



核心报道

烹饪污染

赵会民 北京市政府外事办主任  
比如我们中国人的烹饪赵会民 北京市政府外事办主任  
它对PM2.5的贡献也还是不小的

## 网友吐槽

**@任笑霏:**建议北京市民炒菜实行单双号限制,单数楼层只能在单号做煎、炒、炸、烧、烤、烩、爆、溜、煸、炆,双号只能蒸、煮、煲等,双数楼层反之;非京籍常住人口每顿饭只能炒2个菜,外地来京暂住人员在高峰时段禁止炒菜。

**@杨永晓中医师:**以后北京摇号开火做饭?上海拍卖“做饭牌”?

## 网友观点

**@刘夙:**北京PM2.5的来源,中科院项目“大气灰霾成因与控制”在年初已经给了答案:机动车贡献25%,燃煤19%,外来输送差不多也是1/5,接下来烹饪排放的确是最大。凡事分轻重,首先要管的是露天烧烤和饭馆。该管的没管好就来指责市民是极度缺乏宣传智慧。

**@塘湿三百手:**作为发言人直接把矛头针对老百姓的日常生活是缺乏专业常识的。空气污染近30年开始日趋严重,而国人的烹饪习惯近千年来没有多大改变。用这种方法来掩盖国内各种污染企业监管不到位,只是掩耳明目而已。

**@盛大林:**人呼出的二氧化碳也会影响空气质量,难道都不呼吸了?“以人为本”,如果“因噎废食”,那就本末倒置了!谨记:无论环保或其他什么,都不能影响居民的基本生活!

# 北京官员称烹饪催高PM2.5引热议,网友吐槽今后“单双号做饭”

## “盯着老百姓烧饭那点事儿,合适吗?”

### 南京PM2.5监测:餐饮油烟污染未超10%

“市民烹饪对PM2.5贡献不小,希望市民配合做好清洁空气的工作。”昨天,北京市政府外事办主任赵会民的这一观点引来不少争论。该观点到底有无科学依据?又是否会影响市民日常生活?昨日,现代快报记者从环保部门获悉,目前南京正在进行PM2.5的源解析,虽然目前餐饮造成的PM2.5对城市污染的贡献还没有评估出来,但已在全省率先加大餐饮油烟污染在线监控力度。

现代快报记者 安莹 吴怡

## 网络争议

## 北京官员称烹饪催高PM2.5 网友调侃单双号做饭

2014年,北京将举办亚太经合组织(APEC)领导人非正式会议。北京市政府外事办主任赵会民昨天在回答记者关于北京空气质量问题时表示,北京市已制定2013-2017年城市清洁空气行动计划,其中包含了八大项措施,如控制人口、控制机动车、提高机动车排放标准、关闭一些重污染企业等。同时他提出希望,“城市大了之后,中国人习惯的烹饪,对PM2.5的贡献也不小,希望市民配合做好清洁空气的工作”。这一观点的提出,立刻引来了大批网友的疯狂转发和吐槽。众所周知,赵会民所

称的“中国人习惯的烹饪”,多指煎、炸、炒等油烟四溢的烹饪方式。对此,网友们纷纷吐槽,列举各种“非主流”的烹饪方式。“干脆每天都凉水泡面”、“可以建议拌黄瓜、小葱拌豆腐等健康环保的做菜方式”。更有网友“神吐槽”,“按门牌号,一三五单号做饭,二四六双号做饭”、“摇号做饭,每天限额十万户”、“家庭成员成人人均体重在120斤以上者不得做饭”、“1.5碗饭量以下部分人群可享受国家节能减排补贴”……各种段子顺势而出,可见大家对“烹饪污染环境”这种说法的不赞同。

## 专家质疑

## 盯着老百姓烧饭那点油烟污染 不合适!

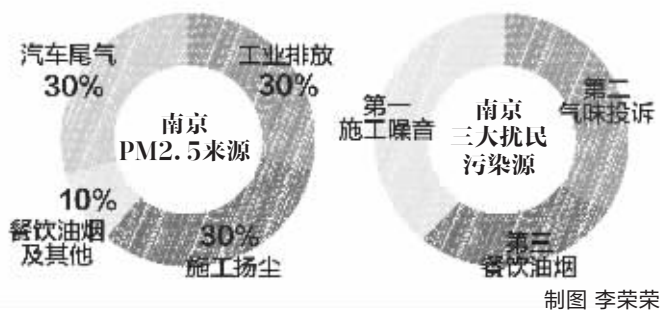
赵会民“烹饪催高PM2.5”的观点也遭到不少环境专家的质疑。南京大学一位环境专家认为,从北京率先公布的PM2.5来源来看,北京有500万辆机动车,该市PM2.5主要来源于汽车尾气污染,其次是工业废气排放、工地扬尘等,而烹饪只占到很小的一个部分。要进行排名的话,烹饪对PM2.5的贡献只会排在最末了。

南京市环保局负责人也表示,从6年前开始,南京就对PM2.5进行监控、数据对比,并进行分析,

寻找它的来源。PM2.5是工业、施工扬尘、居民生活(机动车、餐馆油烟、油漆挥发物、秸秆焚烧、烟花……)等所有废气到大气中聚合后,再生成的二次污染物。汽车尾气排放要占到30%以上,除了汽车尾气外,另外两个大头分别是工业排放和施工扬尘,各占30%左右,剩下的主要就是餐饮油烟污染。一些环境专家也在微博上表示,单单盯着老百姓烧饭对PM2.5的影响,汽车尾气等其他污染不提,显然不太合适。

## 南京调查

## 餐饮油烟污染 远不如施工扬尘和汽车尾气



吐槽归吐槽,这位北京官员所说的烹饪对PM2.5贡献不小的观点,有没有科学依据呢?现代快报记者通过查询相关文献得知,餐饮油烟排放量确实挺可观。北京大学一项研究显示,2005年底,北京共有4.1万家注册餐饮企业,并且以每天约2%的速度增加。参照餐饮业油烟排放标准(试行)最高允许排放浓度,一个中型餐馆(灶头数6个),如果每天营业6个小时,一年就排放颗粒物52.6kg。如果北京所有注册的餐饮企业都按照这个排放规模,全年将向北京市的大气中排放2157吨细粒子,其中有1510吨为有机颗粒物。

南京市环保局专家分析说,传统的中式烹饪以燃烧为主要方式,产生大量油烟气。油烟混杂着泥沙、灰尘等形成难以去除的粘稠油

糊附在周围建筑物上,厨房油烟废气已是城市新的污染源。

南京环境监测站站长喻义勇也表示,“煎、炸等方式油烟大,会在烹饪过程中产生有机物,增加空气中的颗粒物,其中包括PM2.5,但是具体数据还没法量化。”

昨天,现代快报记者从南京市环保局了解到,南京餐饮企业的油烟在线监测系统已安装完毕,300多家1000平米以上的餐厅排油烟情况可以随时远程监控。从今年开始,在已经安装了监控设备的餐饮企业,加装PM2.5监测配套设施,预计在2-3年内,南京对PM2.5污染来源的详细分析将向市民公布。目前市民自家烹饪的油烟污染还好,但餐饮企业油烟污染,已经成为继施工噪音、气味投诉之后,扰民的第三大污染源。

## 一点提醒

## “中国式烹饪” 还是得改改 尽量少煎、炸、炒

不可否认,烹饪产生的PM2.5对居民的身体健康也有影响。根据南京市疾病预防控制中心的统计显示,2012年,南京男性肺癌死亡为1975人,女性为823人。而在2010年8月19日,世界抗癌大会肺癌专场,中国癌症肿瘤泰斗、中国工程院院士孙燕教授曾表示,“炒30年菜的人要比普通人发生肺癌的概率高10倍。”

以“火”为中心,重油重盐进行煎炸、烧烤,像这样大家熟知的“中国式烹饪”方法,除了会对身体和环境造成一定的影响,本身也不利于食物营养的保存。中国农业大学营养专家范志红曾经在她的微博上建议,虽然不同食物的烹饪方式不尽相同,但家庭烹饪时还是应该尽量减少爆炒、煎炸方式。最好吃炖、蒸、煮的食物,可适当增加煮、蒸等以水为媒介的方式,这样温度最高也只有100℃,保持食材营养,而且对人体无害。”比如薯类,用蒸煮烤的烹调方法是最好的。尽量不要加油、糖之类。可以在蒸米饭、煮粥的时候放几块土豆、山药、芋头之类一起吃;胡萝卜适合熟食,蒸、煮、炖皆可,最大程度保留胡萝卜素;绿皮南瓜煮留住类胡萝卜素、蒸留住多酚(抗癌成分)。

## 相关新闻

## 南京发布霾天预警 今明可能中度污染

本报讯(记者 安莹)昨天,南京放晴,与此同时出现了霾天气。连续两天的“森林呼吸”遭到终止。

昨天,南京市环保局通过官微发出预警:今天和明天,南京霾天来袭,空气有可能为中度污染。

霾天何时能够结束?据分析,11日左右将有一股弱冷空气影响

南京,“预计在10日夜间至11日上午冷空气到达之前,受本地污染堆积和外来污染输送共同影响,南京的空气污染程度将加重,可能达中度污染;11日午后随着冷空气影响增强,扩散条件有所好转,污染程度减轻,但仍可能维持轻度污染。”至于霾天持续时间,专家表示根据当时的情况再做具体分析。