

守住舌尖上的健康 从 公筷 开始

张家界兴起 餐桌革命

文/本报记者 秦勤 通讯员 漆艳平 图/本报记者 李享



疫情平稳后，我市大多数饭店陆续恢复了堂食，在家憋了很久的人们开始相约出门聚餐，安静了许久的餐厅，多了人气，也多了烟火气。

在全国各地陆续发布推广分餐制、使用公筷公勺倡议后，我市餐饮业也开始兴起了餐桌革命。3月15日，我市发布了使用公筷公勺养成文明习惯倡议书，倡议广大居民朋友在就餐时，使用公筷公勺。

变化在倡议书发布后悄然发生。3月25日，记者走进位于市中心城区三都路旁的湘府鱼庄，大厅门上的电子显示屏在不停地滚动宣传疫情防控手段以及使用公筷公勺的宣传。包间和大厅都经过了重新布置，原本可以坐15人的大桌最多只能坐6-8人，原本8人

的圆桌更是被直接改成了3人桌，只能少坐不准多坐。每位客人的面前，除了常规的餐具外，多了一双略长于常规尺寸的筷子，筷子头上镶着银色的边，重量也比一般的筷子要重一些。这是专门为客人准备的公筷，此公筷只能用于夹菜，不能送入口中。并且以往一锅端上桌的火锅炖菜被大厨们分好盛在小盘子、小盅里，一人一份，干净卫生。

湘府实业集团董事长助理聂志佳告诉记者，倡议书里本来要求的是“一菜一公筷”，在实际操作中改成了一人一公筷，这样更加卫生，因为拿公筷的过程也增加了接触的风险。工作人员在服务的过程中如发现把公筷送入口的情况，会马上为其更换一

双干净的筷子。

在张家界银满斗广茂园店，记者看见在桌上摆放着一双一次性公筷，顾客落座后，服务员第一句话提醒道：欢迎就餐时使用公勺公筷。银满斗餐饮企业董事长李习清说：我们现在这么做，疫情结束以后，也会一直坚持提倡顾客使用公筷公勺就餐。

在中商广场四楼，虽然就餐的人不多，但是绝不影响每个店家对公筷公勺的推广。赣湘苑的店长杨顺义说：疫情期间安排座位都是隔一桌坐一桌，每个菜品上放置一双公筷，如果有客人要求分食的我们会分好再端上来。

记者随机采访了几位正在用餐的顾客，大家都对公筷行动表示理

解和支持。谭先生家住慈利，准备吃了饭就上高速回家去，他告诉记者：

使用公筷可以降低病毒传播的可能性，特别是在疫情防控期间，我们经常在外面跑的人吃饭也能更放心、更安全。李女士在附近一家公司上班，中午和几个同事出来聚餐，她说：其实不止是疫情防控期间，疫情过去后我也会坚持使用公筷，这样做更文明，避免了交叉感染。银满斗店里的工作人员田大姐也表示：店里搞这个公筷行动特别好，最近我在家里也在桌上多放了几双公筷。刚开始家里老人不理解，我就向他们普及使用公筷的好处，大家都在习惯过程中。

(下转6版)

教育
专刊

永定区中小学举行
线上升旗仪式

3版

6463套！市中心城区限价商品房房源 落地
涉及7大片区26个楼盘

4版

防护服上的张家界

5版