责任编辑 博雅
版式设计 王巍
版式校对 刘芳

【周末评论】

分餐制，不能“羞羞答答”迟疑不决了

□赵强

由于这次新冠肺炎疫情的突发，疾控专家在对聚集性新冠肺炎疫情进行分析后发现，其中83%发生在家庭。而家庭聚餐、多人聚餐是新冠肺炎疫情传播中的高发途径。由此，近来全国的舆论都对目前的合餐制提出了质疑，纷纷建议倡导分餐制，显示了公众的一种健康自觉。

近日，北京烹饪协会等联合发布《推行公筷公勺共建文明餐桌倡议书》，推行公筷公勺行动。倡议号召，北京餐饮服务要配备公筷公勺，有条件的企业可定制带有“公”字标识的公筷公勺，建议有条件的餐饮企业应积极推广分餐制。我特别注意到，在此前后，上海、温州、成都、兰州等地，都纷纷出台了推广公勺、公筷、文明就餐的倡议书，得到了社会各界的广泛响应。众所周知，在这次疫情中遭遇感染的人，很多都是因为家庭共餐或者与他人就餐而感染。这个惨痛的教训告诫我们，盲目迁就合餐制，只能会危及自身的健康。

据史料记载，从周秦时代，我国就有分餐的传统。到了五代十国时南唐画家顾闳中的《韩熙载夜宴图》中就有分餐的场面。在画中，韩熙载与其他几个贵族弟子，分坐床上和靠背大椅子上静听琵琶演奏一景。听者前摆有一并不大的高桌，每人面前都有一套餐具和一份馔品，互不混杂，界限分明。从清代开始，我国才盛行了合餐制，由此这一饮食传统流传至今，成为国人的主流餐饮方式。

记得从上个世纪八十年代初期，就有人质疑合餐制，到2003年非典时期，这一方式遭到前所未有的质疑，当时，中国饭店协会还专门制定《餐饮业分餐制设施条件与服务规范》，提出一般筵席实行一菜一公筷公勺和一人一盘的用餐方式；会议用餐，更多实行自助餐和公筷公勺用餐方式。不过，后来就没有了下文，估计还是在推行中阻力重重。很多人不习惯分餐，认为没有人情味，不热闹。尤其是家庭或者单位，每遇重大活动都要聚餐，大家在这个人声鼎沸、无限欢乐的环境中，似乎其乐融融。然而这个看似零距离的亲密接触，也给病菌传播提供了可乘之机。

研究表明，聚餐中若有危险的传染病毒携带者，合餐的感染率可能高达42%，而分餐的感染率只有17%。这几年来，很多人被查出体内有幽门螺杆菌。这是一种容易引发胃炎、消化道溃疡、淋巴增生性胃淋巴瘤等疾病的一类致癌物，其主要感染方式，就是用餐时的唾液导致。目前中国已经是世界上乙肝、胃癌等肠胃疾病高发病率的国家之一，远超世界平均水平，合餐制就是重要原因。我认识很多人，就是因为长期在外面应酬过多，而得了肝炎等疾病，至今都后悔莫及。

这次疫情就是一面镜子，相信也会改变不少人的就餐习惯。而公勺、公筷的、分餐制的推广，更是大势所趋。因为残酷的事实已经告诉我们，不注重公共卫生的安全，势必会危及到每个人的生命健康！难道我们为了固守不合时宜的饮食习惯而连生命健康都忽略了吗？

本版邮箱：zhoumolvyou@126.com

【图闻点评】

■本期点评 博雅

护士自制图片卡 解决护患沟通难题

近日，江西第一批援助武汉医疗队护士陈钰浠制作了一套原创“图解版护理需求表”，她说，重症病人普遍要靠气管插管维持，几乎都不能说话，加上方言较重，交流起来有困难。于是她图文结合制成了这张表，患者有什么需求，只要点头或指一指。这种“点菜式”护理，破解了护患沟通障碍。

点评：用心用情，好护士发明的好办法值得推广。

上海加油站开卖平价口罩 每人每次限购一盒

近日，中国石油上海销售公司为缓解口罩难买的问题，在上海51座加油站销售一次性防护口罩。此次销售的口罩以平价供应市场，每盒口罩50片，售价为155元，折合每片3.1元。目前，上海销售所售卖的口罩品牌为美迪凯无纺布口罩。为避免囤积、转卖，每人每次限购一盒(50只)口罩。

点评：暖民心！稳民心！有效满足了人民群众对防疫用品的需求，进一步巩固了疫情防控“联防联控、群防群控、自防自控”成效。

乌鲁木齐首趟复工返岗专列 铁警全程护送

从乌鲁木齐站始发开往塔城的乌鲁木齐首趟复工人员返岗专列于3月11日7时20分许抵达目的地。该趟复工专列共运送400余名涉及建筑、机械、农牧等多个行业工人前往塔城地区返岗复工。据了解，为使复工人员安全乘坐专列，乌鲁木齐铁路公安处治安支队、乘警支队、乌鲁木齐站派出所全程护送复工生产返岗专列。

点评：“疫”途的温暖离不开铁路人的坚守与奉献。在全社会的努力下，相信春暖花开的晴朗日子必将很快到来。

列车消毒“娘子军” 每日“下蹲”“卧倒”近千次

手拎10多公斤消毒桶，身穿密不透风的防护隔离服，每天穿行在车站与列车之间，平均日行两万多步，“下蹲”“卧倒”近千次，脸颊上留下一道道勒痕……在北京各大车站的战“疫”一线，有一支负责专业消毒的“娘子军”。一旦接到乘客发热电话，她们就要穿上白色防护服，戴好护目镜、口罩、手套等奔赴“战场”。

点评：大勇无声，大爱有痕。向医务人员致敬，谢谢付出的你们，我们一定赢。

疫情期间 星级酒店大厨网上教做菜

近日，沈阳一家五星级酒店，推出了通过网络平台教网友制作美食。不仅弥补了食客们不能来到酒店品尝美食的遗憾。而且，能让食客在家里自己动手烹饪也能吃上五星级酒店的美食了。

点评：面对疫情，如何寻找到更多样的经营发展之道，成为目前许多餐饮企业思考的课题。多元化、多渠道经营将成为餐饮企业发展的必然趋势。