

## 你加入吗？多地推行公筷公勺行动

今天，你是否愿意分餐而食

疫情之下中国家庭用餐方式调查

新华社北京4月4日电(记者刘红霞、郁琼源、申铨)家庭是社会的基本细胞。一场突如其来的新冠肺炎疫情，把许多人“锁”在了家里。工作、生活、学习……以往分散各处的场景，都集中在一个屋檐下。

随着疫情发展，一个话题逐渐热了起来，或者说，重新热了起来——在家吃饭，分餐还是合餐？新华社记者对此进行调查。

## 家庭分餐又“热”起来

西兰花炒木耳、煎带鱼、拌凉菜……跟往常一样，长春市民孙晓惠中午给家人烧了几道菜。不同的是，以前一个盘子一整道菜，如今一个盘子分四个格子，一个格子装一小份菜。

疫情发生后，社会各界关于分餐制的讨论越来越多，单从减少幽门螺旋杆菌等病菌通过餐具、唾液传播角度看，分餐比合餐更为合适。孙晓惠认同这个道理，于是从网上买来了分餐盘，撤掉了以前的盘子，开始“分”起来。

“过去家里经常会剩菜，现在剩下的菜越来越少。”经过分餐后，孙晓惠发现意外收获，由于更精准地掌握了家人食量，还避免了浪费。

在山东济南，考虑到家中孩子年幼，更容易感染病菌，市民张雅萍一家也在疫情期间选择分餐，至今已经坚持两个多月。

“分餐可以降低交叉感染风险，还可以合理、定量搭配，保证营养又不浪费，能让孩子从小养成好习惯。”她说，眼下多数家庭有较长时间居家生活，正好可以利用这个契机，帮助孩子从小树立分餐意识，带动家长、老人养成分餐和使用公筷的习惯。

实际上，这不是家庭分餐第一次成为热点。早在2003年“非典”疫情之后，社会就曾兴起分餐热。只不过，这次家庭分餐引起的讨论，似乎比上一次更为热烈。在社交媒体平台上“支持分餐制”“文明餐桌·公筷行动”“宅家吃饭你会用公勺公筷吗”等话题引发亿万网民持续关注讨论。

一些地方政府也在倡导分餐。在山东，10部门联合发起“讲文明讲卫生、改陋习树新风”文明实践活动，提倡家庭聚餐使用公筷公勺；在浙江，3月起已选定试点先行示范，并于6月在全省范围内全面推行公筷公勺……

## “分”的势头在上升，“合”的声音也不弱

对于家庭有没有必要分餐、具体分到什么程度、分餐后怎么办等话题，不少人也给出他们的顾虑和担忧。

“包括两位老人在内，我家六口人在一起生活。”家住北京东城区的姜女士跟记者诉苦水，“吃饭的时候，5个人都分餐，但我爸就是不肯分，我们也没办法，只好用半拉子的分餐制了。”

这个案例，却不是孤例。记者在江西、安徽、江苏、山东等地调研发现，部分家庭中的老年人由于长年累月习惯于合餐，一时半会儿不想改、不愿改，一起生活的子女也不好意思硬要他们改。“分餐有些生分了吧”是记者经常听到的话。

而对于部分年轻的“一家三口”来说，孩子通常有专属碗筷，小两口再分餐而食似乎显得有些多余。

另外，采访中不止一位在职女士提醒记者，家庭分餐还有一个现实话题要讨论——分餐后要洗的碗筷必然多了，而且不是多出一份公用碗筷，是每个人都可能多出一份碗碟，谁洗？一位女士甚至调侃道，推行家庭分餐制的话，是不是也得推行碗筷分洗制？

家庭分餐，东中西部有差异，城乡之间也有差异。记者在多地农村调研发现，不少人要么没听说过分餐制，要么偶尔了解到一些相关资讯，直接略过，要么不想做村里第一个“吃螃蟹的人”，总之积极性不算高。

中国地域辽阔，人口众多，56个民族饮食习惯各不相同，即便是同一个民族内部，不同区域、不同年龄、不同家庭之间，就餐方式也各不相同，这是中国的国情。

## 因地制宜、稳妥推进

一家人吃饭，最重要的就是开心。分餐还是合餐，本身谈不上孰对孰错，关键是家庭成员都要养成文明、安全的就餐习惯。为了让老百姓就餐习惯更加卫生健康，各地正试行有针对性的方法，业内人士及相关专家也给出不同建议。

江苏一方面通过发布公筷公勺文明用餐倡议，倡导餐饮企业在餐桌上放上公筷公勺；另一方面，推出“位上菜”春季美食发布，即按位上菜、一人一份的菜式。

暨南大学生活方式研究院院长曹勇认为，当前不宜全国各地一哄而上、用力过猛推动分餐制，推广公筷公勺是一种相对稳妥的方式，也是合餐制的一种进步。

“但是公筷的推行需要大家养成这一习惯，很多人在吃饭过程中会忘记使用公筷，影响效果。”他说。

广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢认为，推广家庭分餐制有利于形成良好的社会风气，进而逐渐使人们养成在各种场合分餐的习惯。目前推行公筷公勺制，是低成本高效率保证餐饮卫生健康的有效之举，可操作性更强。如果公筷公勺得到有效推广，成为普遍的饮食习惯，可以再逐步向分餐制靠拢。

分餐还是合餐，并不是一成不变、更不是一念之间的事，它受许多因素左右，这些因素叠加在一起，日积月累，便形成了习惯。业内人士建议，从长远看，分餐应该是主流，但要因地制宜、稳妥推进。

(参与采写：孟含琪、陈国峰)

各地的餐饮业也纷纷行动起来：山东省近日发布《餐饮业分餐制设计实施指南》，积极推广分餐制，采用“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”等方式提供分餐服务，已得到全省1500多家旅游饭店的积极响应；广州市29家餐饮龙头企业、星级酒店等，主动推行公筷制；江西则发布“文明用餐行动”，要求餐饮服务行业主动提供公筷公勺，推广“分餐制”“公筷制”“双筷制”，引导消费者养成健康卫生的用餐习惯。

在医疗卫生健康领域，实行分餐、使用公筷公勺备受机构和专家们的推崇。

根据世卫组织统计，食源性疾病的发病率居各类疾病总发病率前列，而在疾病的各类传播途径中，唾液是主要途径之一。北京协和医学院教授张宏冰指出，传统的合餐制为健康埋下隐患，可使多种病毒、细菌在就餐者之间传播，比如幽门螺旋杆菌、感冒病毒等都可能

相互夹菜时不经意间传染给他人。

然而，每当有流行性传染病暴发，分餐制都会被大力倡导。2003年非典疫情期间，中国饭店协会专门制定《餐饮业分餐制设施条件与服务规范》，但随着非典疫情的结束，分餐制也逐渐被抛在脑后。

目前推行公筷公勺制，是低成本高效率保证餐饮卫生健康的有效之举。不少专家指出，分餐制还是要从改变观念开始，从每一个人做起，建议能分餐的尽量分餐，确实不能分餐的做到一菜一公筷，一汤一公勺。

疫情之下，你是否愿意养成更加卫生健康的用餐习惯，加入使用公筷公勺的行列，推动分餐制落地落实吗？为了健康，你愿意“分”起来吗？

(参与采写：胡旭、邓瑞璇、陈国峰、孟含琪、邱冰清)

## 舌尖树新风：山东为餐饮业分餐制立标准



三月二十六日，在山东舜和国际酒店，厨师为客人分餐。

新华社记者郭绪雷摄

新华社济南4月4日电(记者陈国峰)素有“孔孟之乡、礼仪之邦”之称的山东近期向沿袭已久的围桌合餐习俗“宣战”，在全省餐饮企业推广分餐制，并在全国率先发布餐饮业分餐制省级地方标准，打响“舌尖保卫战”，倡树餐桌新风尚。

“祝你生日快乐……”傍晚时分，记者走进位于济南经十路上的舜和国际酒店，一曲生日歌从包厢传出，循声望去，七八个人在给一个孩子过生日。

上菜时，他们发现每道菜均配备一个公勺，尺寸明显大于自己席位上的私勺，以提醒食客取餐时使用公用餐具，避免“多勺齐下”“众筷齐发”。

“我们使用的公勺尺寸有讲究，勺头宽6.3厘米，长7.5厘米。”山东舜和国际集团董事长任兴本说，他们早在2003年非典疫情之前就开始倡导使用公勺公筷，并在不断的餐桌试验和市场选择中确定了最佳尺寸，“既宽于人的嘴巴而不会被误用，也不至于太大而不便于使用。”

如今，这一尺寸标准被山东省相关部门写进了新近发布的《餐饮业分餐制设计实施指南》，成为全省餐饮企业配备公勺的参考。

由山东省商务厅提出，山东省市场监管局紧急下达的这一分餐制标准，总结出“分餐位上、公勺、自取”三种模式，分别适用于宴请宴会、大众餐饮消费、快餐经营三种不同的消费场景，并对分餐模式、餐具、菜品、流程、标识、宣传提出设计规范，成为指导疫情下餐饮业有序复工复产，提振社会公众餐饮消费信心的技术指南。

“我们按就餐人数将菜品分成单人份，每人一份呈现于餐桌，用餐过程中各吃各的不交叉、无混酒。”任兴本介绍，他们首创的“分餐位上”模式已经在全省越来越多酒店推广。

与舜和国际酒店同处济南经十路的蓝海御华大酒店，最近一段时间的上座率稳步攀升。一些老顾客走进这家饭店后，发现菜品和餐具大不一样：菜品在后厨加工完成后，由厨师或服务

员分给与顾客人数相同的份数，分放到小巧精致的餐具后再提供给客人。

山东省饭店协会会长、山东蓝海酒店集团董事长张春良表示，分餐位上模式既阻断了病菌传播，也减少了“舌尖上的浪费”，有助于推动形成健康、卫生、文明的餐桌新礼仪。

一直以来，分餐制偶被提及没有形成风气，一个重要原因是缺乏标准的固化和制度约束。由于缺乏标准规范，很多餐厅实行分餐制都是“凭感觉”，效果并不理想。“山东在疫情期间出台分餐制标准，对于餐桌新文明的养成和餐饮业复工复产、创新发展都适逢其时。”任兴本说。

山东省市场监督管理局标准化处副处长马晓鸥表示，下一步将在标准的落地实施上下功夫，引导餐饮业全面推行分餐制，同时加大宣传普及力度，提高社会公众的分餐意识，逐步以分餐制标准为依据来选择餐饮市场。

## 东北“大盘菜”与“公勺公筷”携手同行

新华社长春电(记者孟含琪)夜幕低垂，华灯初上。疫情平稳后，吉林省的饭店陆续恢复堂食，在家“憋”了很久的人们开始相约聚餐。安静许久的春日夜晚，多了烟火气。

变化悄然发生。走进长春市一家东北菜馆，桌上摆放着公勺公筷，顾客落座后，服务员第一句话提醒道：“欢迎就餐时使用公勺公筷。”在另一家东北融合餐厅，顾客就餐时可直接选择分餐服务，即是大锅炖菜，厨师也可以在厨房将菜品分装在小盘子，再送到每个人面前。

“相对来说，东北菜不容易进行分餐。”一家餐厅的厨师长说，“比如小勺炖蘑菇，一大锅端上餐桌，服务员在每例中放多少粉条和鸡块，盛多少汤，都有讲究。”

在全国各地陆续发布推广分餐制倡议后，吉林省餐饮业也兴起了“餐桌革命”。为了鼓励分餐，有的餐厅“下血本”，为使用公勺公筷的客人提供折扣，有的饭店更是“拼了”，直接重新装修，将原本容纳20多人的大包间打上隔断，变成小桌……

“分餐不仅避免了疾病通过餐具传播，也减少了食物浪费。现在很多人更愿意将剩下的食物打包带走。”长春市某餐饮机构负责人说。

习惯的形成绝非朝夕之间。记者走访发现，尽管多家饭店提供了公勺公筷，服务员也进行了及时提醒，仍有部分人不接受新的就餐方式。在一家餐厅，除了一桌客人使用公勺公筷外，其他三桌顾客依旧推杯换盏、相互夹菜，其中一桌顾客还觉得摆放公勺公筷碍事，让服务员将其撤掉了。

“一会换自己的筷子，一会换公共的，太不习惯。”起初还想着用公筷，吃着吃着就忘记了。“朋友间聚餐，那么讲究岂不是生分了？”……对于拒绝分餐，很多人都讲出了原因。其中，不少热情的东北人都提到了一个颇具东北特色的答案——咱东北讲究大锅炖、大盘菜，吃着热乎乎的猪肉炖粉条还得分盘装，那还有啥意思！

“东北的餐饮文化与其气候和地理位置相关。”民俗学专家、吉林省非物质文化遗产保护专家组组长曹保明说，东北冬季气候寒冷，大家

喜欢聚在一起吃饭，形成了大碗喝酒、大口吃肉的习俗。东北人多用合餐、为客人夹菜来表达善意。

此次疫情发生后，越来越多的人意识到围桌合餐的弊端，分餐制有望大力推行。但当大盘子、大锅炖的东北餐饮文化遇到分餐制，该如何“携手同行”？

“疫情发生后，人们的生活正在改变。东北饮食文化也应取其精华。”曹保明认为，热情好客的东北人将聚餐作为传统，但是大锅菜端出来后，可以采取分餐的形式进行。

长春市饭店餐饮烹饪协会会长夏金龙说，大锅炖的东北菜也可以以分餐形式上菜，样式也很精美。

夏金龙等人说，分餐势在必行，但需要社会公众和全体餐饮企业共同营造氛围。大型餐饮企业公勺公筷可以跟着餐位走，为每位顾客直接提供分餐服务；中小型餐饮企业公勺公筷可以跟着菜走，在每道菜旁边摆放。对于消费者来说，无论是外出聚餐，还是在家用餐，都应养成使用公勺公筷的习惯。

## 推广分餐制要让制度细化可操作

## 新华时评

一场新冠肺炎疫情，让推广的分餐制再度受到社会关注。推广分餐制，使之成为人们的生活常态，而不是战“疫”应急，关键是引导大家真正认识到分餐的好处，同时也要把配套工作做实做细，避免炒概念、大呼隆。

推广分餐制，重在引导。分餐是方式，不是目的。推广分餐制的初心，是倡导形成文明健康的就餐习惯和礼仪。国内外研究表明，相比合餐，分餐而食在减轻幽门螺旋杆菌等病菌经由餐具和唾液传播方面有明确作用。疫情之下，人们更加关注健康饮食，这正是推广分餐制的有利时机。要发挥好业内专家和各类媒体的引导作用，也可充分挖掘社区工作者等群体的宣传作用。

推广分餐制，要有管长远的“制度设计”。最近，世界餐饮业联合会和中国贸促会商业行业委员会共同组织起草了《中餐分餐制、公筷制、双筷制服务规范》团体标准，从行业倡议提升到标准化层次。一些地方政府也出台了分餐制实施指南。这些做法为常态化推广分餐制奠定了基础。还要让制度细化可操作。比如，公勺公筷大一号

避免用混，推广按位上菜等。

推广分餐制，避免“一刀切”。我国幅员辽阔、人口众多，56个民族饮食习惯不尽相同。即便是同一个民族，不同区域、不同年龄、不同家庭就餐习惯也各不相同。这是今天中国的国情，要认同多样性、尊重多样性，因势利导。同时也要把分餐导致餐馆成本增加等情况考虑进来，把工作做得更细。

推广分餐制，说到底是要满足人民对美好生活的向往。

(记者刘红霞)新华社北京4月4日电

## 新闻背景

## 分餐制并非“舶来品”

新冠肺炎疫情期间，分餐制再次走进公众视野，成为人们热议的话题。有人说，分餐制是源自西方的“舶来品”，但史料显示，分餐制在我国古已有之。穿过历史长河，我国是如何从分餐走向合餐的？

其实，我们经常使用的“筵席”一词，本身就带有分餐的意思。据史料记载，“筵”和“席”都是古代宴饮时铺在地上的坐具，古人用餐习惯席地而坐，面前摆放低矮的食案，筵和席都是一人一设，大家分餐进食。

中国古代饮食方式的改变，与高桌大椅的出现密不可分。据记载，唐宋时期，高桌大椅开始普遍应用于百姓生活中，绝大多数中国人摒弃了席地而坐的方式，完成坐姿的改变，而这也直接影响了中国人饮食方式从分餐向合餐的转变。

“可以说，中国自古就有分餐制，且从未间断。只不过随着合餐成为主流，分餐不再像古代那样普遍。”亚洲食论坛主席赵荣光说。

赵荣光介绍，与分餐制类似，中国历史上还流行过双筷制进食：先用一副筷勺将想吃的菜肴按量分拨到自己的碗中，再用另一副筷勺进食。“早在宋高宗时期就出现过双筷进食形式。100多年前，中国现代医学先驱伍连德在抗击鼠疫时，也曾认真讨论过双筷制就餐方式。”赵荣光说，与其他各种进食方式相比，双筷制更有利于中国菜的艺术品味鉴赏和中华餐桌礼仪的感受，使用起来也更儒雅斯文。

“有些中餐菜品不适合用分餐的形式，比如清蒸鱼，分餐按位上会破坏整条鱼的盘式美观，更适合双筷的进食方式。”赵荣光说。

餐桌对于中国人而言，不仅是吃饭的场所，更与各种社会关系和人情礼仪息息相关。中国人吃饭讲究热闹，对绝大多数家庭来说，合餐象征着团圆、美满，更有利于彼此之间交流情感。因此很多人认为分餐制会带来隔阂感，破坏就餐氛围。

“其实‘分’与‘合’之间并不是绝对矛盾的，我们也可以通过摆放公筷公勺、双筷等形式就餐，既不影响其乐融融的餐桌氛围，也能避免疾病通过餐具传播。”中国饭店协会会长韩明说。

(记者王雨萧)新华社北京4月4日电