

新闻联连看
·粒粒皆辛苦

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，这是一句连儿童都会背诵的古诗，可见节约粮食是个永不过时的古训，它告诉我们粮食的重要，更告诉我们节约的重要。10月16日是世界粮食日，本报记者在多个城市的食堂、饭馆、酒店查看情况，了解到人们的节约意识确实在增强，而同时还有不少欠缺，厉行节约我们还需努力。

节约粮食，东边日出西边雨

本报记者粮食日探访各地餐桌：发现节粮情况冷热不均

16日，世界粮食日当天，本报记者兵分几路，分别在潍坊、烟台、滨州、济南等地，实地查看了节约或浪费粮食的情况，其中耗粮大户的高校食堂，曾经是浪费最突出的地方之一，如今整体有明显改观，而饭店节约用餐方面改变不太突出，婚宴则成浪费重灾区。



潍坊一高校食堂，学生的剩菜剩饭还不少。本报记者 刘蒙蒙 摄



烟台一高校食堂，学生的餐盘基本上光了。本报记者 张倩倩 摄

节粮在行动

今年世界粮食日 强调“关爱地球”

10月16日是世界粮食日，联合国将今年的主题确定为“家庭农业：供养世界，关爱地球”。

1979年，联合国粮食及农业组织(粮农组织)第20届大会决定从1981年起，把每年的10月16日(粮农组织创建纪念日)定为世界粮食日，旨在促进人们重视粮食生产，鼓励发展中国家开展经济和技术合作，增强公众对于世界饥饿问题的了解，促进发达国家向发展中国家转让技术等。每年世界粮食日，包括粮农组织在内的国际机构、各国政府及民间组织都会开展各种宣传与纪念活动。

联合国大会将2014年确定为“国际家庭农业年”，表明国际社会承认家庭农业对世界粮食安全做出的重要贡献。今年世界粮食日聚焦家庭农业，旨在提高家庭农业和小农户的地位，促使全世界关注家庭农业在消除饥饿和贫困、实现粮食安全、改善生计、管理自然资源、保护环境，特别是在农村地区实现可持续发展方面的重要作用。(据新华社)

潍坊餐厨垃圾 无害化处理

为实现餐厨垃圾的无害化处理，潍坊筹建餐厨垃圾处理项目，目前已完工，本月底将开始正式试运行。项目工作人员袁经理告诉记者，2012年项目建设之前，根据当时潍坊城区各餐饮单位、食堂的餐厨垃圾产生情况设计处理能力，每日的餐厨废弃物为200吨，但随着“光盘行动”，整治吃喝风等行动的开展，现在城区各餐饮单位食堂等日产餐厨垃圾百余吨。

2011年，潍坊正式成为全国首批餐厨废弃物资源化利用和无害化处理试点城市。2012年潍坊启动建设餐厨废弃物资源化利用和无害化处理项目。该项目设计处理规模为200吨/日，主要工艺是首先在餐厨垃圾中分离提取油脂用于生产生物柴油；之后厌氧发酵制取沼气，沼气提纯燃气和发电；厌氧后的沼渣生产替代化肥的无公害有机生物肥，沼液生产取代农药的叶面肥。最后实现餐厨垃圾“零污染”。

工作人员表示，现在项目已正式完工，且在城区部分餐饮单位收取餐厨垃圾进行过实验，项目运行良好，预计10月底将正式开始试运行。



五谷杂粮拼地图

16日，无棣县小泊头镇中心幼儿园的小朋友们在老师的带领下，用五谷杂粮拼制中国地图。通讯员 初宝瑞 冯晓华 摄影报道

高校食堂 光盘的多了，剩饭的也大有人在

16日烟台大学、山东工商学院等高校并无相关的活动，只有之前挂出的横幅和贴出的标语，如“天地‘粮’心 珍食莫蚀”。烟大美食协会的负责人介绍，烟大30周年校庆秉承节俭的原则，没有组织大规模的活动，因此今年粮食日学校和学生团体也没有另组织活动。

记者在烟大七餐厅看到，大多数学生都能将米饭、馒头吃完，一名大三学生笑着说，“七餐厅节约都成典型了，到处贴着横幅，再浪费都不好意思了。”记者又回访了吃剩饭的烟大保洁员罗玉龙。65岁的罗玉龙现在又回到烟大二餐厅工作，他说虽然自己现在很少吃剩饭了，但还总会

教育学生们爱惜每一粒米。“节约粮食，不是纪念日才节约，应该是每时每刻，每天都得节约，成为每个人的习惯才对。”罗玉龙操着四川话说。

山东工商学院一餐厅50多岁的张师傅介绍，也有个别学生浪费粮食，半碗米饭、面条倒掉的情况也时常发生，“我以前一直在企业做食堂，与企业比，学校食堂的浪费现象比较明显，还得多宣传。”

同日，另路记者在山东师范大学食堂红烛园、桃李园看到，学生们都非常爱惜粮食，都是根据自己的食量打饭，饭量较小的学生会主动让食堂阿姨少盛些饭菜，同学们送到餐

具回收处的碗、盘中也只有少许菜汤。

回收餐具处的许阿姨说：“同学们饭菜都吃得很干净，很少有剩饭的。个别菜量比较大的，有的小女生吃不完会剩一点，这种情况不多。”

“我们要半份西红柿炒鸡，半份豆角。”16日中午，滨州某高校的食堂里两位女生正在打饭，“我们两个饭量不大，这些足够了，要多了吃不了会浪费。”正值就餐高峰期，80多名学生都在食堂里就餐。记者发现，一份餐食的分量不大，学生们基本都能吃完，很少有剩饭现象。

也有的高校整体表现差一些，11点半，正是潍坊一高校学

生就餐时间，在一楼餐厅内，学生们三五成群，结伙坐在餐桌前面吃饭，饭菜的种类还算丰富，基本每人都饭、菜、汤三种搭配。记者注意到，一份餐食的分量其实并不大，但是餐桌上的浪费现象比较多见。稀饭剩半碗，饭菜、米饭也都吃不完，还有的饭菜几乎是没动几筷子。在其中一张餐桌上，一份宫保鸡丁就吃了几口。

“估计是不合口味吧。”正在打扫卫生的工作人员说，现在在学生的口味比较“刁钻”，不合口就不吃了，如果吃不饱，就出去买点吃。而一日三餐，倒掉的剩余饭菜也非常多，不一会儿就能装满一大桶。

饭馆 过量点菜的少了，但打包的还不算多

16日晚8时许，历山路上的家餐厅，一张客人已经离开的桌子前，服务员正在清理台面。这桌一共4位客人用餐，点了4个热菜、两个凉菜。桌子上的3道菜基本上全被吃完，另外3道菜也所剩不多。“这种情况比较常见，和过去比现在剩菜剩饭确实少了。”服务员说。

“服务员，买单，顺便拿两个袋子帮我们打包。”中午12点半，在滨城区一家小餐馆内，一桌刚吃完饭的顾客对服务员说。他们的桌上还剩下大半份炒鸡和基本没动的红烧猪蹄。“点多了，吃不了了，打包回去晚上还可以吃。”他们说。

而16日中午，在潍城区郭

宅街一家挺红火的小餐馆内，许多食客剩下的饭菜量不少，除了一些糕点类的菜品打包外，其他的很少有人主动要求打包。其中有的两位顾客点四个菜，每个菜都剩下三分之二的量，男顾客米饭能全部吃完，女顾客米饭要剩下大半碗，就这样结账走人。

店长宋女士告诉记者，到餐馆来用餐，主动要求打包的顾客很少，10桌顾客，可能只有两桌打包，顾客花钱到店里吃饭，虽然吃不完，但是也不能强迫他们打包带回去，这样会被当作多管闲事，下次很有可能不来了，但是浪费那么多菜，他们看着实在可惜。

婚宴 城里婚宴成浪费重灾区，农村要好些

14日中午，在滨州市城区一家酒店，一场婚宴接近尾声。宾客悉数离开，剩下一桌桌大鱼大肉。记者看到，30多桌上的整鸡整鱼几乎没有动，还有排骨、丸子、青菜以及包子也剩了不少，粗略数了一下，剩菜至少占了三分之一。“婚宴时间太长，不少人参加婚礼的客人，吃完就离开，只要有人离开，桌子上剩下的人也走得很快，常常

是菜没上齐，人就不见了。”酒店的服务员表示，对于这种情况，他们也觉得浪费，但也没有别的好办法，只能都倒进了垃圾桶。

当天结婚的张女士告诉记者，这是一桌价格为998元的婚宴套餐，20道菜，一份水果拼盘。“结婚这种大事，来的都是亲朋好友，为了面子上好看，就算吃不了也肯定要多吃

一些菜的。”张女士说，虽然剩了很多，但她也没打算打包，“家里没几个人，打包回去也吃不完，更何况晚上还要在别的地方办一场。”

济南文化路的一家饭店负责人也向记者坦言，他们饭店经常接婚宴订单，每次的婚宴后剩饭剩菜现象比较普遍，五六十桌的饭菜，除非家里有特殊需要的，很少有人会打包，打

包也只是个别的菜，浪费情况仍较严重。

在城区举办的婚宴鲜有人将剩菜打包，然而在一些县城和乡镇，婚宴剩菜打包却是常事。“我们村里只要有人结婚，几乎全村人都会去，一是热闹，二嘛，就是大家可以把剩菜打包回家，连续两三天都不用自己做饭了，何乐而不为。”村民赵女士说。