

物放置过长时间还继续食用，吃坏肚子，甚至引发更严重的急性、慢性疾病，是不是也有浪费医疗资源之嫌？由邓玉海的提醒可知，打包本是无奈之举。何况，打包回家的食物，一般不会比现点现吃的食物更美味。节约与浪费之间，买菜、点菜，甚至自家如何烹饪，都有学问。

“节约食材和美食并不矛盾，‘少吃多滋味，多吃坏肚皮’是先人的经验总结。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，非但浪费食材资源，也浪费燃料、油料、调料以及人力资源。”上海食文化研究会顾问、吴越美食推进会创始会长蒋洪如此表示。蒋洪早年所见，他的家乡吴江乃至周边城市办宴，大多有整鸡、整鸭、全鱼、蹄膀，是为四大件。“由于生活条件好了，四大件逐渐成为摆设，打包带回家或馈赠亲友虽未造成浪费，但也并非是健康饮食。”蒋洪说，“目前所见，我们吴江餐饮行业，食品的最小量供应是大趋势，比如清蒸白丝鱼可以论段而不是条售卖。最近甄选长三角一体化示范区首批地标美食，金泽珠金点心店的老板说，有人点一碗小馄饨后还想吃烧卖，可买一只尝尝。”

餐桌文化确实到了该改的时候了。“今后，对从业人员因行为恶劣，对行业造成重大损失和负面影响的，将考虑纳入行业禁入黑名单。”这是中国银行业协会8月27日一篇回应文章中所写道的。事情的起因在于8月24日，有网民爆料称自己在入职某银行后，单位聚餐时因领导对其劝酒自己拒绝而被领导破口大骂，并被扇耳光。



上图：“少吃多滋味，多吃坏肚皮”的古训仍有现实意义。

摄影/姜浩峰

涉事的厦门国际银行发文称，对该领导董某给予严重警告处分，扣罚二个季度绩效工资；对支行负责人罗某给予警告处分，扣罚一个季度绩效工资。中国银行协会则认为这种处罚过于轻描淡写。而从餐饮文化的角度来看问题——逼迫他人喝酒，无论什么样的美酒都以喝苦酒的形态下肚，这真的好吗？真的能让饮者品味出一款美酒特有的风味吗？以白酒而论——当单粮浓香、多粮浓香、单粮清香、各种酱香等等，统统变成了酒桌上的豪饮、酒精耐受度测试、“感情深一口闷，感情浅舔一舔”，那人间还要酿造那么多款不同产地、不同风味的美酒干嘛？一句话——拼酒、逼人喝

酒是一种过时的生活方式，是一种暴殄天物，真正的浪费！

买菜与点菜的艺术

在吴江震泽镇老严卤菜馆，蒋洪曾向记者表示——一碗面，从出锅到上桌的时间，是有讲究的。譬如食客坐得距离灶台较近，则厨师这碗面会下得略熟一点，如果食客坐得较远，则这碗面会下得略生一点。这样，端到两位食客面前的这碗面，生熟度就差不多了。如果是熟客前来，厨师更要考虑到客人惯常的口味习惯，考虑面条烧到几分熟。中国餐饮，火候与摆放时间都

点菜太多、点菜不当，招待客人时没能让客人吃到应有的原汁原味，甚至客人沮丧地不去食用，难道不是一种浪费？