

# 享用美饌好搭檔 同桌共食總善忘

浙江諸暨暨陽小學學生在表演家庭用餐時使用公筷公勺的情景劇



資料圖片

## 「公筷」和「非公筷」菌落總數差距

單位：cfu/g

菜名	餐前	餐後48小時	
		公筷	非公筷
涼拌黃瓜	14000	16000	45000
鹽水蝦	160	150	220
乾鍋茶樹菇	1100	4600	79000
炒蘆筍	30	30	530
鹹菜八爪魚	60	20	5000
香辣牛蛙	60	150	560

資料來源：新華社

## 關注分餐制TOP10省市

- 北京
- 廣東
- 山東
- 江蘇
- 浙江
- 上海
- 四川
- 安徽
- 山西
- 湖南

資料來源：新華睿思

## 擺盤拍照玩花樣 賦予分餐儀式感

「一起吃飯，大家伸筷夾菜。似乎這才更有團聚的意思。」「95後」青年胡睿，因為疫情原因在家和父母、弟弟住了兩個多月，這是他上大學、工作以後在家呆的最長的時間。由於父母對分餐不上心，為了讓分餐制走入自己家中，胡睿將目光放到了弟弟身上。

胡睿和弟弟主動承包了家人的早餐，每天看一些美食頻道學習新花樣，做出來之後一定要先擺盤、拍照。就是這樣一個動作，讓胡睿家的早餐養成了分餐的習慣。不過，午餐、晚餐是由父母掌勺，想要貫徹分餐模式，無疑是一個大難題。

意識到問題所在，胡睿網購了一批餐具，從菜盤到飯碗、湯碗，每人專屬一套，使吃飯變得更有儀式感。如今，胡睿媽媽的朋友圈裏，餐桌上的擺盤和美食成了她收穫最多點讚的內容。



▲在四川省彭州市一家菜館，食客使用公筷為朋友夾菜 資料圖片

我叫公筷。我的兄弟私筷是享用美食的好搭檔，每一頓飯都離不開它，而我，更多時候充當背景板，從上場到離場始終光潔如新。其實，我也曾有過高光時刻，那是17年前的SARS爆發期間，只是後來走向了沉寂。新冠肺炎肆虐之時，我的曝光率又不斷提高，電視互聯網各種渠道等不斷宣傳我的好處，無論是高端商務宴請還是私房菜，無論是大眾餐飲還是家庭聚餐，越來越多人離不開我。但願這次疫情之後餐桌上都有我一席之地。

### 圍食大學問

大公報記者 黃寶儀、胡若璋

推杯換盞間，用我相互夾菜，對主人而言是表現善意，對客人來說則是展示親密，一場宴席下來賓主盡歡。經歷過無數次的商務宴請，在白天鵝賓館餐飲部培訓經理陳敏茹的記憶中，從她進入白天鵝賓館開始，我就是標配。

為了將我和私筷區分，白天鵝賓館還特意採用了不同材質和顏色，我是米白色、塑料材質，私筷兄弟則是黑色、原木。這次疫情發生之後，為了提醒大家使用我，賓館內主要出入口和餐廳門口都立起了通知，服務員巡台時發現我被遺忘了，也會主動拿起我為客人夾菜，藉此進行善意的提醒。

廣州的高星酒店和老字號餐廳，大多用顏色來區分我和私筷兄弟。在東方賓館，我已經被連續推廣使用17年，頂部的「銀色帽」就是顯眼的標記；而廣州香格里拉大酒店中餐廳宴會則是黑白配；在陶陶居，我和私筷兄弟不僅顏色不一樣，就連長度都不同。陶陶居董事長尹江波在疫情發生後，將我從房間擴展到大廳，實現了全覆蓋。

### 「他們都在努力適應我」

其實，在商務宴請場合我一直都是必不可少的。據中國飯店協會調查顯示，在一、二線城市高端餐飲領域，分餐制和公筷公勺一直較為普及，收取一定服務費的分餐制和雙筷制具有一定可行性。為防止新冠肺炎疫情傳播，自疫情發生以來，北京、上海、廣州、山東、湖南等多個省市明確倡導使用公筷公勺，部分地區還將公筷公勺使用情況列入優秀評選標準，促進餐飲服務單位推廣使用。

然而，在中國人更為熟悉的家庭聚餐場景，我的地位有點尷尬。我喜歡像暨南大學經濟學院教授楊英那樣的主人，在家裏精心搭配了餐具，選用不同顏色將我和私筷兄弟分開，讓我的作用得到最大限度發揮。我也喜歡在廣州花都經營連鎖川湘餐館的何超那樣的家人，雖然何超爺爺常常拿着我夾菜，夾着夾着就送到自己的嘴裏，還被何超奶奶打趣說養成習慣可以預防老人痴呆。我知道，他們都在努力適應我。

### 豈容佳餚變「口水菜」

更多的時候，長輩喜歡通過給兒孫夾菜來表示關心，後輩也通過給長輩夾菜來表達敬意，很多家庭都沒有我的位置，即使有也常常被忽視。春節時趙佳一家四口和叔父一家三口都團聚在廣西柳州鄉下的爺爺奶奶家，沒想到因為疫情這次團聚長達一個多月。其實，趙佳一家已經習慣餐桌上有我，但不知道如何向長輩表達愛意的爺爺奶奶，飯桌上總是一個勁夾菜、勸菜。隨着疫情發展，我能感受到趙佳從開始時對久違親情的不忍拒絕，到後來筷來箸往間佳餚變成「口水菜」的不適。

儘管如此，趙佳也不敢破壞圍桌而食的團聚氣氛，只好偷偷增加我的數量，並不經意間引導着大家使用我。

然而，根據世界衛生組織的最新統計數據顯示，食源性疾病的發病率居於各類疾病總發病率的前列。通過分餐或者使用公筷公勺，可以有效減少肝炎病毒、幽門螺旋桿菌等傳播。我不知道這次新冠肺炎疫情是不是我的又一個機會，好消息是各地呼籲的「公筷行動」得到了網民的積極響應，超過50%的網友傾向於公筷公勺制，「文明就餐」正成為更多人的共識所在。希望這次我不再是「曇花一現」，而是在未來生活中實實在在成為人們餐飲的一部分。



編者按：新冠疫情影響深遠，做好衛生防護、遠離病毒成為大眾的共識，民眾生活方式也出現重大變化。國家衛健委3月初表示，中國已過本輪疫情流行高峰。民眾良好生活習慣能否維持下去？因疫情而生的新商機能否繼續領風騷？大公報今起分三期推出《「疫」轉生活》系列專題，分別從使用公筷、清潔洗手、網上購物三方面講述因「疫」轉變的生活百態，探討今後民眾生活新模式。

# 起筷不偏私 夾餸要奉公

## 各地「公筷行動」倡議

**廣東**  
2月24日推出《廣東省餐飲服務業公筷公勺實施指引（試行）》

**北京**  
4月20日發布《新冠肺炎疫情期間餐飲服務單位經營服務指引4.0版》

**安徽**  
滁州市發布安徽省首個《公筷公勺服務規範》地方標準，5月1日正式實施

**武漢**  
4月26日，武漢餐飲業協會發布《武漢餐飲恢復堂食細則》

記者黃寶儀整理

## 無損圍餐氛圍

### 「一切從習慣開始」

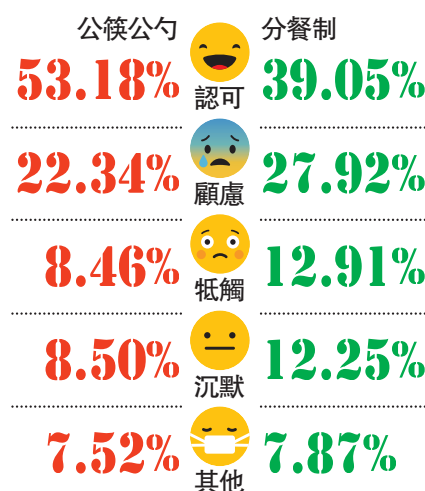
2003年SARS期間，中國飯店協會專門制定《餐飲業分餐制設施條件與服務規範》，隨着SARS結束逐漸不了了之。突如其來的新冠肺炎疫情，讓公筷制、分餐制等倡議再次進入公眾視野，並引發輿論廣泛關注。儘管中國分餐制歷史悠久，但因為人力成本較高，相比之下公勺公筷推廣起來更為容易。

廣州食評家勞毅波認為，分餐涉及餐具使用及樓面服務人員數量的增加，高星酒店或商務宴請有相應的菜價和服務費支撐，對於走實惠路線的農莊或大眾餐飲並不適合。陶陶居董事長尹江波也指出，分餐工作量大，不適合大型餐飲，相比之下推行公筷更容易實現。事實上，自2月底復工復產以來，陶陶居為每一桌都提供了公勺公筷，實際使用效果理想。

廣州市旅遊商務職業學校烹飪管理系主任馬健雄指出，使用公筷不影響圍餐氛圍，但公筷使用從無到有，是一個餐飲從業者與消費者雙方努力的過程，無論消費者是否有此習慣，餐飲企業都可以先做、先提供、先引導，通過店中的宣傳標語和服務員提醒，幫助消費者建立習慣，形成習慣。



## 網友對文明用餐態度



資料來源：新華睿思

## 分餐&公筷推廣優勢及難點



資料來源：新華睿思

## 形狀材質有標準 顏色長短作區分

俗語說「病從口入」，新冠肺炎疫情之後，引導文明用餐成了當務之急。早在2月24日，廣州市文明辦、廣東省餐飲服務行業協會就聯合本地媒體發出「使用公筷公勺，推進廣州文明餐桌建設」的倡議，隨後還推出《廣東省餐飲服務業公筷公勺實施指引（試行）》，為餐飲門店踐行「公筷公勺制」提供明確操作指引，此後全國各地陸續倡導「公筷公勺」，潛移默化中改變着傳統的用餐習慣。

廣東是內地最早對公筷公勺使用制定指引的地區，廣東省餐飲服務行業協會推出的指引，從公筷公勺配置與管理、按實際場景實施、完善流程和加強宣傳引導四方面給出明確實施標準，同時建議餐飲門店配備與私用餐具有相對識別性的公筷公勺，便於消費者根據顏色、長短、形狀或材質等直觀性地區分。指引發布後，僅廣州一地就有超過140家星級酒店和近200個小區響應。

踏入四月之後，內地越來越多城市倡導使用公筷公勺，如北京日前發布了《新冠肺炎疫情期間餐飲服務單位經營服務指引4.0版》，明確要求餐飲門店要全面推行公筷公勺；浙江省杭州市百家餐飲名店組成「公筷聯盟」，還推出送菜、打折、免加一服務費等活動吸引消費者參與其中。



▲河北武安市一家餐廳的工作人員在擺放公筷 資料圖片