

随着战“疫”取得阶段性重要成果，国内许多城市的“烟火气”在明媚春光中回归。在川渝地区，不仅车流、人流量逐渐增多，飘溢在街头巷尾麻辣鲜香的火锅味儿更让不少人感慨：熟悉的生活，终于等到你。

一直以来，“一锅煮天下、一桌定乾坤”的火锅，凭借对各种食材的高度包容、现场氛围的热闹豪爽，受到广大食客的欢迎。但是火锅传统的进食习惯，也存在不小的卫生安全隐患。

疫情带来改变。在此前重庆市商务委和重庆市市场监管局联合印发的餐饮行业有序复工复产工作指南中，就明确要求给予每桌客人提供双筷位勺或公筷公勺餐具，防止交叉污染。对此，火锅企业积极响应、纷纷行动。不少火锅店为客人配发两双筷子，一双公筷夹菜入锅烫涮，一双私筷自己使用……这样的操作，减少了彼此间的交叉接触，让酷爱火锅的食客们在新鲜之余减少了对饮食卫生的担忧，表示卫生的饮食习惯更安全、更“巴适”。

疫情之下，消费者这种更安全、更“巴适”的需求，也反过来推动越来越多的火锅门店主动推广公筷公勺。面对“公筷热”带来的新吃法，众多火锅品牌和门店开始拼服务、比创意，力图通过文明用餐吸引更多消费者。如部分火锅店对服务人员进行培训，在为食客摆放碗筷的同时加入向食客介绍公筷知识环节，受到许多消费者好评。还有更具新媒体意识的火锅门店通过制作“公筷公勺”海报、漫画、说唱歌曲等，在宣传企业公筷模式的同时，还增加用餐过程趣味性，因此吸引来更多回头客。

这是一个好的开始。但需知开头容易坚持难。在火锅界推行公勺公筷这种安全、卫生的饮食方式，并使之成为一种习惯，我们才刚刚迈出第一步。