。

“食堂这饭量实在太恐怖了,为什么不分个大小份呢,这不欺负胃小的嘛。幸好我不住校,平时不常来,要不这得多浪费啊!”一个学生向记者抱怨到。

学生赵宁一建议说:“学校食堂的饭应该分一下大小份,饭量大的和饭量小的分开装,不然每次都吃不完,最近剩的越来越多,给阿姨送盘子的时候看着自己浪费了那么多真不好意思。饭菜分大小份的话,不仅可以减少浪费,而且分成大小份来卖,两个人可以花不多的钱品尝更多美食呢。”

晚报  
呼吁

爱心

近日,新浪微博上有媒体人发起“给孩子们一份免费午餐”的慈善活动,救助贫困山区因长期吃不上饭而造成营养不良、身体虚弱的孩子们。

在这些被救助的孩子中,很多孩子中午干脆只喝凉水,或者拿点干硬的窝窝头就成菜充饥。

活动发起后,全国各地的慈善人士、普通百姓纷纷捐款献爱心。短短数月,已为1万多个孩子募捐到了免费的午餐。

在此,晚报也提出倡议:为了那些吃不上饭的孩子们,请饭店多提供小份饭菜,别让我们在捐献爱心的同时,不得不动被动浪费。

### 调查一:调查的13家饭店只有1家提供大小份

找到一个饭菜分大小份的饭店真的很难吗?昨日上午,记者走访了淮河路、陇海路上的沿街饭店,13家被调查的饭店中只有“东北人家”这一家饭店供应小份的炒菜。

这家饭店只有三四十平方米,最多可一次性容纳30人就餐。饭店老板告诉记者,只要客人提出小份的菜量,饭店就会按客人要求提供服务。

“来我们小店里吃饭的大多都是旁边学校里的学生,这些孩子能吃完的不多,都还是花家里的钱,太浪费了不好。只要他们提出来要小份的我都给他们做,毕竟孩子们知道节俭是个好事儿。”饭店老板说。

而在“一家人”、“阿勇美食”和“状元粥”等饭店,当记者询问服务员可不可以点小份的炒菜时,服务员都很快答道:“不好意思,我们这里都不分大小份。”

一位服务员告诉记者:“平时顾客太多了,炒小份的炒菜几乎都不赚钱,而且大厨也忙不过来。再说了,我们就说没有小份的,顾客也没办法,照样得在这儿吃。”

### 调查二:点大份,配料才给全

在实地调查中,记者发现目前供应大小份饭菜的饭店非常少,除了烩面馆、火锅店和部分小饭店外,大部分的饭店都无法点小份的饭菜,而且在这小部分供应大小份的饭店中也存在不少问题。

学生程小雅在学校门口的沙县小吃点了小份的扬州炒饭,端上来是蛋炒饭。

程小雅询问老板:“为什么是蛋炒饭,扬州炒饭应该有火腿肠、豌豆、黄瓜等。”老板回复说:“你点的小份扬州炒饭就没有这些配料,点大份就有。大份儿就会加上黄瓜和火腿肠。”

小雅无奈地说:“我第一次吃到是按配料的多少来分的大小份炒饭。”

### 调查三:10碗烩面有2碗剩下一多半

不少饭店的大小份分量差别很小,有的甚至没有差别。有的饭店在区分大小份的时候更改价格,但大份的分量与小份的分量相同,可是价格却涨了1.5倍。

“有的饭店虽然有分大小份,但是服务员点餐时并不询问顾客是否需要大份小份,菜单上也未标明,不论吃不吃得完一律都上大份。”市民李女士感慨说。

惠丰源烩面馆的服务员告诉记者:“每次收拾的时候至少有一半的碗里都还剩下的有饭,10碗里有2碗能剩下一多半。”

随后,记者电话连线了河南省餐饮与饭店行业协会,得知目前对于饭店出售饭菜的分量和大小份均没有要求。

市民李女士建议,今后能有相应的鼓励措施出台,鼓励饭店针对不同数量的客人,推出不同规格、不同分量的菜品,让大家既吃得舒服,又不浪费。提议消费者不要过量点餐,尽量吃完所点的饭菜,吃不完的可以打包带回去,让勤俭节约落到实处。