

昨天,现代快报推出“节俭养德全民节约行动”报道后,引起不少读者关注。现代快报记者探访过程中注意到,在社会各界尤其是公务用餐纷纷倡导“光盘”行动的同时,婚宴中却存在着浪费严重的情况。业内人士称,婚宴的剩菜一般占菜量的四分之一到三分之一。对于主客双方而言,主家好面子,对于结婚这样的大事,再怎么也要尽量办得“高大上”;客人则普遍很少打包,“来送份子贺喜的,怎么还不好意思又吃又带?”婚宴怎么样办得既喜庆,又不浪费,值得社会关注。 现代快报记者 顾元森 付瑞利 孙玉春/文 李雨泽 刘玉莹/摄

主家好面子点菜宁多不少,客人也不好意思打包

婚宴吃完,桌上整只鸡没人动 喜庆下的惊人浪费成“光盘”盲区

节俭养德

全民节约行动

热线: 96000
微博: @现代快报
#节俭养德全民节约行动#
关注现代快报微信

特别提示

怎样把婚宴既办得喜庆、有质量有面子,又不浪费,这还真是个值得韶韶的话题。如果你有啥高招,欢迎告诉我们。

如果你发现身边的浪费行为,或者节俭生活的做法,也请告诉我们(最好能提供照片)。



5月30日,金太隆国际酒店,20桌宴席上的乌鸡都没怎么动



向阳渔港酒店婚宴剩菜很多



中心大酒店婚宴后剩菜也不少

探访 1

时间:5月30日晚8点40分

地点:新街口金太隆国际酒店

20桌宴席上的乌鸡几乎没人动

5月30日晚上约8点半,南京新街口金太隆国际酒店内,参加婚礼的客人陆续起身离开。现代快报记者探访的大厅里,共摆了20桌婚宴。餐饮部工作人员透露,每桌的标准为2700元左右。十多分钟后,客人们都走得差不多了,大厅里空荡荡的,服务员们进场收拾。

肘子、炸乳鸽、清蒸鱼、西瓜、点心……桌上的盘子都没空着。有些剩菜量还比较大,几乎剩了一半。其中,每桌一份的乌鸡汤,客人们除了喝些汤,整只整只的乌鸡几乎都没怎么动。

一名服务员指着舞台中央旁边的一桌说,这里的浪费情况就比较厉害,“坐这个位置的,都是儿女亲家,大家你让我我让你,根本不好意思多动筷子。”

“婚宴是不可能吃完的,就是要多。我们的分量也得给足。”酒店的一名工作人员说,与普通的家庭聚餐不一样,婚宴有着特殊的寓意,要把档次吃出来。如果饭菜都吃完了,主家肯定会感觉没面子。而且

多数人都觉得,婚宴的菜一定要品种多,量足,不能不够吃,要不然亲友们嘴上不说,心里也会嘀咕的。再说,婚宴上的菜如果都吃光了,也显得主家太穷,好像也不太吉利。

不过,他也表示,在“光盘行动”的影响下,浪费现象有所转变,最明显的情况是开始有人打包了。当然,一般情况是,有些主家会把自家桌上剩下的菜打包带回家,但基本看不到有客人打包的,所以其他桌上的饭菜都得倒掉。



婚宴结束后,乌鸡仍然是完整的

探访 2

时间:5月30日晚8点半

地点:新街口中心大酒店

高档海鲜照样剩,仅少数人打包

新街口中心大酒店二楼钻石厅内有一场婚宴,共20多桌酒席。婚宴进行一大半时,记者看到,宾客们已经基本停下筷子,有部分客人已经开始离席,但是桌子上的菜明显还剩了不少。

在部分桌子上,一整盘鱼动了也就是一半,有的鱼身子基本还是完整的。在菜单上有一道酥皮什锦盅,酥皮是扣在盅口的,记者在走遍了整个大厅走了一遍,看到每一桌至少有

一个盅是没有动过的。“蒜蓉小青龙”是大龙虾做的,但是好几桌也照样剩下。而作为冷盘的盐水大鹅翅剩得更多。在客人走的时候,记者发现,只有两三个人在打包,都是上了年纪的。这样的菜品,价格算是“高大上”,每桌4299元。

酒店一位经理称,今年婚宴的预订特别满,基本上周末和一些好日子都预订到年底了,至于价格,最便宜的也要3699元一桌。

探访 3

时间:5月30日晚9点

地点:新街口金陵饭店

5000多一桌的婚宴,剩菜也不少

当天晚上,金陵饭店有两场婚宴。相比之下,这儿的价格要更高一些,每桌10人,价格5000多元。服务人员介绍说,这个是周末的价格,如果是非周末,可以拿到3999元的价格。

记者看了菜单,发现热菜在10个左右。服务员称,从顾客的反馈来看,每道菜的分量都很足,从来没有不够吃的,只会剩下来,不少婚宴剩菜也不少。另外,婚宴结束打包的客人不多。

“如果没吃完,可不可以打包呢?”对此,服务员称,很少有人打包,如果真要打包的话,打包盒

是要买的,10元一个。

当天晚上,现代快报记者还探访了湖南路狮子桥上的天狮百盛酒店,该酒店可以承办20桌左右的婚宴。从价格上看,该店婚宴价格明显低于高档饭店,显得实惠。

在酒店提供的菜单上,记者看到,该酒店报价2784元的婚宴菜单中,热菜有11个,其中有一道小米辽参,单份价格达到了980元!在另外一份1740元的菜单上,没有这一份最贵的辽参,不过其中有一道海参鱼翅羹,价格是188元。

探访 4

时间:5月30日晚9点多

地点:河西向阳渔港酒店

50多桌婚宴只有一人打包

5月30日晚,河西向阳渔港酒店内举行了一场婚宴,大厅内摆了50多桌。酒宴过后,记者看到,多数酒桌上都有不少剩饭、剩菜。在一张酒桌上,记者看到桌上的菜肴剩了很多,一份煲鸡汤中,整只鸡几乎没有动,另一盘中的红烧鱼几乎是完整的。桌上还有一道菜是肘子,拳头大的肘子根本没有动。一个盘子中还有一道小点心,剩下了五个。正在收盘的服务员告诉记者:“婚宴有剩菜太正常了,因为婚宴的菜一般都品种比较多。”她说,桌上有些菜几乎没有动,这在婚宴中也经常看到。

记者看到,一名中年女子在大厅内穿梭,不停地拿起酒桌上未喝完的白酒,然后集中起来,并对一些几乎没有动的菜打包。但由于剩菜太多,她只打包了四五个塑料袋。“剩这么多,挺可惜的。

白酒三四百块一瓶,剩下来也挺浪费。”她说自己是新郎的亲属,打包多少能减少一点浪费。不过她一个人也打包不了多少,“主要是打包回去,剩菜肯定不能再招待客人,可光自家吃,也吃不了多少。”

一位参加婚宴的客人告诉记者,她参加过不少婚宴,从来不打包,主要是不好意思。“主家打包倒是可以理解,毕竟是主家出的钱,哪有客人打包的道理?”她说,看到婚宴中剩菜很多,她也觉得可惜。

记者了解到,该酒店一桌婚宴最低是2699元,如果加上酒水、香烟,一桌至少3000元。对此,酒店工作人员称,婚宴一桌三四千是正常水平,两千元以下的婚宴往往菜品档次不高,不少新人很介意这一点。

声音

婚宴众口难调 传统观念导致剩菜

金太隆国际酒店负责宴会预订业务的王经理告诉现代快报记者,因为众口难调,婚宴不可能满足每个人的口味和喜好,必然导致剩菜。婚宴的规模和质量相当讲究,尤其是家里的老人特别在意——鸡、鸭、鱼、肉等是不是全上齐了,蒸煮炒的菜是不是都有?因为在老人的观念中,只有达到这样的水平了,才算是像样的宴席。“婚宴饭菜剩三分之一的现象比较常见。”她说。

在向阳渔港酒店,一名参加婚宴的客人告诉记者,婚宴一辈子只办这一次,菜不能上得少,如果上的菜不够吃,一方面主家会没面子,另外亲友们也会觉得主家太抠,或者太穷。

婚宴最好也能“光盘” 可推广自助餐、冷餐会

婚宴菜肴浪费现象严重,象征喜庆的盛宴变成了“剩宴”。针对这种“舌尖上的浪费”,江苏省餐饮协会秘书长于学荣告诉现代快报记者,宴席的改革势在必行,人们在传承风俗的同时,更应该摒弃那些浪费的习惯。在保留传统文化中的喜庆氛围、风俗和菜品特色的前提下,提倡自助餐、冷餐会等婚庆形式,推行营养健康的绿色婚宴。

中国婚庆主持人俱乐部南京分会会长船海认为,要改变目前婚宴的浪费现象,一方面是倡导“光盘”,另一方面可以改进婚宴形式,目前有些新人采用自助餐、西式冷餐会的方式举行婚宴,也能有效避免浪费,不过对于这些做法,不少中老年人不容易接受。