

公筷公勺渐成大型餐饮店“标配” 分餐制离我们还有多远？

□本报记者 王春霞

一场突如其来的新冠肺炎疫情，让公筷公勺、分餐制再度成为一个热点话题。随着我市餐饮行业陆续复工复产，市餐饮行业协会于3月25日发出了“推广使用公筷倡议”。

如今，在鹰城的大小餐馆内，公筷公勺就餐习惯是否已被广大市民接受？分餐制能否真正走入百姓生活？记者对此进行了调查走访。



4月15日，在市区香山大酒店餐饮部，服务员在餐桌上分别摆放上了供食客自己进食使用的黑筷子和夹菜使用的白筷子，引导食客健康就餐。 本报记者 李英平摄

A 公筷公勺渐成大型餐饮店“标配”

4月15日近中午，在香山大酒店一个包间内，酒店餐饮部经理邢德慧正在检查服务员摆放餐具的情况。只见餐桌上除了摆放一个大号的公勺外，每个餐位上都摆放了两种颜色的筷子，一双原木色，一双黑色。

邢德慧解释说，原来餐桌上仅摆一套公筷公勺，疫情当下恢复堂食之后，这次又采取了一项新措施，每位食客面前摆放两双筷子，用不同颜色进行区别，一双用于夹菜，一双用于进口，以避免交叉感染。

走进凌云路祝府菜馆的大厅，靠近门口处摆放着宣传牌：“公筷公勺摆上桌，分餐进食好处多”，并且对公筷和私筷还作了这样的解释：“公筷是公用的筷子，是大家用来夹菜的筷子，不能放到嘴里，私筷是大家各自的筷子。”

佳田大酒店出品总监刘帅说，近日恢复堂食之后，他们施行每道菜配一套公筷公勺，如果食客有要求，可为每位食客额外提供一套。此外，原来他们为每个房间安排一名服务员，现在改为两名服务员，其中一名专门负责为客人分餐夹菜，分餐夹菜用的都是公筷公勺。

市区繁荣街一家厨具专营店的销售人员说，近期不少餐饮店工作人员前来购买筷子和勺子，一问就说现在公筷公勺的用量加大了，需要多备一些。

市餐饮行业协会会长邢德光说，其实早在疫情之前，餐饮行业就一直使用公筷公勺，只不过现在执行得更加严格了。为客人的安全着想，确保人与人之间不交叉感染，目前我市规模较大的餐饮店基本都采用了“一菜一公筷，一汤一公勺”这样的服务模式，部分餐饮店还在每位食客面前摆放两双筷子，一双取菜用，一双进口用。

B 分餐制实际推行有一定难度

4月14日中午，市区建设路中段老新风大酒店的一个房间内，原本可坐10人的房间坐了5位食客，是几位老朋友在一起欢聚。菜已摆上了桌，中间放着一个餐盘，上面放着一双长长的公筷和一个公勺。

几十天没有见面了，他们边吃边聊，气氛很好。记者注意到，公筷公勺的使用频率并不高，只是偶尔在为别人夹菜的时候才会用到，而自取的时候则是直接用自

己的筷子。对此，他们感觉很正常。

说到分餐制，他们纷纷表示“提倡分餐制是对的，起码更卫生，特别是在当下的非常时期”。不过，坐在主位的徐先生坦言：“我们哥儿几个都互相熟悉，疫情期间也没到外地去过，也不会传染啥病，如果非得用公筷，会感觉有点生分。”食客李先生比画了一下说：“之前就餐的老习惯，猛一下改不过来。不过，我夹菜只夹面前这一小块。”

对此，老新风大酒店总经理刘宝坦言，之前公筷公勺是放在餐桌的转盘上，让客人随取随用。疫情之下，食客来就餐时明显更谨慎了，使用公筷公勺的意识明显提高了。但是每个食客面前多摆一双公筷公勺，有的食客还不太习惯。由于该酒店属于中档餐馆，接待的家宴居多，多数是亲朋好友相聚，大家坐在一起注重亲情、气氛，传统观念一时还难以改变，分餐制真正推行起来还有一定难度。

C 改变合餐习惯需要循序渐进

邢德光说，中餐与西餐不同，西餐一直都是分餐制，而合餐制是中餐的习惯。由于性别不同、口味不同，大家习惯了围坐在一起自取自食。对于中餐来说，有些菜品本身就是按“每人位”上来的，比如辽参、鲍鱼等，出菜品的时候自然就是分餐制的。而有些菜品分餐就不好操作了，比

如，一条鱼上来了，按照中国人的传统习俗，要敬鱼头酒，不能一上来就“大卸八块”。中国人吃饭还讲究个氛围，比如街边店里吃大盘鸡，大家坐在一起热乎乎地吃，如果每人面前分一块，吃起来就少了那种氛围。

邢德光表示，改变一种习惯是很难

的，分餐制要想真正推行，需要循序渐进，一步一步来。

采访中，餐饮业业内人士表示，目前推行公勺公筷制，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。如果使用公勺公筷成为普遍的饮食习惯，可以再逐步向分餐制靠拢。

D 用公筷公勺可降低传染病传播风险

为倡导健康、卫生、文明的用餐方式，中央文明办在全国倡议大家使用“公筷公勺”，以便通过共同努力切断“口口相传”的食源性疾病。那么，何谓食源性疾病？市疾控中心首席专家王孝文说，食源性疾病是指通过摄入食物而进入人体的有毒有害物质（包括生物性病原体）等致病因子所造成的疾病。一般可分为感染性和中毒性，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病等。

“常言说病从口入，在聚餐、聚会的时候，分餐制、使用公筷和公勺，可以有效降低一些传染病的传播风险。”王孝文举例说，比如幽门螺杆菌感染，可造成消化道溃疡、消化不良，甚至导致胃癌，主要是经口传播。比如甲肝、戊肝等传染病，其传播途径主要为消化道传播，如果共用杯子、碗筷或者聚餐时不使用公筷，传染风险就较大。还有儿童常患的手足口病，也可因共用碗筷导致病毒交叉感染。

王孝文建议，在外聚餐时，主动使用公筷公勺既是为了自己的安全考虑，也体现了对他人的体谅与尊重。如果就餐的餐馆未提供公筷公勺，可主动要求配备。即使是家庭用餐，也建议固定餐具，每个家庭成员有自己的碗、筷子、勺子、水杯，最好在外形或颜色上加以区分，并且要定期做好消毒。家人围坐在一起吃饭时，也可以把菜品提前分盛到每个人的碗盘里。