



## 食有道，才是长道

餐饮浪费有违“食不厌精，脍不厌细”的古训，而节约习惯一旦养成，反而能让生活更有艺术感。

□主笔 | 姜浩峰

时节已过处暑，可气温并没有下来一点儿的意思。杨忠明先生买了个西瓜，一如既往地开始操作起来——切瓜，将瓜瓢取出放到碗里，然后用一把日本产的小刨子慢慢将瓜皮上的青色硬皮刨下来。

杨忠明先生是沪上闻名的雕刻家，也是美食家。他刨西瓜皮，倒不是为了雕刻艺术品，而是在于——

食为天。刨干净的瓜皮放在冰箱里冷藏一些时候，取出切丝，和毛豆、酱瓜同炒，实乃长夏居家佐粥佐酒的幽幽佳品。

近日，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，上海市文明委8月16日发出通知，在全市深入开展“制止餐饮浪费行为，培养节约习惯”专项工作。在杨忠明

上图：食材没有变成菜时是资源，一旦成菜就是消费品，消费不了就是浪费。

看来，餐饮浪费有违“食不厌精，脍不厌细”的古训，而节约习惯一旦养成，反而能让生活更有艺术感。

### 节约与浪费之间

看着客人们一个个酒足饭饱的样子，最后加的一道主食点心都没