

如何避免节日盛宴变“剩宴”

新华社记者 何磊静



1月28日，在甘肃省兰州市西固区一家饭店，市民在吃年夜饭。

新华社记者 陈斌 摄



1月28日，人们在广西南宁市一家餐厅吃年夜饭。

新华社记者 曹祎铭 摄

“平均每桌剩菜三分之一，有的客人甚至只拍不吃，年年有余成了‘年年浪费’……”今年春节假期，海南某饭店后厨垃圾桶里，成条的清蒸鲈鱼、未动几筷的东坡肘子与半锅佛跳墙混杂一起，服务员王燕看了直叹气。

近年来，“舌尖上的浪费”治理在各方共同努力下显现成效，但节假日期间，随着聚会宴请增多，餐饮浪费现象仍有发生，吃不完、不打包的情况值得关注。

“节日狂欢”撞上“舌尖浪费”

提及餐饮浪费，江苏无锡一家高档酒店的经理徐东明深有感触。去年国庆假期一场婚宴上，他就目睹了这样的场景：30桌宴席中，近半数菜品剩余超50%，一些龙虾、鲍鱼等海鲜几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价6000元，浪费食材成本将近2000元。”徐东明说。

今年春节期间，记者走访连锁餐厅、景区周边饭店等，也发现了一些食物浪费现象。

“8个年夜饭点了16道菜，一半发现点太多了。”苏州市民陈女士说，家人认为“菜满桌才显诚意”。徐东明表示，浪费往往与“面子文化”有关，比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”，硬要扩桌数；有的年夜饭必须菜摆满桌，还要摆盘气派，剩了才显“有余”。

“请客吃饭，菜多显有面”“招待客户得有排场”“过节开心多点点无所谓”……不少消费者点菜追求“多多益善”。在商务宴请、婚宴等场合，尤其是高端餐厅，吃完打包显得寒酸，“仪式性浪费”更为突出。

记者走访发现，不少上档次的餐厅在节假日推出类似“吉祥宴”“富贵席”等套餐，价格高昂且菜品数量象征“十全十美”“月月红”“要发”等，有服务员还会“贴心”提醒“少了道菜不吉利”，导致顾客过度消费。

国家市场监管总局2023年在全国部署开展为期3个月的制止餐饮浪费专项行动，组织开展“随机查餐厅”等行动，发现存在餐饮浪费行为的餐厅7.81万家、整改问题9.2万个。

部分外卖平台上，餐厅节假日推出满减促销活动，导致消费者为凑单多点菜品，最终丢弃率增加。“为了优惠拼单凑单，很多时候多买一份米饭或小吃，吃不下就浪费了。”有常点外卖的消费者说。

此外，有饭店推出预制菜礼盒，被网友吐槽“几块腊肉用3层礼盒包装浪费”，一些预制菜还因“保质期短”“口感质量差”等被一扔了之。

“剩宴”背后原因几何

在业内人士看来，节日餐饮浪费现象，既有特殊的文化心理因素，也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、商家自我管理动力不足等原因。

东南大学人文学院教授季中扬指出，在物资匮乏年代，“有余”往往象征抵御风险的能力，也包含对富足生活的祈愿，而现今在一些场合，却被异化为“撑场面”和“攀比炫富”。

季中扬说，在节日场景中，人类对多样化食物的本能追求也被放大，消费者将节日消费划入“情感支出”账户，降低了对浪费行为的道德敏感度，这种心理账户隔离效应削弱了行为约束力。

上海市食品安全专家委员会秘书长彭少杰认为，餐饮浪费缺乏系统全面的统计调查制度，难以准确掌握浪费的比例、规模和分布情况，不利于反浪费措施的推进落实。婚宴场所、商务接待及农村聚餐、网络订餐等也缺少制度化清单式管理规范。

西南某地市场监督管理局工作人员表示，由于缺少食品浪费行为的具体标准，在实际监管执法过程中无法进行量化对比，存在取证困难的问题，对查出的食品浪费行为只能批评教育，无法进行行政处罚。也有市场监管人员坦言：“遇到婚宴浪费，总不能喜庆日子跑去开罚单吧！”

记者梳理发现，反食品浪费执法查办案件类型较为单一，多数集中在“未张贴反浪费标识”“未向消费者进行提示”等少数几种案由。在一些食品浪费高发场所，监管部门针对实质性浪费行为的执法办案力度仍有待加强。

此外，浪费治理协同仍显不足。彭少杰说，反食品浪费涉及食品安全办、市场监管、发展改革、商务等多个部门，但地方上部门间信息共享、资源整合和协同配合需进一步加强，工作中的职责分工也应进一步明晰。

中国农业大学经济管理学院教授武拉平认为，部分餐饮企业尚未建立严格的食品采购、贮存、加工管理制度，没有把制止餐饮浪费作为服务人员培训内容进行开展，在原料采购、加工制作、供餐服务全过程中欠缺厉行节约意识。

王燕说，对大多数餐饮店而言，主动提醒消费者适量点菜的动力不足，更倾向于推荐高价套餐。同时，不少餐厅处理剩菜方式较为简单，缺乏有效回收再利用机制。

构建多元治理体系

勤俭节约是中华民族的优良传统。近年来，我国通过立法、监管、宣传等，使得“舌尖上的浪费”明显改观，不少地方通过多种形式对制止浪费进行了有益探索。

比如，广州某饭馆推出“迷你版”月饼，因份量小受到大量年轻消费者追捧；线上外卖平台数据显示，“小份菜”“小份套餐”“单人餐”等搜索量大幅增长；还有地方推出餐饮“红黑榜”，将反浪费纳入餐厅评级体系，上榜企业可获税收优惠等。

业内人士表示，餐饮浪费问题时常反复，反浪费非一朝一夕之功，需从制度完善、技术赋能、宣传引导等多方面发力，构建多元治理体系。

中共中央办公厅、国务院办公厅2024年印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确，建立粮食损失和食品浪费统计调查制度、标准规范和指标体系。这意味着反食物浪费将有“账”可循，为精准施策奠定更坚实的基础。

彭少杰建议，强化违法惩治，对不遵守反食品浪费有关规定的服务经营者按规定提醒约谈、督促整改，依法纠正查处违法行为，公开曝光浪费食品等典型案例。

武拉平等专家提出，通过智慧餐饮系统优化供需匹配，如通过智能点餐系统实现用户输入人数、口味后自动生成适配菜单；物联网设备实时监控后厨食材消耗，提醒动态调整采购计划；完善餐厨垃圾收运监管系统，对餐饮店每日餐厨垃圾产生量、变化趋势、异常情况等进行监测。

在季中扬看来，将节约意识转化为日常习惯，要从道德训诫转向知识赋能，从节日突击转向场景嵌入，从鼓励节约一份菜的小事中凝聚全民参与热情，培养“餐餐不剩”时尚新风。

（新华社北京2月6日电）

一份饭，扔一半：谨防餐饮主食浪费

新华社记者 刘惟真

写字楼外的垃圾回收处，多份外卖主食还剩近一半；婚宴结束后，很多主食都没动；大会就餐区，有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中，一些主食浪费的情景令人触目惊心。

近年来，随着“光盘行动”持续开展，节约粮食的良好风气正逐步形成。但记者走访发现，米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

主食易浪费

餐馆就餐虽已吃饱，但习惯上还要点主食，餐后主食仍有大半剩在桌上；平时饭量不大，外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查，该市中小学生人均食物浪费量约为每餐130克，浪费率为22%；在浪费的食物构成上，主食为主要品种之一，占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示，在菜品品类浪费方面，选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说，自己饭量不大，点外卖时主食常常吃一半，扔一半。“剩下的米饭沾上了菜汤，带回家也不好处理。”

此外，随着商务会议、会展活动陆续恢复，会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。“在外参会时，有的会场

——讲排场，爱面子，“盛宴”变“剩宴”。在商务宴请、婚宴酒席上，主食往往是“标配”；但在享用完丰盛的菜品后，米饭、面条等时常乏人问津。“为了排场，菜不能少点，主食肯定也得有，不点不好看，吃不吃是客人的事。最后主食大家都吃得很少，剩下很多。”陕西某企业经理李先生说。

——追求“轻饮食”，口味更多元。杜锦说，一些消费者餐饮习惯趋于“轻量化”，对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也较为模糊，一些沙拉、蔬果等也可作为主食，如果米面供应量过大，也可能造成浪费。

此外，一些机关、学校食堂管理比较粗放，米饭等主食免费供应，容易造成浪费。

记者调研了解到，主食浪费的“老毛病”难以根治，既有部分消费者观念还需转变的原因，也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面存在的一些问题有关。

——怕被打差评，多给更保险。天津一位餐饮行业工作者说，对餐厅而言，主食给了少容易招致顾客投诉，而区分大小份则会增加后厨工作量，不如统一多给，“省事又讨好”。

有商家表示，相比堂食，外卖用餐者的饭量更难以预估，后厨一般会提前盛放好外卖份饭以便配送。“前段时间在一家连锁快餐品牌点外卖，每份米饭给了四两多。虽然下单时已和工作人员沟通少给些，但对方表示米饭分量是固定的，难以操作。”天津市烹饪协会副会长兼秘书长孔令涛说。

共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象，积极倡导勤俭节约的新“食尚”。去年3月，中国消费者协会等8家协会、学会、商会联合倡议，针对外卖点餐场景存在主食浪费的现象，加快推进“小份饭”“半份饭”等，更好地保障消费者的维权选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示，餐饮浪费现象的出现，既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素，也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家认为，在形成社会共识的基础上

上，商家、消费者及相关部门还需发挥合力，防止餐饮浪费，保障粮食安全。

首先，餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量，为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为，可进一步细化完善主食分量规格的标识说明，加快推进中份饭、小份饭，比照大份饭分量、售价合理设定价格。天津阿依来新疆餐厅董事长姜子介建议，点餐时米饭可以“两”为单位，让消费者按照饭量自由选择。

其次，进一步丰富主食品类，优化口味，注重“精烹细调”与管理细节。“现在消费者对口味要求越来越高，主食也要创新形式，如大米既能蒸制米饭，也可以做成醪糟、米糕等。”孔令涛表示，还可在部分餐厅尝试推出“智慧电子菜单”，将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算加和，帮助顾客合理规划餐食。

中国消费者协会相关负责人建议，婚宴、自助餐、单位食堂等用餐场景应围绕制止浪费强化精细化、人性化管理，及时监测和评估就餐状况，按需供餐、科学配餐。

此外，要加强宣传教育，在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议，要加强科普，让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解；学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识，让“光盘行动”的理念深入人心。

（新华社天津电）

赏月正当时

蛇年元宵节“十五的月亮十五圆”

新华社天津2月11日电（记者周润健）2月12日将迎来元宵节，在这个阖家团圆的喜庆日子里，人们吃元宵、赏圆月、放花灯。天文科普专家表示，蛇年元宵节是“十五的月亮十五圆”的年份有5次，分别是2015年、2016年、2020年、2021年和2023年；“十五的月亮十七圆”的年份只有1次，在2022年。

中国天文学会会员、天津市天文学会理事杨婧介绍，月亮最圆的时刻被称为“满月”，亦称为“望”，此时地球处于太阳与月球之间，月球被照亮的一面正对着地球。在农历的编排规则中，朔日固定为农历月的第一个农历日，也就是初一，但望的日期是不固定的，具体在哪一天与月球与地球、太阳的相对位置有关。

由于月球是在一个椭圆轨道上绕地球运行，公转速度并不均等，有时运行速度快一些，有时又会慢一点，因此从朔到望的时间并不是固定的，平均长度是14.76天。望多发生在农历的十五、十六，有时也会发生在十七或十四，但比较少见。据统计，出现在十六的满月最多，所以人们常说“十五的月亮十六圆”。

赏月是元宵节的庆祝活动中不可或缺的一部分，高挂的圆月象征着团圆、美满与和谐。那么，如何欣赏蛇年这轮元宵月？

“12日日落以后，一轮圆月就会从东方天空缓缓升起，此时借助地面上的参照物，肉眼观赏会感觉月亮又大又圆，颜色也略微偏红；当月亮继续升高，直至最圆时，颜色渐变成白色或黄白色。明亮的月光、皎洁的月色，很容易让人心生感慨、思绪万千。”杨婧说。

花开向喜，月圆向吉。在元宵节这个花好月圆的日子里，让我们一起“举头望明月”，感受圆满，传递思念，寄托祝福。

正月十五闹元宵 花好月圆家家欢

新华社天津2月10日电（记者周润健）“千门开锁万灯明，正月中旬动帝京。三百内人连袖舞，一时天上著词声。”猜一猜，这首诗说的是哪一天？谜底是：元宵节。

这首诗的作者为唐代诗人张祜。此诗描写了唐朝时长安的元宵节景象：家家灯火，处处歌舞，热闹非凡。

俗话说“正月十五闹元宵”，民俗专家表示，元宵节主打一个“闹”字，人们通过各种民俗表演、歌舞晚会、灯会等民俗活动，寄托对阖家团圆的美好愿景和对美好生活的无限期待。

元宵节也称“上元节”，俗称“灯节”，时间为每年农历正月十五，是农历新年的第一个月圆之夜，自古以来就有放灯和观灯的习俗。

民俗学者、天津社会科学院研究员王来华介绍，隋代时，隋炀帝每年正月十五都要举行盛大的灯会；唐代时，灯会发展为热闹的灯市；宋代时，元宵节更为热闹，几乎成了居民们的狂欢节，街头巷尾，灯火辉煌，歌舞百戏，人声鼎沸。如今，灯会仍是元宵节中最热闹的一个活动，人们放灯、观灯、猜灯谜，俗称“闹花灯”。

放花灯、赏花灯，把人们带入了一个异彩纷呈的灯光世界。花灯制作工



2月9日，一名小朋友在浙江省宁波市宁海县强蛟镇峧山村迎元宵节活动中专注赏灯。元宵节临近，各地举办丰富多彩的民俗活动，欢欢喜喜迎佳节。

●不慎将董璇妻《出生医学证明》（编号：M140385290，母亲：张娜，出生医院：芮城县人民医院）丢失，声明作废。

●不慎将聂广勤（身份证号：142725197308172416）购买的绿地·新里城DK1,13号楼2单元602室的收款收据（票号：0474098,金额327613元,日期：2021年5月31日；票号：0570558,金额100000元,日期：2021年12月24日；票号：0570587,金额：20000元,日期：2021年12月29日；票号：0570620,金额：100000元,日期：2021年12月30日）丢失，声明作废。

●不慎将丁芮莹残疾证（证号：1427031989090304X44B1）丢失，声明作废。

遗失声明