

反粮食浪费 全球在行动

本报记者 张伟 李春霞



聚焦

粮价上涨、供应不足、自然灾害频发,近年来,全球粮食安全问题似成愈演愈烈之势。然而,人类对粮食生产、消费过程中的粮食损耗和浪费却鲜有评估。目前,全球粮食浪费日益严重,已关乎一国经济发展、农民收入、粮食供应安全,以及地球生态保护等大事。作为世界上人口最多的国家,中国明确提出“厉行节约、反对浪费”,将对全球反粮食浪费意义深远。

中国行动对世界具有重要意义

联合国环境规划署、联合国粮农组织与合作伙伴日前发起了一项旨在减少全球食物浪费的行动,以减少食品生产与消费整个产业链中的损失与浪费。联合国相关机构希望通过这个名为“思前,

食后,厉行节约,减少你的耗粮足迹”的行动,动员消费者与零售商采取简单行动,实现每年节约13亿吨食物的目标,塑造一个可持续的未来。

联合国环境规划署新闻发言人尼

克·纳托尔得知中国最近提出“厉行节约、反对浪费”的倡议时,认为这与联合国的想法“不谋而合”,环境规划署希望能携手中国,共同减少食物浪费。他表示,中国目前反对浪费特别是餐饮浪费

的呼吁,是一项“明智之举”。“中国应该加入联合国的活动中,与世界一起分享在遏制食物浪费方面的经验,这对于其他国家将有重要的借鉴作用。”

纳托尔指出,作为世界上人口最多的国家,中国在节约食物方面的行动对世界具有重要意义。他希望,除了中国政府外,更多的超市、连锁酒店、学校、体育和社交俱乐部等组织机构,以及千千万万的普通消费者,都能加入到节约食物的队伍中来。

全球粮食浪费令人瞠目



反对浪费需要全球参与

减少食物浪费需要全球共同参与。其中,丹麦和英国的做法颇具借鉴意义。丹麦开展的“停止浪费食物”活动,为消费者提供理性消费指南,鼓励消费者“聪明消费”,如根据每日所需定量购买、抑制非理性购物冲动、到餐馆用餐可食用小份、正确理解食品包装上日期标签的含义。

英国开展了根据《减少浪费行动法案》(WRAP)的食品节约运动。该法案通过与食品包装制造商、大学、设计机构,以及环境和设计专家合作,为消费者提供最佳的食品利用指南,并鼓励大型零售商、品牌商家和供应商

采取一致行动,以减少食品包装垃圾和食物浪费量。据WRAP统计,通过解决粮食浪费问题,英国家庭平均每年可节省680英镑(1090美元),英国酒店业每年可节省7.24亿英镑。针对在加工和分销环节中的巨大损耗,粮农组织建议发展中国家增大在食品运输、冷藏链、储存等领域的投资,并鼓励私营部门投资食品行业;提高收割技术、食品包装技术和市场营销能力,减少食品在湿热气候下变质的比例;建立农业合作社等农户间交流机制,防止因农民信息闭塞造成的供求失衡;展开消费者调查,减少零售

商和消费者对食品外观的非理性重视;加强食物供应链中操作工人的培训,减少因操作不当或不卫生作业而造成的浪费等。

2012年举行的里约+20峰会批准实施了《可持续消费和生产模式十年方案框架》,为粮食部门制订“可持续消费和生产”计划成为该框架的重要组成部分。在食品供应链日益全球化的今天,粮食在世界各地实现生产、转运和消费,通过减少粮食在收割、加工、储存、运输领域的损失,并将其与深刻改变人们的消费方式相结合,必将提升人类福祉。

欧盟重拳制止食品浪费

本报驻布鲁塞尔记者 严恒元

食品浪费正成为欧洲面临的一大社会问题。欧洲议会日前通过一项旨在制止和减少粮食浪费的决议,要求欧盟委员会采取紧急措施和尽快制定反食品浪费战略,以便到2020年将食品浪费在现有基础上减少一半。

有关研究成果显示,欧盟的食品浪费主要发生在食品的生产、加工、销售与消费等环节,销售和消费环节造成的食品浪费最严重,其中约有60%本可避免。欧盟有相当一部分食品是被零售商扔掉的,原因是过分强调食品外观的质量标准、令人困惑的食品过期标签以及不正确的食品储存方法等。此外,欧盟农业补贴政策人为扭曲欧洲食品市场价格也是导致欧洲食品浪费严重的一大原因。欧盟及其成员国政府每年都向本地农业提供巨额财政补贴,导致大量廉价食品充斥市场,食品浪费成本很低,消费者自然也就不会珍惜食品。如有些家庭

一次性购买过多食品,特别是一些不宜久存的食品,最终会导致不少食品被扔掉。

日益严重的食品浪费现象已经引起了欧盟的密切关注。近年来,欧盟采取了一系列旨在减少和阻止食品浪费、维持食品系统可持续发展的政策措施。欧洲议会今年年初刚刚通过的决议只是这一系列措施中的一项。欧洲议会要求欧盟委员会采取切实可行的措施减少和制止食品浪费,要求欧盟成员国共同制订合作计划,改善食品供应,防止粮食生产过剩,并对减少食物浪费的行为进行奖励。

欧洲许多民间组织也加入了减少和阻止食品浪费的行列。北欧连锁超市REMA 1000设立专柜专门降价出售保质期快到的食品,售价仅是原价的30%甚至更低。欧洲民间组织“食品银行”开设的网站提供了有关如何延长食品保质期的方法和上百种利用剩菜重新制作新菜肴的食谱。此外,该网站还鼓励网友在网上相互交流在减少食品浪费方面的经验。

欧盟委员会最新发表的一份研究报告称,欧盟每年倒掉的食品和食物垃圾高达1.4亿吨,相当于每人每年倒掉300公斤食品和食物垃圾。在这些被倒掉的食品和食物垃圾中,约有三分之二仍可以食用。欧盟担心,如果任这种浪费趋势继续发展,欧盟到2020年被倒掉的食品和食物垃圾可能还会再增加40%。

在全球人口已经超过70亿的今天,如何缓解人类发展与资源不足间的紧张关系,是摆在全人类面前的严峻课题,其中,粮食问题首当其冲。

人类发展的历史其实是一部生命传承、种族延续的历史。人类生活方式的改变、经济形态的优化推动了生产力的进步,但随着人类追求现代化的发展,地球的自然资源供给能力和生态环境承载能力面临严峻挑战。粮食安全一直是近几年来国际社会关注的热点话题,一方面因自然灾害等因素出现的粮食减产和粮价升高,对人类生存构成了极大威胁,另一方面,全球食品浪费现象十分惊人。联合国粮农组织的数据显示,每年全世界有13亿吨粮食被浪费,其中大部分来自于欧洲和北美的发达国家。如果这些粮食中有25%得以保留,就足以养活全世界8.7亿的饥饿人口。每年全球约有30%的食物在生产和消费过程中被浪费或损失,总价值达1万亿美元。这还仅仅是可计算的损失,而食物浪费对土地、水资源、肥料和劳动力造成的浪费,以及扔在垃圾填埋场的食品出现腐烂和使用交通工具运输食品造成的大气温室气体排放,则难以计算。

节约粮食 人类发展的永恒命题

□ 于建东

在生活水平提高,把消费作为生活最终目标的今天,人类面临的最大危险来源于人类自身。不仅仅是满足日益增长的需要,还由于大量浪费,人类不得不通过过度放牧、捕捞,大量使用化肥等掠夺性开采的方式向地球攫取更多的粮食资源。人类的这些不可持续的生产、消费方式使生态环境日益退化,反过来又严重影响了人类社会的发展。地球生态系统对人类社会的物质需求有一个基本限度,超出这一临界点,经济增长所付出的生态代价将大于其价值。

因此,寻求以自然界所提供的资源和环境为基础的社会经济、文化、价值观念等方面的协调发展,是人类发展的方向。联合国粮农组织制定的关于减少粮食损失和浪费的全球倡议已拥有超过50个合作伙伴。欧盟在今年年初推出紧急措施,希望到2025年将粮食浪费减少到目前的一半,欧洲议会建议欧盟各国共同拟定合作计划,改善食品供应,并将2014年定为“欧洲反粮食浪费年”。当然,在节约粮食方面,发达国家负有不可推卸的责任。美国“自然资源保护委员会”发布的一项研究结果称,美国人每年扔掉的粮食品类、肉类、海产品、奶类等食物占全国总产量的40%,每年约有3600万吨食物被送往垃圾填埋场。欧盟的数据则显示,欧盟每年浪费的粮食达8900万吨,有高达50%的可食用粮食被欧盟家庭、超市及食品供应商浪费。

粮食安全是所有国家国安邦的头等大事,而节约粮食比扩大粮食生产更能满足社会和生态协调发展的需要。人类在生产消费社会活动中,必须约束自己的行为,促进人与生物圈关系的最优化。从这个意义上说,节约粮食,是人类发展的永恒命题,而改变粮食消费方式,则指向生产关系更深层次的重构。

视角

美国人吃饭很“小气”

本报记者 李正信

美国人在多个方面不但奢侈,且很浪费,但说到请客吃饭,却显得异常“小气”。

美国人请客的特点是简单、实惠、快捷。笔者在美国很少看到吃海喝、疯狂浪费的场景。一般情况下,请客吃饭时,主客各自点自己的一份,量上也分大小,以防浪费。饭菜如剩下,打包带走不仅非常普遍,而且被看成有修养的行为。

即便美国国宴,如果不提餐具及就餐环境的豪华,单就饭菜本身看也比较简单。白宫的国宴用料精美,烹调考究,但却谈不上奢侈。主菜多为一道,要么海鲜,要么烤牛排、羊排等。配菜多为一道汤、一道新鲜蔬菜、一道甜点,外加面包、葡萄酒、冰水、果汁、咖啡或茶。

如果说政府宴请怕媒体监督而不敢奢侈,那大企业、知名学术机构在举办高档次宴会、餐会、午餐研讨会时,也大都比较简单。要么是一道主菜的正式宴会,要么就干脆摆三明治、饮料等快餐。记者参加过很多次布鲁金斯学会等研究机构的午餐研讨会,绝大多数情况下都是简单快餐。

政府部门、企事业单位宴请的饭菜简单,私人朋友间的相互宴请,更是本着健康、可口、实惠的原则。学术机构的资深专家不时和记者共进工作午餐,多数情况下就到楼下的快餐店,花十块八块买份新鲜蔬菜沙拉、一块比萨饼或一个汉堡,外加一罐可乐或矿泉水,就算请客了。记者也曾询问过美国朋友为何美国人请客如此简单,得到的回答是,吃饭相聚,饭菜不是主角,重要的内容是结交新友、交流思想、增进感情。饭菜只提供一个平台而已,过度关注饭菜就本末倒置,达不到聚餐的真正意义了。

在美国人看来,饭店里再高档的饭菜,也比不上家宴。把客人请到家里,是美国人待客的最高规格。美国总统奥巴马在戴维营招待过为数很少的别国领导人,在一般美国人看来,规格要高过白宫的国宴。相对而言,美国人在家里请客要稍微复杂点,女主人大多亲自烹调主菜。从饭店叫菜到家的很少,因为那样会冲淡家宴的特殊含义。

记者与律师拉里·辛姆一家是多年好友,节假日常去他家作客。年收入在上百万美元的辛姆家,虽又养马又买高级跑车,花大钱看球赛或出国旅游,但却不浪费一粒粮食。我经常看到他们把剩的半碗汤、一小块面包之类的剩饭剩菜,收拾好放到冰箱,等下顿再用。

不可否认,美国人在有些方面很是浪费、奢侈,但美国人的宴客模式,则是他们开发西部,建设美国进程中形成的一种独特饮食文化。注重交友、沟通、加深亲情、交流信息等内涵,已成为美国饮食文化的内在主体。饭菜简单、实惠,“吃多少拿多少,吃光自己盘中饭”的不浪费习惯,不单是自信的一种表现,更是美国饮食文化中的一种文明意识。应该说,饮食文化在一定程度上体现了一个民族的文明、修养及品位,是一个民族进步的标志之一。

本版编辑 于建东 李红光

版式设计 邵颖