



## 1 从规范到持之以恒

5月1日,李女士和小姐妹在新雅粤菜馆吃了一顿下午茶,共消费210元。在结账的时候获得了一张50元赠券。昨天中午,李女士和女儿来到了公司旁边的杏花楼黄河路店,准备花掉这张赠券。

入座的时候,李女士惊喜地发现,在桌上不仅放着公筷,而且在筷子上还刻有“公筷”二字,而公勺的设计也非常特别,类似鱼叉的造型,这样粉丝等比较滑的菜,筷子夹不起来,勺子也不太方便捞的时候,这把公勺无疑显得非常方便了。在点菜的时候,李女士发现这里的套餐还有按位上的,对于两个人来说,可以不用点太多造成浪费。

据杏花楼餐饮部门负责人汪夏萍介绍,在上海分餐制地方标准发布之前,杏花楼在餐桌上已经开始提供公筷公勺了,但是没有现在这么规范。此次配合标准的发布,杏花楼将公筷公勺的标识进一步明确,在尺寸和颜色上也有区分。

谈到具体的菜肴,汪夏萍表示,目前会根据就餐人员的数量,推荐一些按份上的菜肴,这样在一定程度上也可以达到分餐的目的。

此次出台的《规范》总结了四种分餐模式,分别是适用于各类宴请和宴会的“位上式”和“分派式”,适用于大众餐饮消费的“公筷公勺自取式”和适合于各类快餐经营的“自助餐式”。围绕四种分餐模式,《规范》重点制定了分餐制服务、保障和管理等要求,对分餐时使用的餐具、场所、人员、流程等各个环节都作出了规定。

“对于本帮菜来说,‘位上式’还是有些难度,特别是像草头圈子这样有酱汁的菜肴。有些菜分了以后也不是所有的人都要吃的,因而我们在这段时间着重加强了公筷公勺的推广。”老正兴菜馆行政总厨、副总经理胡斌表示,现在小桌上一般会放置一套公筷和公勺,而在包房中,一般会放上三套,“有了地方标准之后,就需要餐厅坚持下去,才能更好让食客接受。”

相比老字号,申城一些网红餐厅则更多地从餐单下功夫。去年年底新开的广舟餐厅,“五一”假期,营业额已经基本恢复到疫情前的七成。餐厅品牌总经理乌永哲表示,现在许多套餐都是按位上来,这样可以保证没有交叉用餐,而且客人接受程度也蛮高的。

不同于传统的桌菜,自助餐的形式本身就是使用公勺和公用的夹子,虽然受到疫情影响,申城不少自助餐都曾暂停供应,但是在这个“五一”假期中,自助餐还是受到了消费者的青睐。

“原本我们‘五一’假期的自助餐准备暂停的,但是我们网上商城的销售情况太好了,因而这个假期我们也继续营业了。”静安昆仑大酒店连天阁自助餐厅经理高鸿陵说,“相比疫情之前的自助餐,现在我们加大了餐桌之间的距离,而且还会提供专门的口罩存放信封,在客人离去之后,还会用专门的清洁剂清洁餐桌和椅凳,把卫生防疫措施做到位。”

# 公筷公勺流行 分餐模式走俏

# 申城有了 新食尚

首席记者 方翔



4月29日,上海《餐饮服务单位分餐制管理规范》地方标准(以下简称“《规范》”)发布。刚刚过去的“五一”假期和正在举行的“五五购物节”中,餐饮消费出现了明显复苏,而分餐制也成了申城新“食”尚。

## 2 从借鉴到融会贯通

上海下一步应该如何加大推广分餐制呢?香港的经验值得借鉴。香港餐饮行业协会会长黄家和是当年香港餐饮业公筷公勺的主要推动者之一。据他介绍,香港推广公筷公勺主要还是2003年非典之后。

“当时餐饮业受到了巨大的冲击,不少餐厅的生意大幅下降九成。在这种情况下,餐饮业为了生存,重新整理了营业的运作流程,特别是在食品安全以及卫生清洁方面下了很大的功夫,而使用公筷公勺,在我们香港称为‘公羹公筷’,是非常重要的一个方面。”黄家和表示,其实香港人之前非常喜欢挟菜给同桌的客人,以表示欢迎,但是随着非典疫情的发展,大家觉得筷子很有可能会传播病毒,于是不少饭店就开始给每个客人多发一套筷子和勺子,希望此举能够改变饮食的文化。

黄家和坦言,一开始不少客人认为公筷公勺是多此一举,没此必要,但是随着非典疫情的蔓延,加上特区政府和业界的大力宣传,香港市民也渐渐加强了卫生防疫意识,当然特区政府也通过一些知名人士及演艺人士加大宣传,并且印刷海报、举办座谈会,在电视中播放宣传片等,用了两年多的时间才将大部分市民的饮食习惯改变过来。

许多在香港的饭店中吃过饭的游客都对面前黑白两色的筷子印象深刻。据黄家和介绍,其实在推广公筷公勺初期,由于缺乏经验,许多餐厅的两双筷子放在一起,客人们很难分清公筷和自己使用的筷子,容易造成交叉污染,后来更改为不同颜色的筷子,基本上是一对黑色、一对白色,黑色放筷架的里面,白色放外边。放在外边的就是公筷了。虽然多了一双筷子,增加了餐厅的成本,也增加了清洗碗筷员工的工作量,但大家都接受。

2006年,香港特区政府成立了“食品安全中心”,黄家和成了食品安全中心专家委员会成员,并建议政府制定食品安全准则,而继续加大力度推广公筷公勺也成了他的重要工作之一。黄家和还记得香港曾经举办过一次全港性的活动——“开心去食饭”,大概有2000多家餐厅参加,除了推广美食之外,很重要的就是推广公筷公勺。

黄家和认为,上海要推广分餐制,宣传教育肯定是少不了的,但要改变人们日常的生活习惯并不容易,“在上海这样的大都市,可以先从个人的卫生意识着手,加上餐厅配合,提供足够的餐具,政府有关部门也可与业界携手向大众市民宣传推广。”



## 3 从接受到主动参与

对于推广分食制,社会上在叫好的同时,也有一些人担忧:公筷公勺不方便,餐桌上容易搞错,难以坚持;疫情期间,全民健康意识高涨,疫情过后,公筷公勺意识会逐渐淡化;餐饮企业嫌麻烦,觉得增加清洗工作量,不愿意提供公筷公勺;外出就餐尚能做到,但家庭就餐采用公筷公勺,麻烦且没必要,还担心疏远亲情。

对此,在上海120名政协委员联名提交的一份名为《关于在全市推广使用公筷公勺的建议》的提案中提到,推广使用公筷公勺,需要改变传承几千年的用餐习惯,不是一件轻而易举的事,需要加强健康教育、营造社会氛围、创建支持环境等,特别是要加快修法进程。参加联名的政协委员表示,在培育健康生活习惯方面凝聚各界共识,使上海在移风易俗、引领风尚上开全国之先,彰显开放、包容、创新的城市品格。

记得2月23日的时候,上海市文明办会同市健促委、市卫健委、市健促中心等部门,推出了4张“吃饭新风尚,健康好习惯”海报,用“加减乘除”的创意,倡导使用公勺公筷,让人印象深刻。据悉,市文明办接下来还将推出一批公益海报、视频等相关内容,开展2020年上海市文明餐厅创建,进一步加大在各区推广力度,进一步推动市民在餐厅和家庭使用公筷公勺。

作为《规范》起草单位之一,上海市餐饮烹饪行业协会下一步也将加大餐饮企业的培训力度。在协会副秘书长金培华看来,要让全社会养成分食制的习惯,不仅要让餐饮企业从自身做起,提供好相关的硬件,也需要从软件上做文章,将《规范》进一步细化,比如,如何让消费者一下子就能辨别公筷公勺,一张餐桌上究竟放多少公筷公勺为宜,相关标准都会在下一步对于企业的培训中摸索出答案。

金培华也特别提到了对于消费者的宣传。在他看来,政府有关部门可以在推广公共场所控烟、垃圾分类等工作的成功经验复制到分食制上,让消费者真正接受,并主动参与到对于分食制的宣传上。

# 公筷

# 分食

位上式  
分派式  
公筷公勺自取式  
自助餐式

公筷公勺已成为餐桌标配  
本版图片 采访对象供图

