

“在一起，筷行动”，扫码送美食

五一期间，很多人已经这么做了

本报记者 毛玮琦 黄葆青 何慧婷

公筷公勺，今天你用了吗？

为积极响应“公筷公勺”倡议，从4月27日开始，浙江省文明办、浙江省餐饮行业协会共同指导，钱江晚报·小时新闻推出了爱国卫生特别策划——“在一起，筷行动”。活动得到了杭州百家餐饮名店的响应和支持。从当天起，吃货们只要走进楼外楼、新白鹿、弄堂里等“公筷联盟”旗下餐厅，就会看到一张醒目的橙色海报，提醒大家一起加入“公筷行动”。同时，扫描海报上的二维码，还能得到商家提供的“公筷联盟”专属美食福利。

参与互动就能领福利 外地游客点赞“筷行动”

五一小长假的第2天中午，钱江晚报小时新闻记者来到了西湖边名店“楼外楼”。一进门，“在一起，筷行动”的指示牌醒目亮相。

“我每道菜上桌都会配一把长柄公勺，无论是大厅还是包厢，都摆放公筷公勺各一副。”楼外楼总店的沈经理告诉记者，这个小长假，来楼外楼就餐的游客主要以浙江省内为主。服务员在上菜时会提示客人使用公筷，沈经理说，这不仅是从行动上支持国家的相关规定，也是保证酒店自身经营安全，给消费者提供更放心更安全的就餐环境。

湖州李先生一家5口今天早上自驾来杭州游玩的，“今年比较特殊，远的地方不去了，就带孩子来看看西湖吧，楼外楼的西湖醋鱼一定要尝尝。”李先生说一坐下，服务员就让他扫桌子上的二维码，推荐参加推广公筷活动，能送个菜。李先生向我们展示了他发在朋友圈的海报，“我的朋友还来点赞，这个活动很有意义。一场疫情，让大家意识到健康的重要性。”

在杭州城西西溪宾馆中餐厅，王女士一家正在



餐桌上增添了两副公筷

用餐。王女士说，“我觉得公筷倡议非常好，服务员也提示我们使用公筷，虽然之前一直不太习惯，毕竟都是自家一起吃饭，但是儿女说使用公筷是为了他人的健康着想，所以我也慢慢习惯了。”

记者解到，在这之前，杭州西溪宾馆也一直在倡导和使用公筷公勺，宾馆负责人说，“使用公筷公勺，既是卫生健康文明的用餐方式，也是防止病菌病毒传播的有效措施。杭州西溪宾馆作为餐饮行业的一员，始终坚持将公共卫生和宾客的安全放在首要位置，这不仅是对所有宾客负责，也是一家企业的社会责任担当”。

“公筷联盟”继续扩容 公筷公勺成餐厅标配

5月3日中午，在弄堂里·湖滨银泰E区店，记者采访了家住永康苑的蒋奶奶，蒋奶奶说，她和老伴儿每周都要带着小孙子来这里吃饭，她觉得早就应该提倡用公筷了，小孙才5岁，正好趁着这个机会让他养成这个好习惯，但是，养成习惯也需要大环境，最好整个浙江都开展公筷活动，这样才能让下一代养成用公筷的好习惯。

“餐桌举止非小事，一筷一勺见文明。”弄堂里·餐厅银泰E区店前厅经理胡水祥表示，公筷行动是推动城市文明的好事，弄堂里先期对员工做了严格的培训，要求提醒每一桌顾客使用公筷。弄堂里总共有5家门店参加公筷行动，并将会推广到更多门店，让所有门店都参加进来。

位于庆春路和中山路交叉口的川味观·毛肚火锅，属于川味观旗下的“必打卡旗舰店”。记者一进门就看到了公筷行动的易拉宝海报，餐厅服务员也会提醒每一桌顾客使用公筷。胡先生来自附近的王马社区，他们一家五口是川味观的常客，他告诉记者，自己知道使用公筷的重要性，但是知易行难，吃着吃着就会忘记用公筷。胡先生希望公筷行动普及



楼外楼的公筷行动易拉宝

到每一家餐厅，到哪里吃饭都能看到使用公筷的提醒，不断潜移默化。“我真心盼望，公筷公勺是所有餐桌的‘标配’，这样，我们的健康安全防线就稳了。”胡先生由衷地说。

该餐厅企划部经理陈茜告诉记者，川味观所有门店都参加了公筷行动。“公筷联盟”在全市餐饮业持续扩容中。

“在一起，筷行动”中，杭州已有超过一百家餐饮名店参加了“公筷联盟”。嘉兴江南名庄、丽水云起草堂、德清国贸花园酒店等不少外地的餐饮企业也纷纷与钱江晚报联系，积极响应，要求参与。公筷公勺，已经成为我省各地餐桌上最美的风景线。

直播预告

花房老板与美少女主播聊聊杭派夜宵

夜宵套餐直播间请你免费吃，还有低于3折的福利等你抢

你们发现了吗？杭州龙井路那家开了整整十年的花房，搬到了西溪。疫情真的给餐饮市场带来不少变化，连不做宵夜的花房也加入了做夜宵的行列。西溪的环境太好了，现在的

天气，靠着小桥流水吃夜宵，实在太舒服了。

对的，花房开始做夜宵啦，而且还能快递到家。花房经常会有来自全国各地的吃肉爱好者，夜宵硬菜很多，卤大肠是全国肉食爱好者



的心头好，味道和做法都狠狠花了心思，用的是江南名菜文火小牛肉的卤汁，咸鲜中带一丝丝勾魂的甜香，吃过便欲罢不能。

为了做茅台醉鸡，老板特地在贵州茅台镇定制了一批酒，价格当然不能和飞天茅台一样高不可攀，味道却有一样的扑鼻浓香，用来做菜看似有点奢侈，但是会有让你生成记忆的味道。

各种精致小菜共有16道，卤猪耳朵、卤鹅翅、卤鸭、卤大肠、辣卤凤爪……可以摆满一桌。自制的泡菜可以用来调剂口味，泡椒笋特别好吃，玉竹笋剥去笋衣，重庆泡椒老卤汁加上自制的调味料，酸、鲜、嫩、脆、辣五种滋味融入其中，搭配大块肉很解腻。

这里还有杭州老底子的肉骨头粥，大根猪筒骨加火腿熬三个钟头熬出汤底，搭配新鲜骨头熬成雪

白的效果，连煲粥的水都是特地从虎跑水的矿泉水厂运来。

杭州吃货的美少女主播阿徐邀请到了花房的主理人“响马”，在西溪水边的阳光绿叶下，摆一桌花房招牌老鸭煲和颇具杭帮特色的卤味炸物夜宵，边吃边聊，说说杭派夜宵背后的传奇。

届时，有杭帮夜宵套餐直播间请你免费吃，还有低于3折的福利就等你来抢，大家可以扫描提前进群，准备抢直播福利吧。

徐雨阳



扫码进群
看直播抢福利