

## 看天下·中外观

「 近来,政府口中频繁爆出公务宴请“禁茅台令”、“禁鱼翅令”,引起网民的普遍关注。有网民说,除了禁茅台、禁鱼翅,今后是否还会出现禁熊掌、禁燕窝……公务宴请到底还吃些什么山珍海味?

如何管住官员的嘴?既让公务宴请体现出政治水平,还体现出文化水准,又不至于挥霍纳税人的银子,这确实需要政府有关部门多费一番心思。国外的一些做法或许能给我们提供有益的启示。



# 国外公务宴请如何管住官员的舌尖

## 法国 从搭配美酒判断档次高低

法国公务宴请是政府招待费用的一部分,受到招待费预算的限制,不过宴会的大厨有很大的发言权。总统府爱丽舍宫的主厨贝尔纳·沃西永自1974年就参加国宴做菜,已为多位总统服务,他也形成了一套经过锤炼的特有的菜品搭配风格。

法国新任总统奥朗德在和前

任萨科齐进行权力交接后,同一些部长一起吃的早餐菜单,是由海螯虾、牛排和杏仁小圆饼组成的。

宴会中菜品的食材大同小异,一般人可能从中感受不出太大的差别,但是通过每道正餐搭配的美酒,则可以判断出宴请档次的高低。酒的年份、酒庄、级别

都是有讲究的,而且要与正餐中的菜品相配。

巴黎市在2004年时库存有1.8万瓶酒,总价值在70万到100万欧元之间。近年来,巴黎市购买的最贵的酒,是1999年花了1025.1法郎(约合156欧元)的波尔多柏翠酒庄的98年份红酒。

2005年巴黎市政府的接待费

用控制报告指出,削减接待宴请开支的主要做法之一就是减少酒的消耗。巴黎在2000年接待消耗2.88万瓶酒,而2004年则减少到1.52万瓶,2001到2005年消耗的特级干邑仅有100瓶。巴黎市在2000年以前平均每年接待费用约为250万欧元,2001年开始逐渐减少,到2004年在145万欧元左右。

## 朝鲜 菜量不大但有民族特色

记者在朝学习和工作多年,经历了很多诸如国家大型宴会等涉外公务宴请场合。总体来看,正式的国家宴会等等的菜式和酒水都不奢华,菜量不是很大,但都体现出浓郁的民族特色。

以记者保存的一份宴会菜单来看,虽制作精美,但菜式并没有什么高级食材。

首先是小菜,包括具有朝鲜

特色的打糕,然后是火鸡肉片、绿豆凉粉、泡菜和绿豆饼。打糕、泡菜的民族特色自不必说,绿豆饼同我们经常吃到的不一样,是磨好的绿豆粉和入切碎的绿豆芽、蕨菜和泡菜等,做成煎蛋大小的薄饼,煎时放一条肥猪肉片在中间,猪油的香味一点点弥散,微咸的绿豆饼入口即碎,口感香润让人欲罢不能。

主菜有果汁炸海鲜、番茄土豆牛肉、烧鳗鱼、鹌鹑肉丸,有时也会有烤牛肉。作为大型宴请的菜式,主菜部分没有什么山珍海味,分量也不大。有的宴会会在主菜的最后添加一道“神仙炉”。“神仙炉”造型酷似中国的火锅,但却不是边涮边吃,而是将各种肉、菜等食材事先放入锅内,现场加热食用。

主食一般是平壤冷面或者酱汤米饭,饭后甜点是冰激凌和人参茶,有时有水果拼盘。大型正式宴会提供的酒水都是朝鲜自产的烧酒、红酒、啤酒、饮料和矿泉水,同市面上出售的酒水没有区别。但根据场合不同,有些宴会上会出现一些很有特色的产品,比如记者就曾见过一种“卫星酒”,是由糯米酿造的40度白酒。

## 英国 公务宴请是相对从简、实用为主

在日常生活和工作中,英国人公私分明,“公务”和“吃饭”并不是被联系在一起的活动。人们在工作场合公事公办之后各回各家,并没有宴请工作对象的惯例。

英国人辞典中的公务宴请包含的内容非常有限,最常见的即是招待外国来宾的国宴或地方政府宴请,以及特定节假日、庆祝日或举行特别活动时政治人物宴请相应宾客,此时的宴请对象上至

王室贵族、学者名流,下至老兵工人、学生儿童。

在高级别的宴请中,布置就餐环境和聘请服务人员的费用远远高出了菜品的价值。当然,此类宴请的频率较低,更多的公务宴请都是以自助餐、酒会或招待会的形式举办,菜品即使有海鲜也是相对常见的虾蟹牡蛎,罕有昂贵珍稀的品种。在一次北爱尔兰地方政府宴请重要外国代表团的最高级别宴会上,官方精心

准备的菜单恐怕连中国中高档饭店的一桌酒席都比不上,简而言之就是头盘小菜、奶油蔬菜汤、沙拉、鸭或鱼烹饪的主菜和甜点,当然菜式精致,口味也不错,只是食材再普通不过,菜品品种也少。

可以说,英国人的公务宴请是相对从简、实用为主的,这并非因为英国人囊中羞涩,而是因为英国本身的传统饮食文化相对单调和贫乏,而且老百姓对公

务员怎么花自己缴纳的税收非常敏感,包括首相在内的所有公务员请什么人吃饭、花费多少都必须按照规定明确记录在案,媒体和公众有权要求公布这些记录,首相一般不会拒绝公布宴请宾客的情况。严格的监督机制和细致的条例规定,令英国人能够放心使用公务宴请这一外交或社交手段,而不致使其成为少数人谋取私利和挥霍人民税收的工具。

## 俄罗斯 克里姆林宫有专供的伏特加酒

5月7日,克里姆林宫为俄罗斯新任总统普京的就职典礼举办了盛大的招待会,出席的3000名宾客享用了克里姆林宫精心准备的俄罗斯国产饮品和美食,光香槟就喝掉5000瓶。

俄总统事务管理局新闻发言人赫列科夫表示,宴会餐单遵守的主要原则是:足量、隆重、运用俄餐民族风味元素和采用国产食材。

根据俄罗斯媒体报道,此次宴会的特色菜品包括配蔬菜煎饼和白蘑菇汁的扇贝、配嫩生菜叶的熏鲈鱼、配迷迭香和榛木果酱的烤鸭、配少量什锦蔬菜的煎塔察加蟹、烤鲑鱼排、大马哈鱼鱼子酱等。此外,这次宴会为宾客准备了克里姆林宫专供的伏特加酒——“克里姆林宫”伏特加,以及法纳阿里高特白葡萄酒、俄罗斯著名国产品牌“阿布拉乌·久尔

索”香槟、椰奶替代牛奶做出的卡布奇诺等。

据统计,这次宴会和6月12日“独立日”国宴,共计花费2400万卢布(约合人民币507.5万元),低于预算2600万卢布(约合人民币549.8万元)的预算。

据曾在克里姆林宫当过10年厨师的米哈伊尔说,政府的标准宴会菜单首先是开胃菜,包括鲑鱼片、鱼子酱、蔬菜沙拉、冷切肉、

火腿、蘑菇等。在开胃菜之后,第一道是汤,主要是红菜汤、鱼汤或肉汤。第二道是主菜,一般为烤牛里脊加各种配菜,有时候还有馅饼。如果宴会级别较高,第二道热菜之后会再上一道热菜,包括洋葱煎牛排、基辅肉饼、饺子、野禽类等。第三道是茶点,包括酒水、饮料、甜食、水果等,饮品包括红茶、咖啡、白兰地和甜酒。

据《国际先驱导报》

## 管理公车 各国 有妙招

美国

### 公车接受卫星定位

美国的公车管理主要依据的是《美国联邦管理条例》。条例规定,总统、副总统和各部首长可以使用公车上下班。至于副部级以下的官员,只要不符合这些规定,都是开自己的车上下班。经单位负责人书面批准,可以驾驶公车往返于单位和公交站点之间。

为了控制联邦政府车辆规模,提高使用效率,总务署建立了公车管理绩效评价模型。很多公车安装了全球卫星定位系统(GPS),用以监视车辆的行驶路线、停泊地点,避免不经济地行驶,杜绝公车私用现象。另外,《美国法典》规定,联邦官员违规使用或批准使用公车,将受到停职一个月直至开除的处罚。

俄罗斯

### 削减一半“特权车”

今年5月,普京签署总统令,将俄全境内的特权车从968辆减至569辆,如果这条总统令生效,那么俄政府办公厅将完全失去“特权车”,而俄最高法院、中央选举委员会和许多政府部长、署长都将失去“特权车”待遇。俄罗斯民众也相继开展了一些抗议行动,其中,最有代表性的组织是“蓝桶协会”。“蓝桶协会”在自己的网站上公布拍到的“特权车”违章录像、交通事故的真相、警察的处理结果、交通参与者在网上交流自己的经历和心得、述说驾车遭遇等。

日本

### 地方政府租车公用

日本政府各部门内部对公务车数量是有严格限制的。以总务省为例,2000多名工作人员,只有52辆公务车,其中24辆是领导专车,另外28辆是共用车。不过,专车原则上只能在领导执行公务的时候使用,不可用其办理私事。而局长级别的公务员就算有公务车接送上下班,也只接送到地铁站、公交站等公共交通枢纽。一般的公务员因公车出用规定很严,如果是离机关不远,基本上都是步行,如果离机关比较远,大多骑自行车去。为了有效地提高车辆使用率,减少资源浪费,在政府的公务车中,有一部分是政府自己购买的车辆,另一部分是连人带车从出租汽车公司包租而来的。

德国

### 公车私用自掏腰包

德国政府官员的公务车使用规定比较严格,对谁能享受公车待遇、配备什么样的车、公车私用范围等均有相关法律规定。公车私用违规者要受到舆论谴责、罚款甚至可能丢掉“乌纱帽”。根据德国公车配备使用条例,只有总统、总理、副总理及各部部长才可以配备专车。专车除了满足公务活动要求外,在德国境内的私人活动也可无偿使用,包括乘车上下班、在德国境内休假等。如公车使用者因私事去国外包括去国外休假,允许使用公车,但要承担所有费用。部级以下的公务员如因工作需要也可使用公车,但不提供上下班接送服务。

(据新华社)