

人生也
定义

这届青年：餐桌不浪费才有面子



中青报 中青网见习记者 石佳
记者 魏其涛

近日,一场号召人们珍惜粮食、对餐饮浪费行为说不的 光盘行动 成为人们关注的热点。在新浪微博上,以光盘行动 为标签的各类话题总阅读量达到5.9亿次。

和过去一些人请客吃饭时把故意多点菜、排场要到位视为 有面子 不同,现在年轻一代的餐桌文化和消费观念已经发生了很大改变。饭局 不见得是享受,摆阔 也不再是光荣。这届青年纷纷加入 光盘行动 的新浪潮,在网上晒出自己的 战绩,分享自己用完餐的空盘子照片和视频,对他们来说,节约粮食、拒绝浪费才是新的 有面子。

节约粮食、拒绝浪费正成为一种新潮流

8月15日,记者走进位于内蒙古自治区呼和浩特市的一家粤菜餐厅,一进门就看到倡导 光盘行动 的海报,每张餐桌旁也都张贴着节约粮食 使用公筷 的标语。

在这家餐厅里就餐的多为年轻人,记者看到大厅里的每桌饭菜都所剩无几。只有一对年轻情侣吃了6盘菜,桌上剩菜比较多,他们告诉记者自己的饭量比较大,觉得粤菜分量少就多点了一些,吃不完的青菜、烧鸭会打包带走。

在餐饮行业工作了10多年的刘女士观察到,近两年大家都不浪费了,很多人吃不完都会主动打包。张女士粗略计算,餐厅每天的厨余垃圾只有半桶,里面基本都是骨头、果皮等,餐桌浪费的现象比以前改善了许多。

我以前觉得打包剩菜很丢人。今年27岁的呼和浩特姑娘张佳回忆,几年前她和父母一起出去吃饭,父母总会点一大桌子菜,有的菜几乎没动过也不打包,感觉吃饭是为了面子。但现在张佳和朋友出去吃饭,单纯是为了享受美食,出门前会提前做好攻略,点餐时适量点些招牌菜,剩得多的菜一定会打包,留着第二天热热吃。

据统计,厨余垃圾在我国生活垃圾中占比高达70%到85%。北京市民冀婉家也不例外,她家中60%以上都是厨余垃圾。2019年开始,冀婉尝试用厨余垃圾堆肥。她在网上查阅了很多资料,首先把可用于堆肥的厨余垃圾,比如主食、西瓜皮、果壳等挑出来,然后把这些垃圾倒入堆肥桶,一层10厘米左右厚的厨余垃圾,覆盖一层树叶、一层泥土,最后把盖子盖严实。今年8月,冀婉统计算出在过去16个月里,共计堆肥281公斤。

合理采购、科学存储、按需做饭,冀婉分享她摸索出来的 节约经。她认为刚开始最好做到 零垃圾,因此建议尽量提前做好规划,避免不必要的采购。

居住在北京的环保人士塔拉原本从事艺术设计行业,从小在城市里长大的她五



近日,江西省南昌市4万余家餐馆饭店开展 文明就餐,杜绝浪费 主题活动。餐饮行业通过 光盘族 打折、半份菜 和 N减1 点菜法等措施,拒绝 舌尖上的浪费,倡导文明就餐。

拒绝餐桌浪费,年轻人有妙招

在90后上海高校教师江珊看来,当代大学生整体上很少有餐饮浪费的行为,只会在菜品不合口味时偶尔发生。浪费食物很可惜,毕竟全球范围内粮食资源紧缺。我会建议他们尽量吃完,或者不要点得太多,以免发生浪费现象。

在和大学生相处时,江珊发现当代年轻人的饮食习惯和上一代人有所不同。首先,饮食习惯更注重健康和用餐体验;其次,他们很少像某些长辈那样,为了面子故意铺张浪费。大家都觉得没必要的饭局可以少一些,尤其讨厌那种劝酒饭局。另外,年轻人聚餐付账习惯AA制,我觉得这也是很不错、很理智的行为。

上海市进才中学高三学生王曦平告诉记者,她在日常生活中观察到,同学中有一些比较强的 光盘 意识。但在婚宴等场合,点菜过多、无人打包的现象时有发生,造成的浪费相当可观。她认为,面子问题是导致食物浪费的一大根源。

怎样避免餐饮浪费,王曦平有自己的想法。首先,无论在食堂就餐还是点外卖,最好做到吃多少点多少;其次,她和朋友聚餐时,如果有剩余,会问谁输谁吃了口菜的小游戏,在不浪费食物的同时,也能享受到团建的乐趣。此外,她发现学校食堂会把其他菜品中没用完的年糕、番茄等食材放在麻辣烫窗口供同学选择,是个不错的办法。

上海姑娘江珊是朋友心目中的 美食家,无论是日常生活还是出门旅行,美食

是必不可少的话题。她认为,真的热爱美食,就必须尊重食物。对于餐厅如何减少浪费,她给出不少建议:有些餐厅的菜单上会标注每份食物的克数,让食客在点餐时心里有数,避免点得太多,这个做法值得推广。此外,餐厅可以完善打包服务,在菜单上写清楚回去以后怎样加热。如果顾客在店里把食物全部吃完的话,商家可以奖励这种行为,比如送一些代金券之类的。

几年前出国留学时,江珊经常自己做饭,在购买、存储、烹饪食物方面,也有不少妙招。例如,去超市、生鲜平台买菜时,选择一人份的食材,或者预处理过的半成品。如果只能买到大分量的食材,可以先分开处理成小包装,放在冰箱储存。

事实上,年轻人可以在网络上找到很多避免餐饮浪费的方法。在豆瓣最大的讨论组 下厨房 小组,有100多万网友交流制作美食的心得,如何避免浪费食物,也是一个经常被提及的话题。

记者看到,奶粉太难吃,怎么消耗的话题下面有几十条回复:可以加巧克力粉、可可粉泡巧克力牛奶,也可以泡咖啡;如果家里有小朋友的话,可以做成奶茶、做双皮奶、蛋糕,适当增加奶粉的比例,等等。在另一个话题 求助:黄豆酱怎么消耗? 下面,网友也纷纷支招:土豆炖豆角可以放点,还可以做鸡蛋酱,炖牛肉、红烧鱼也可以放;做黄焖鸡、焖茄子都用得着。

改进就餐环境,光盘 更顺利

2013年,有公益人士发起了以 餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做 为宗旨的 光盘行动。随着 光盘行动 的推广,全国各地许多单位和学校食堂通过改进就餐环境和膳食供给方式,让 舌尖上的浪费 现象逐步减少。

上海市进才中学食堂经理曹辉从事餐饮行业10余年,负责过上海多所中学食堂运营。他告诉记者,进才中学是寄宿制学校,为确保安全,学生一日三餐都在学校食堂吃。几年前,食堂里浪费现象时有发生。2018年,食堂将14个套餐窗口中的13个都改成了点餐制,学生可以避免或者少点自己不爱吃的菜品,在调研学生需求的基础上,食堂开始提供石锅拌饭、米线等受欢迎的特色餐食,减少了浪费。此外,食堂制作了不少提醒 光盘 的宣传标语,学生会的学生也自发宣传节约粮食的好习惯,收效明显。

复旦大学总务处餐饮办负责人王珏

□ 孙庆玲

学历和职业总被划分为三六九等,然后按照 门当户对 的原则被相应匹配。所以当听说某名校毕业生去送外卖、做网红时,有人惊讶,有人替他们不值,还有人觉得他们浪费教育资源,不然这也不至于成为 新闻,甚至一度被刷屏。

在很多人眼中,名校毕业生的社会精英 们应当从事一份光鲜,至少体面的工作。就职于某大型国企或知名公司,出入高端写字楼,端着咖啡,拿着不菲的薪水,再或成为国家行政单位中的一员,可以预见一个 安稳 的未来。青年人进入社会后,会被周遭的人像投资项目般被审视,用 估值 被定义,而职业则成为对一个人进行 估值 的重要依据,也通常被看作了解一个人的最直接方式。

就像印在名片上的,除了姓名、联系方式,便是职业,而非你的兴趣、喜好或人品如何。因为职业中已包含很多隐形信息,比如薪酬、社会地位,这些才是社会最想了解到的,甚至一个人的能力界限、发展前景也就此被 一锤定音。这也不奇怪,为何很多人把职业看得很重,甚至从孩子幼儿园时期就开始进行 军备竞赛,希望下一代能在各个阶段脱颖而出,冲出重围,冲进名校,选择一个就业前景好的专业,最终的目标是选择一份好工作,成为 人上人。

但近日热文《一个北大毕业生决定去送外卖》的主人公张根,没按照这种既定路线走下去,还因有很多想不清楚的问题,她跳出写字楼的格子间,一来二去,就骑上小电驴去送了外卖,像是一个被困在悬梯上的人,干脆手一松,脚一蹬,跳了下去。换个职业,换种活法,其实选择去送外卖那又如何?

如果说文中的张根有些 虚幻,那么毕业于清华大学 姚班(清华学校计算机学院实验班)的张昆玮则很 真实。他在谷歌工作两年后,选择回家乡山西省晋中学院做一名青年教师,月薪3000多元。后来他在接受媒体采访时解释,我不愿意像成功学说的那样,为了成功舍弃一切,我想在工作之中融入爱好,想在工作之外有自己的生活。

这一代人的群体焦虑,以及他们对职业、人生意义的再思考。比如去做网红的名校毕业生李雪琴,我对此了解不多,但她有段话却让我印象深刻:有人说,北大毕业当网红,你就这么想红?是啊,怎样?比起当个光鲜亮丽的白领,李雪琴说:我更想做让人快乐的事。这话听起来很 飒。

但当名校毕业生最终没能按照世俗的想象成为体面的白领,当事实的运转最终与社会的偏见背道而驰时,还是有人质疑、批判他们的选择,但在我要看,应当用掌声为他们去尝试、去探索的无所畏惧点赞。正是他们的勇敢和突破,创造了当下更为多元、包容的社会环境。

职业的本质是劳动,本就不分高低贵贱,无须被学历所束缚,也不应被世俗的偏见定义。它其实是人生在世,对自己、他人和社会最为务实的探索实践。白领、蓝领或没有 领 的劳动者都值得尊重,这里也包括送外卖、做网红、开网店 等等。

可能有人会讲,送外卖 当网红 那受这么多年的教育做什么,这么努力干吗?我觉得这并不矛盾,教育的意义是在这个过程中,让你自己的目标,你认识的周遭的世界,努力的目的是在于有更多的选择,可以选择自己喜欢的,尝试自己感兴趣的,而非一定要选择别人定义的 最好的,那份工作或那个职业。

今年被称为 最难就业季,眼下有不少大学生或其他年轻人正在求职路上或不同职业的岔路口踟躇徘徊。有人会来问,拿到的offer并没有预期的好,要不要去,其实每个人内心都早有自己的答案。

只希望在选择的时候,你我都能遵从自己的内心,尊重每个职业,不要轻易被世俗的偏见或眼光所裹挟,也不要总给人生什么定义。对于世俗的偏见或看法,你把它扣紧脑袋,它便是金箍;扔到一边,它也就是个无关紧要的钢圈。不如洒脱些,静下心来看看自己究竟想要追求什么。对于职业,究竟适不适合或喜不喜欢?道听途说不如躬身一试,不要怕试错,有句话说,人生不多走几道弯路,哪来那么多风景?



近日,宁夏餐饮饭店协会发出 厉行节约、杜绝浪费 倡议书,不少顾客主动将餐后剩饭菜进行打包,一同杜绝浪费,践行 光盘 行动。 新华社记者 冯开华/摄



近日,河北唐山遵化市的一些机关单位、餐饮行业及超市,纷纷悬挂、摆放珍惜粮食、节约用餐等提示标语和提示牌,倡导人们坚持勤俭节约、自觉抵制浪费行为。 新华社发 刘满仓/摄

他们这样将餐厨垃圾变废为宝

中青报 中青网记者 谢洋
实习生 谢吕容

每天,广西南宁市产生的450吨餐厨垃圾会被运到位于相思湖新区的广西蓝德再生能源有限责任公司(以下简称 广西蓝德公司),经过渣水分离、油水分离、厌氧发酵、锅炉加热、生化处理等资源化利用和无害化处理工序,变成发电沼气及柴油机油等。

8月18日10时40分,收运司机梁敬章开着收运车驶入公司进行地磅称重,随后熟练地把它们送进预选车间。两个小时,他驱车前往南宁市各大中小学的食堂,不一会儿工夫,餐厨垃圾车就塞得大胃王,吃下足足7吨垃圾。

除此之外,每天从南宁市各大酒店、餐厅、机关单位、学校食堂等地搜集来的餐厨垃圾也会源源不断地送到这里。这家公司每天无害化处理的餐厨垃圾,占到整

个南宁市处理量的近三分之二。

收运司机李振辉,6年来将南宁市各区大小餐厅跑了个遍。8月18日7时50分,他从公司出发,前往青秀区搜集餐厨垃圾。喜人的是,自8月14日以来,每天各餐馆的餐厨垃圾明显变少了,这让他的工作轻松了不少。

平常去收的话,一辆收运车跑一趟一般能拉回来7吨半,今天早上只收到6吨多一点。以前一天有15吨,现在一天12吨左右。像一些餐厅,往常一天会产生两桶餐饮垃圾,现在一般是一桶半。李振辉说,市民消费观念和用餐习惯的转变是餐厨垃圾减少的重要原因,他进入餐厅厨房搬运餐厨垃圾时,时常会听到客人向服务员要求打包饭菜。

李振辉告诉记者,餐饮浪费现象的减少同样体现在餐厨垃圾的总体回收量上。今年七八月相比去年同期,总量下降很明显。8月14日以前,一天有430吨~450吨左右,现在是390吨左右,下降了四十吨。

收运司机将餐厨垃圾车的车厢抬起,向后翻仰,7吨餐厨垃圾在重力的作用下掉进垃圾处理车间的预处理卸料斗,迎接它们的是分选制浆装置。经过分离器,各类混进来的杂物被层层筛选出来,最先脱离队伍的是塑料袋、筷子等少量轻物质,它们将被运进填埋厂卫生填埋。

除去轻物质后的餐厨垃圾拥有了另一个名字 生料。这些生料被送到大一个名为螺旋式的大装置里。螺旋机会像榨汁机一样,将生料中的水和渣料分离,每天产生14吨左右的渣料。这些渣料被运往养殖场,成为昆虫的优质有机肥,虫于长大后是养鸡场和养殖户的优质饲料。而水,则经过进一步深加工实现油水分离,即提油,油脂进入油脂深加工车间,其他水渣物料和收集回来的地沟油一起被高温加热,加热后的残渣一同进入厌氧罐发酵产生沼气发电,一天发电量达3万度,不仅能供厂区生产用电,余热还可以售卖给市政电网,走向千家万户。至此,这些餐厨垃

圾经过层层处理后最终完成使命。

南宁市是全国首批餐厨废弃物资源化利用和无害化处理项目33个试点城市之一,由特许经营方广西蓝德公司负责收运处置餐厨垃圾。截至今年7月,跟这家公司签订收运协议并纳入餐厨废弃物统一收运体系的单位近7000家,餐厨垃圾废弃物累计处理量43.3万吨,地沟油累计处理量1.35万吨,沼气发电累计发电量839.82万度。

餐厨垃圾处理也是观察一个城市餐饮浪费现象的一个窗口。广西蓝德公司总经理助理余秋樟,进入这家公司已5年。他曾跟着收运师傅一起到酒店搬运餐厨垃圾,他还记得那天是节庆,刚好遇到有人张罗了几十桌酒席,就餐结束后,他们搬运了整整8桶的餐厨垃圾。