各地出台政策大力推行分餐制——

公筷“夹”出餐桌新文明

本报记者　**张一琪**

受到疫情影响，小杨一直没有在外面的饭店吃饭。随着全国疫情防控形势好转，餐饮业也逐渐恢复。恰好赶上“五一”假期，小杨就谋划着和许久未见的朋友们相聚。

小杨和朋友来到北京世纪金源购物中心的一家饭店。在点餐的时候，服务员将餐具摆上餐桌，小杨惊奇地发现，每个人面前摆了两双筷子，一双黑色，一双白色。这家餐厅小杨之前多次来过，从未这样。对此，服务员解释道，现在响应号召，也为了顾客的身体健康，以后实行公筷制，为每一位顾客提供公筷，并且做了颜色区分。

分餐制和公筷制在中国已经推广了很多年，但是成效不明显。这其中有文化的原因，也有经济成本和个人习惯的原因。新冠肺炎疫情的发生，为推行分餐制和公筷制提供一个新的契机。各地也在纷纷出台相应的政策，加大宣传力度，鼓励实行分餐制和公筷制。这既是文明新风的体现，也有助于保持良好个人卫生的习惯，值得在全社会推广。

这是健康的生活方式

“我很支持推行分餐制和公筷制，因为这是健康的生活方式。”小杨说。小杨的看法也道出了推行分餐制和公筷制的核心目的：健康。

民以食为天。饮食对每个人来说都是必不可少。但是中国还有一句古话：病从口入。这就说明，许多疾病都是通过饮食来传染。

世界卫生组织国际癌症研究所的团队曾在《柳叶刀》上发布过一项分析：全球13%的癌症发病，220万人的患癌，归因于各种传染性疾病。导致癌症的元凶排名前三的是，幽门螺旋杆菌、HPV和乙肝病毒。而东亚地区是传染性疾病致癌发生率最高的区域。其中，幽门螺旋杆菌正是容易通过合餐而传染。

幽门螺旋杆菌的发现，打破了“胃中无细菌”的说法，可能会引起胃炎、消化道溃疡等疾病，严重者很可能引发胃癌。中国幽门螺旋杆菌的感染率不断升高，据统计，现在已经达到了59%。如果不加以干预，会严重影响人的身体健康。

合餐制对幽门螺旋杆菌的感染起到了推波助澜的作用。“科学研究表明，病原微生物可以借助筷勺传播，引起交叉感染，典型的就有幽门螺旋杆菌、甲肝及手足口病，合餐制为健康埋下隐患，可使多种病毒、细菌在就餐者之间传播，在相互夹菜时不经意间传染给他人。”北京市社会科学院法学所研究员马一德在接受采访时表示。

其实，“公筷分餐”的倡议由来已久，早在上世纪90年代，中国烹饪协会就多次向全国餐饮业提出“分餐制”改革。2003年，非典疫情让这一倡议得到了进一步重视，许多城市的餐厅都在主动提供公筷。但是从实际效果来看，这项倡议还是没有得到足够的推广和重视。

新冠肺炎疫情再次警醒人们，一定要注意保持良好的个人生活习惯。其中，分餐和公筷就是重要内容。

在东北，习惯了“大锅炖”的人们开始分装在盘子中，每桌都配备好公筷公勺；在四川成都，食客们钟爱的火锅，也都开始推行分餐，每个人都配备两双筷子，一双公筷夹菜，一双私筷自用；在浙江，许多农家乐恢复营业之后，纷纷推出“分餐制”，或者提前为客人分好餐食，或者采用自助餐形式，让客人自己取用……借着疫情的影响，各地都在抓紧时间推行分餐制和公筷制，把文明习惯内化到人的心中。

中国饭店协会会长韩明表示，新冠肺炎疫情发生后，越来越多人开始重视“舌尖上的安全”，认识到合餐可能带来疾病传播。应抓住这个契机，宣传引导百姓养成分餐、使用公筷公勺的好习惯，培育健康文明的餐桌风尚。

个人、文化和经济多重因素影响

虽然分餐和公筷有诸多好处，但是推行起来并不是一帆风顺的。这其中受到个人、文化和经济成本等多种因素的影响。

在采访时了解到，许多人并不是对分餐制和公筷制很热心。“感觉很麻烦，一会儿用自己的筷子，一会儿用公筷，吃饭都感觉不舒心。”“特别不习惯，而且吃着吃着就忘了，不经意就用私筷去夹菜。”“分餐好像让大家吃饭变得生疏，一起吃饭不就为了图个热闹嘛。”

个人健康意识的缺乏，是摆在推广分餐制和公筷制的第一道难题。根据多个抽样调查显示，很多人不知道或不相信围桌合餐的饮食习惯存在健康风险，只有少数人有分餐意识，愿意分餐或使用公筷往往被视为是“高冷”“另类”。据新华网对近二万名网友的问卷调查显示，四成网友赞成分餐制推广，而三成网友表示反对，其余则表示观望。

这其中还涉及一个问题，家庭内部要不要搞分餐制和公筷制？“推行分餐制，家庭是重点更是难点，难就难在家庭成员观念和习惯的转变。但家庭分餐也最为彻底，如果家庭分餐能够普及，说明民众的观念和习俗已经改变，别的场合的分餐制就容易实现。”马一德说。

文化的影响不可忽视。很多人认为，分餐制是舶来品。但其实不是，中国古代最早是分餐的。从众多的影视剧中就可以看出，每个人一个小桌，餐食、饮品等都是单独成份。这个习俗从商周时代就开始，《礼记》记载的很清楚：“天子之豆二十有六，诸公十有六，诸侯十有二，上大夫八，下大夫六。”《史记》《三国志》等史书中也有很多用小食案分餐宴席的描述。

合餐制从魏晋时代逐渐形成，受到了少数民族的影响。到了唐代，围桌合餐等胡人风俗与“胡床”“胡桌”、高脚椅等一起流入中原，为合餐制的推行奠定了基础。宋代，围桌合餐逐渐从宫廷走向民间，教坊瓦舍、茶楼酒肆等都开始合餐。在宋徽宗所绘的《唐十八学士图卷》，其中的宴席就是合餐。元明清三代，合餐越来越兴盛，分餐逐渐消亡，“满汉全席”成为会餐文化的巅峰，也代表合餐成为社会主流，延续至今。

马一德表示，因受重视人情的传统习俗影响，国人更喜欢热闹的合餐，认为“吃饭还不就图个热闹”，认为分餐制会破坏餐桌上亲切氛围，带来隔阂感，特别是很多老人表示难以接受分餐制，甚至有抵制情绪，因为感觉“生分”、“见外”。

经济成本增加，也是阻碍分餐制和公筷制推行的一大因素，尤其是餐厅。虽然各地都在大力推广分餐制和公筷制，但是一些小饭店还是实行合餐，也不主动提供公筷公勺。因为多一双筷子和勺子，就会多一些成本，如果在上菜阶段就进行分餐，将会增加人力成本。一些刚刚营业不久的餐厅或者小饭店就没有内在的动力去推行分餐制和公筷制。这个问题是需要在推广过程中考虑并加以解决。

加快制定分餐制标准

有阻力，但为健康，分餐制和公筷制应该坚定不移地推行下去。这不仅是为了健康，更是社会文明的一大进步。

虽然推行分餐制和公筷制会增加餐厅的经营成本，但是和公共健康相比，利还是大于弊。因此，还是要制定措施帮助餐厅，让餐厅成为推广的主力军。

目前，全国各地都在发出倡议，号召民众使用公筷公勺，有条件的实行分餐制。各地的餐厅也都在如火如荼地推广中。

标准不一是面临的现实问题。有观点认为，餐饮行业消费场景多元，服务标准不一，一定程度上加大了分餐制推行难度，若缺乏相关标准支撑，当下兴起的分餐热潮可能再度退却。

山东省发布的《餐饮业分餐制设计实施指南》，成为国内首个餐饮业分餐制省级地方标准，其中专门明确了公筷公勺设计标准，让顾客面对两双筷子时不再“难辨雌雄”。

“国家有关部门和行业协会应该发出全面推行分餐制的倡议，并制定统一的行业指南。各地职能部门和行业协会根据指南，结合本地实际，制定实施细则和行规，并在餐饮企业的评级、评星条件中，加入关于‘分餐制、公筷制、公勺制’的推行情况，并持续跟进监管，将其纳入卫生监督范围，以制度刚性保障餐饮企业推行分餐制的主动性。”马一德建议。

虽然推行分餐制和公筷制短期内会增加一些成本，但是长远来看，这会倒逼餐厅进行服务流程优化，提升服务质量，这对餐厅发展是有益处的。山东某酒店集团负责人表示，分餐确实给餐厅服务制造了“新麻烦”，如上菜程序多了，工作量大了，分餐过程中热菜容易变凉等。但现在调整了组织架构，以前传菜员归服务班管，现在归厨房管，和厨房搭班备菜，上菜速度不但没慢，反而效率更高。

把家庭作为分餐制和公筷制推广的重要方向，可以达到事半功倍的效果。小杨在采访中表示，他自己很乐意分餐，也很适应使用公筷和公勺，“但是长辈们尤其是老人可能就不太会接受，认为这样会感觉很生疏，一家人在一起就不热闹了。”

“关键是让重在预防理念真正融入家庭生活。”马一德表示，家庭分餐难以像单位分餐、公共场所分餐采取硬性措施强制推行，可以通过公益广告、媒体播报、微信短信定向推送、短视频等公众喜闻乐见的形式，进行餐饮方式的科普，逐步提高公众对分餐制的接受度。

虽然媒体在大规模宣传引导推广分餐制和公筷制，许多地方餐厅中也有明显的宣传海报和标语等，但这只是停留在倡议层面，并不具备强制性。

因此，从国家层面来讲，要加强公共卫生相关的立法工作，普法和执法工作要落实到位。在法治宣传、加强执法与公共服务等方面协同落实公共卫生相关法律法规。相应的职能部门和行业协会要抓紧制定相关餐桌文明行为规范，倡议群众养成文明就餐、健康饮食的习惯。

“经此一疫，人们逐渐形成了戴口罩、勤洗手、用公筷等卫生习惯。期待疫情退去之后，大家养成的好习惯也能长期坚守，既保护自己，也保护他人。”马一德说。

4月21日，安徽省安庆市大观区四方城社区卫生健康服务站人员和餐馆服务员，正在向市民进行文明用餐宣传。　**项顺平**摄（**人民视觉**）

4月15日，四川省成都市一家川菜餐厅的厨师在准备分餐制菜品。

新华社记者　**李梦馨**摄

4月13日，河北省石家庄市长安区乐汇城的一家中餐馆内，公勺公筷（右一、右二）与其他餐具有明显区别。

本报记者　**史自强**摄

卫生习惯关系公共卫生安全

彭训文

新冠肺炎疫情正在影响很多人，也在改变很多人。疫情来势汹汹，需要人类反思的地方很多，个人卫生习惯是其中一个重要方面。比如使用公筷公勺、实行分餐制，这绝不仅仅是个人私事，更关系着公共卫生安全，与他人健康息息相关。

有人说，大家围着一个桌子吃饭，这是几千年形成的习俗，使用公筷公勺、实行分餐制“没必要”“矫情”“麻烦”。这种观念基于这样一些认识误区：一是围坐而食，相互夹菜，方能体现家庭团圆和美、待友热情周到。这是老祖宗传下来的习惯，不好改、改不好、不改好；二是人们这样吃了几千年，似乎也没什么危害。

事实果真如此吗？并不尽然。

使用公筷公勺、实行分餐制并不是西方人的专利，中国人早在商周时期就开始了。这在历史文献、出土文物、壁画中都能得到证明。比如，中国古代将“九鼎八簋”看作中央政权的象征。而从最初意义来说，鼎是用于烹煮食物的器具，簋是古代盛食物的器具。按照周礼，周天子用九鼎八簋、诸侯用七鼎六簋、大夫用五鼎四簋、元士用三鼎二簋。从饮食习惯来说，这是中国古人开始实行分餐制的重要依据。在许多历史壁画中，也能看到古人一案一人、分餐而食的场景。到了唐宋，因引入胡人高脚桌、高脚椅，围桌而坐才初露头角。直至清朝，合餐制才流行开来。可见，使用公筷公勺、实行分餐制在中国的历史很悠久。

使用公筷公勺、实行分餐制是现实需要，有利于降低细菌、病毒带来的感染风险。在海外疫情持续爆发、国内疫情尚未消除之际，合餐有可能使新冠肺炎病毒通过餐具、唾液传播。将来即便疫情过去，合餐也可能造成幽门螺旋杆菌、甲肝等病毒传染。例如，在全球范围内有高感染率的幽门螺旋杆菌，与人们不良卫生习惯息息相关。长辈给孩子喂饭时先自己咀嚼、吃饭时用自己的筷子夹菜、切菜不注意生熟分开等，都会增加共餐者感染幽门螺旋杆菌的风险。

虽说人吃五谷杂粮，没有不生病的；但是只要人人注意养成良好卫生习惯，改变一些习俗，就可以极大降低一些传染病的感染风险，这是为自己的健康负责；推己及人，也是对家人、对他人的健康负责。

只要肯改变，办法总是有的。比如，中国菜讲究摆型，那就多创造一些适合分餐的特色菜品；有些菜不适合分餐，那人们取菜时就坚决使用公筷公勺；家庭分餐有点难，那就从多摆一双筷子、多放一个勺子开始……

这次疫情是一个改变一些传统饮食习惯的契机，很多人已经意识到了养成良好卫生习惯的重要性。只要人人都有了使用公筷、公勺的意识，勇敢迈出第一步，全社会就一定会逐渐形成安全、文明的现代饮食习惯。

新视角