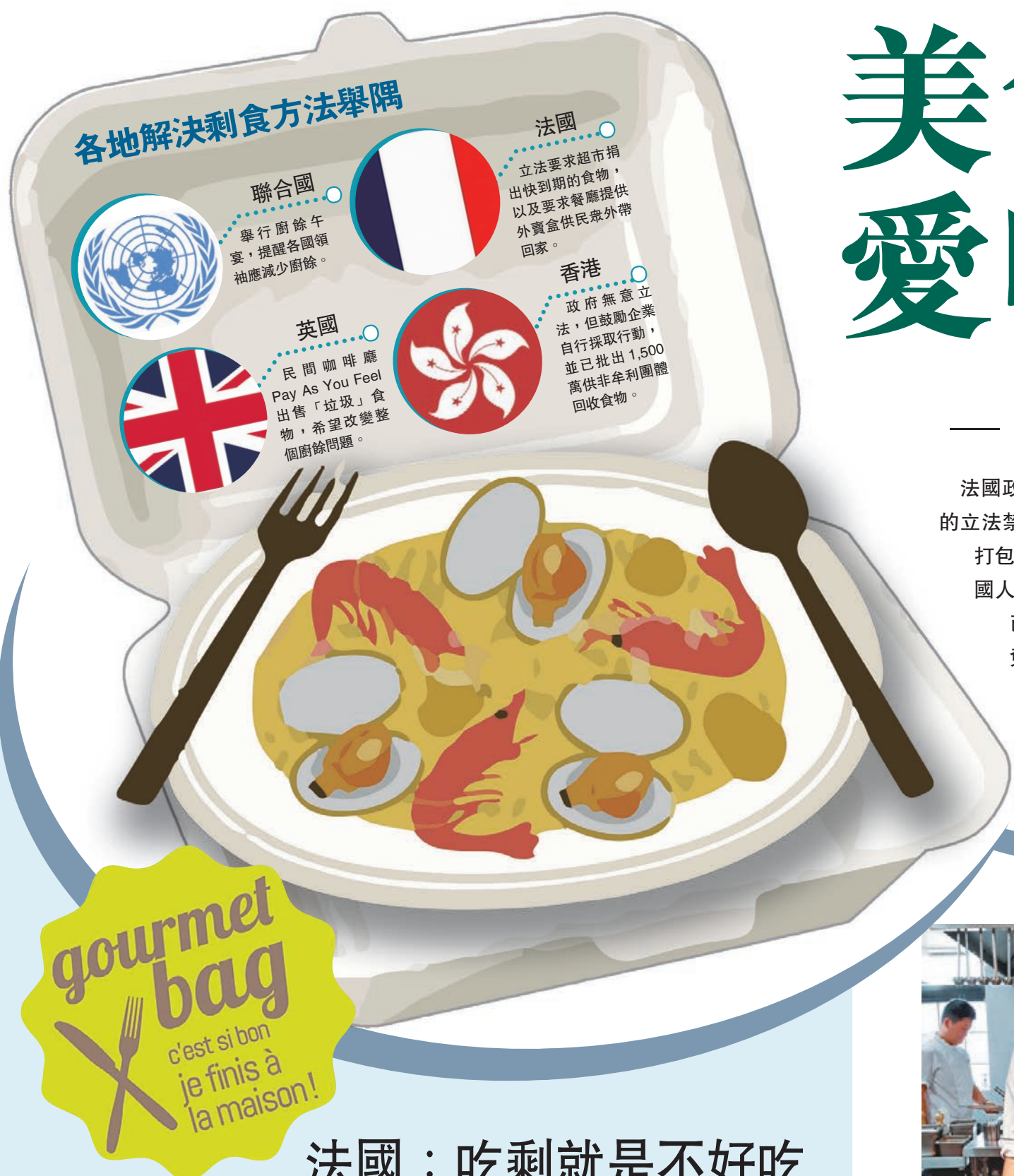


美食勿食剩 愛吃請吃完

—— 今日香港、全球化 ——

法國政府近年愈來愈關注廚餘問題，推出了多項新措施，除了之前曾報道的立法禁止超級市場丟棄食物以外，亦立法規管餐廳需要提供外賣盒供顧客打包帶走。到底「打包文化」在法國為什麼要動用政府插手干預，法國人又為什麼那麼抗拒在餐廳打包食物？而在香港，「打包文化」早已盛行，那香港的廚餘又是從何而來？除了從源頭減廢，避免吃不完的食物變成廚餘以外，還有什麼辦法可以減少廚餘？下文將會逐一進行分析。

■文澄 特約作者



法國：吃剩就是不好吃

法國政府呼籲國民打包食物其實由來已久，不過在各種減少廚餘的方案都受到國民支持的同時，打包文化卻被拒諸門外，在過去20年，法國政府多次嘗試推廣打包文化，但最後都失敗告終，因為法國文化極度抗拒打包。

怕成鐵公雞 顧客不敢打包

法國人討厭打包的原因不外乎兩個，一是在餐廳



法國人的傳統認知中，有食物吃剩就代表是廚師的廚藝有問題。
資料圖片

方面，法國人認為如果食物有吃剩的情況，一定是食物出現了問題或是不好吃，既然如此就不用打包了；另一個則在顧客方面，法國人認為在餐廳打包是羞恥的行為，因為這代表了小器吝嗇，公開跟人說自己是「鐵公雞」是多麼丟面的一件事啊！就是這樣，打包文化在法國始終沒辦法發展。

情況於近年終於開始轉變，隨著法國人的環保意識愈來愈高，對於打包文化的接受程度也愈來愈大，根據法國政府在2014年的統計，75%的法國人不抗拒在餐廳打包食物，數字令人驚訝，不過更令人驚訝的卻是70%法國人從未試過在餐廳打包食物，可見打包文化的推廣條件已經成熟。

好吃才帶走

法國政府除了強制餐廳提供美食袋之餘，還推出新的宣傳口號。針對「食物不好吃才吃剩」的觀念，法國政府還在食物袋上加上一句「c'est si bon, je finis à la maison」，即是這太好吃了，我要帶回家把它吃完，改變民眾對於打包食物的看法。

聯合國廚餘宴客 各國領袖食菜渣

除了宣揚減少吃剩食物之外，很多廚餘都是可以食用的，但卻因為各種原因而浪費，因此宣揚食用廚餘也是其中一個方向。這個概念在國際已廣受關注，去年聯合國更邀請各國領袖吃廚餘午餐，菜單包括以菜渣做成的蔬菜漢堡和玉米粉做的薯條。聯合國秘書長潘基文在午宴後告訴記者，有那麼多人還在因飢餓而受苦，浪費食物真的很丟臉。

咖啡店賣「垃圾」減垃圾

除了聯合國作為國際機構支持以外，還有一些民間機構也在宣揚這個概念，英國就有一間咖啡廳 Pay As You Feel，招牌上寫着「真的垃圾食物計劃」(Real Junk Food Project)，使用收集回來的「垃圾」食物，把它們「變身」成為食物出售，而

客人則自行決定該付多少錢。除了提供食物以外，咖啡廳還教顧客怎樣烹調買回來的食物。2015年8月的時候，這間咖啡廳已「拯救」了107,000噸食物，為6萬人提供了9萬餐食物。創辦人 Adam Smith期望，透過這些使用廚餘的咖啡廳，能夠改變整個廚餘生態。

港府批逾千五萬支持回收

香港的情況又如何？雖然沒有上述的「廚餘午餐」出現，但愈來愈多飲食業界與慈善機構合作，把吃剩而又不易變壞的食物捐贈予有需要人士。雖然香港政府無意立法強制捐贈，但截至2015年10月，環保署的環保基金已批出10個項目，讓非牟利團體回收過剩食物，涉及1,500萬元。

立法強制提供外賣盒



把吃剩的食物「打包」一向是法國飲食界的禁忌，遊客們到法國旅行，一定會被告誡不能在餐廳打包食物，結果由餐廳製作的廚餘佔法國總廚餘量14%。法國政府於今年推出新政策，強制每日提供150份餐點的餐廳提供外賣盒供人打包，並把外賣盒由 Doggy bag (狗糧袋) 改名為 Gourmet bags (美食袋)，預計措施可幫助法國在2025年前減少一半的廚餘量。

法國政府把外賣盒稱為美食袋 (美食袋)，預計措施可幫助法國在2025年前減少一半的廚餘量。
網上圖片

中式酒席多菜式 美點上場客已飽

香港的打包情況與法國不同，因為香港人一般對於打包文化沒有抗拒，但這並不代表廚餘問題沒有在香港出現。

香港的廚餘問題大多集中在中式酒席之上。由於傳統中式酒席的菜式較多，常見的宴席都是先上燒味，再上熱葷，然後是湯羹，再上來是菜、魚、雞等主菜，之後有炒麵炒飯等主食確保客人吃飽，最後還有美點雙輝和糖水壓軸，菜式繁多之餘，商務酒席又常出現客人吃完湯羹就離席的情況，故常出現酒席吃到一半，客人已飽的情況，而壓軸出場的「粉麵飯」和「美點雙輝」更是無人問津，部分人會打包回家，但更多的卻是

直送垃圾筒，造成浪費。

104圍宴席 倒掉20圍酒菜

情況到底有多嚴重？根據香港地球之友2010年時的統計，104圍宴席後產生的廚餘竟高達400公斤，相等於20圍酒席的食物。針對此情況，香港地球之友在2014年時推出「惜飲惜食有福氣」宴席輕量計劃，呼籲工商機構在舉行宴會時按量點餐、吃光食物、打包剩食，減少浪費。

香港地球之友同時亦與飲食業界合作，推出「環保輕量宴席」活動，把菜式減少至五道至六道主菜，避免客人只吃一半的浪費情況。



商務飲宴往往造成大量廚餘。圖為宴席後的情況，廚餘最終將變成垃圾。
資料圖片

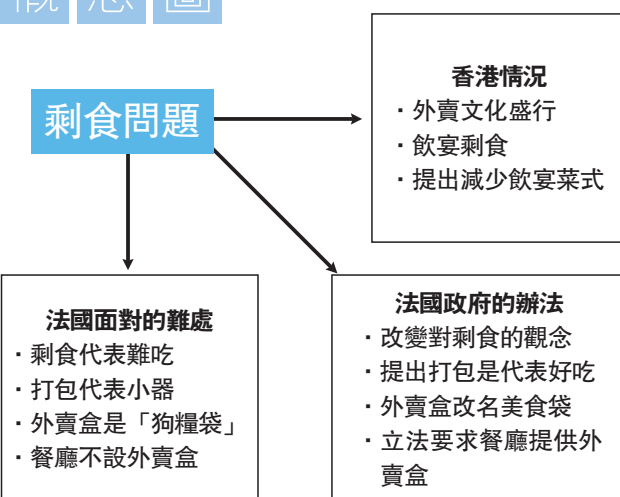
想一想

- 根據資料，試解釋為什麼法國政府立法要求食肆提供美食袋。
- 承上題，法國政府推行了什麼政策，以達到減少廚餘的目的？
- 有人認為香港政府也應立法要求食肆提供美食袋，你如何評價此看法？
- 香港面對什麼剩食問題？又有什麼辦法可以解決這些問題？試根據資料，並就你所知回答。

答題指引

- 本題同學需根據資料，解釋法國政府立法的理由，這需要提到兩點，其一是希望減少廚餘的製作，另一方面則是法國傳統文化中，餐廳不提供外賣袋予客人打包食物，因此需要立法。
- 本題同學可先提及立法層面，即法國政府立法要求餐廳提供外賣袋，之後同學可提出法國政府為鼓勵國民把剩食打包，把狗糧袋改名為美食袋，以及提出新口號以改變國民想法等政策。
- 本題屬於開放評論題，同學若同意香港政府應立法的話，可指出香港也有剩食問題，雖然大部分餐廳都會提供外賣盒以供打包，但不代表所有餐廳都設有此服務；若反對的同學，則可指出香港大部分餐廳已有外賣盒提供，情況與法國不同，因此無需立法。
- 本題需要先指出香港同樣面對剩食問題，主要是飲宴後剩下的剩食，然後提出減少宴席菜式的方向，並在資料中舉出相關例子。

概念圖



延伸閱讀

- 《企業宴會輕量計劃》，地球之友

http://foodwaste.foe.org.hk/html/chi/c_banquet.php

- 《港人眼闊肚窄 剩食多 太折墮》，香港《文匯報》

<http://paper.wenweipo.com/2014/10/30/ED1410300024.htm>

- 《法國立法省廚餘 港大噍噍要借鏡？》，香港《文匯報》

<http://paper.wenweipo.com/2016/03/21/ED1603210029.htm>