

# 泉州酒店坍塌事故28人遇难,仍有1人被困 一男子被困69小时后成功获救

在泉州欣佳酒店坍塌事故救援现场,10日16时38分,第62名被困人员被消防人员成功救出。这是事故发生69小时后的生命救援奇迹。

截至11日12时45分,坍塌事故现场搜救出第70名被困者,救出时无生命体征。

至此,现场共搜救出被困人员70人,死亡28人(其中26人救出时已无生命体征,2人送医抢救无效死亡),还有1人被困。

3月10日16时38分,在72小时“黄金救援期”快要关闭前,身着橙衣的消防员用沾满泥土的手,把一个幸存者从深深的救生通道缓缓托举出来。

在众人高举的担架上,获救男子伸手拽了拽被子,又拉了一下自己的上衣,这两个看似不起眼的动作,让现场注视着的人们悬着的心放下了一半。

游绍峰,24岁,浙江温州人。他是7日晚发生的福建泉州酒店坍塌事故现场救出的第62人,也是一个被困69小时后获救的生命奇迹。把他救出来的,是泉州市消防救援支队。

10日13时30分,经过逐层探测、剥离、搜救,泉州市消防救

援支队指战员通过生命探测仪发现疑似生命迹象,随即通过扩音器喊话、敲击等方式,进一步缩小搜救范围。

14时许,狭窄的缝穴里传来被困者敲击的呼救声,证实有生命迹象!搜救行动立即展开。

由于坍塌的建筑物结构复杂,既有工字钢梁柱,又有钢筋混凝土楼板、砖混楼板,人工破拆难度大,现场指挥部决定,在疑似被困位置附近开辟两个作业点,一个从上往下、一个从侧面向内,打通救援通道。

作业点上,二十多名消防员采用气割、液压破拆、手抛等手段破拆;作业点外,更多的消防员辅助,一件器材递出去,另一件需要的器材立刻递进来。救援场外,医护人员和救护车紧急就位。

“不要着急,让自己平静下来,我们从左右两边同时打通通道,你保持体力最重要!”消防员陈家威对被困者游绍峰说。

“看到光了!”15时03分,游绍峰说,“我能听到,听到你们在打洞的声音。”

“坚持住!”一条仅容一人进入的救援通道很快被打通,陈家



游绍峰在被困69小时后获救

威冒着倒塌危险,艰难匍匐进洞,进一步明确了游绍峰被困的具体位置。

“差不多两个小时,我们打通了一个很小很小的口。”泉州市消防救援支队政委施艺伟说,“这时候,慢慢伸出来一只手,递

出来一个空调遥控器给我,被困的精确位置也确认了。”

16时38分,被困69小时的游绍峰被成功救出,随即被送往医院。医务人员说,游绍峰生命体征总体平稳。

在救援过程中,游绍峰对消

防员说:“我听见隔壁的人一个个被救走,我知道救援人员一定会来救我的。”

酒店坍塌时被困在405房间的游绍峰所说“隔壁的人”,正是9日晚上11时许获救的母子两位幸存者。据新华社 人民网

## 再提分餐制

疫情期间,分餐制再次进入公众视野。事实上,倡导分餐制早已有之,它曾于2003年“非典”期间被很多餐厅采用,但很快又销声匿迹。究其原因,餐厅觉得成本高,增加了运营压力,没有动力;消费者也不甚在意。此次疫情,能否成为推广分餐制新的契机,让其真正走入我国百姓生活?

### 再次被提及推广的分餐制

近日,北京、上海、广州、温州等多地发出分餐制、公筷制或双筷制的倡议。世界中餐业联合会向海内外中餐企业和广大中餐消费者发出《“培养健康饮食习惯、共创中华餐桌文明”倡议书》,据其介绍,目前已有10多个省份的200多家餐饮企业响应。

“合餐”是很多疾病发生的重要原因之一。根据世卫组织统计,食源性疾患的发病率居各类疾病总发病率前列,而在疾病的各类传播途径中,唾液是最主要的途径之一。事实上,中国是乙肝、

胃癌等肠胃疾病高发病率国家之一,超过世界平均水平。

“好几双筷子在一锅汤里搅来搅去,还有不熟的人过分热情给你夹菜。”上海白领周仁表示,“沾上别人口水实在让人难以忍受”,这也是不少人的观点。

疫情期间,很多家庭开始践行分餐。“做好菜后分到每个人面前的餐盘里,不仅安全,还趁机治好小孩挑食的毛病。”作为分餐制的支持者,上海的安女士表示,她一直想在家里推行,但家里老人“固执”不同意,这次趁着新冠肺炎疫情,彻底把道理讲通了。

火锅“潮界”负责人张正伟以及粤菜馆上海新雅副总经理郑珏介绍,疫情期间,针对堂食客人,均会在用餐前提醒顾客“是否需要分餐”。

而不少长期提供分餐服务的企业也表示,近期明显感受到消费者对分餐的需求在上升。南京金陵饭店副总经理花艳告诉记者,金陵饭店从上世纪90年代开始全面实行分餐制,“早些年国内消费者还不习惯,如今宴会领域客人几乎全部要求分餐,零点餐厅要求分餐的客人比例也有50%。”

### 分餐制推广难在哪儿

事实上,2003年“非典”疫情时,许多餐厅推出分餐制,北京、广州、济南等城市也进行过相关的倡导。然而不久之后,分餐制便不见了踪影。

分餐制难推行,首先是成本高。张正伟介绍,分餐制一般分两种,一是消费者在餐桌上点单,然后由厨师来分配制作好的菜品,一旦菜品增多很容易出错,与顾客的沟通成

本也提高;二是由服务员在调理台或餐桌布上布菜,但这样延长了服务时间,提升了人工成本。合餐制下,一个服务员可以兼顾两个包厢,分餐制下,一个包厢可能需要两到三个服务员。另一方面,张正伟担心分餐对菜的品质产生影响,“餐饮行业内有一句话,一烫顶三鲜。分成小份后,菜凉得快,可能影响品质。”

“如果顾客没有需求,餐厅其实没有动力主动进行分餐。并不是商家不愿意做,很多商家考虑到上述问题,就不敢做了。”张正伟说。

在消费者这边,则是“合餐”餐饮传统已久,习惯难改。整鸡整鱼的做菜方式、讲究团圆的热闹氛围都不适合分餐。更有不少人因为“面子”不想分餐,怕亲朋好友觉得“生分”。

### 推行分餐制需形成“正循环”

未来如何推进分餐制?

对于餐饮业商户来说,首先要解决的是,如何应对分餐后升高的服务成本。

花艳介绍,在高端餐饮领域,分餐制和公筷公勺一直较为普及,服务费包含在套餐费用中。北京凯瑞御仙都餐饮集团董事长行秀娟介绍,集团自2000年成立以来,一直推行分餐制和双筷制,收取一定服务费被验证具有可行性,“我们推出价位不等、以人为收费单位的套餐,从菜品设计上实现了分餐。”

此外,多个商家认为,双筷、公筷公勺等方式成本更低、操作也更简单。“为了防止混淆,我们目前明确区分了公筷和私筷的颜色。”

郑珏说。西部马华餐饮集团创始人马华介绍,疫情期间,餐厅张贴了醒目的标语要求消费者保持合理间距、一人就餐,“未来我们也会考虑线上粉丝营销、线下张贴标语的方式去推广公筷制文化。”

“可以明确强制施行公筷公勺,并加强对餐馆的巡

检。”浙江师范大学民俗学副教授宣炳善建议,将此次疫情作为分餐制推广的契机。

事实上,无论是采取收费分餐服务,还是提供公筷公勺,其目的都在于在全社会形成分餐的文化。“消费者提出足够强烈的需求,商家有动力不断改进服务,才能形成一个正向循环。”张正伟介绍。

近些年,随着分餐概念的普及,菜品种类形式上已经有所创新。“我们有四成左右的菜品本来就是每客每份的,比如中餐西做的牛排、煎鳕鱼、例汤等。”郑珏说。行秀娟介绍,“不少餐饮从业者开始‘出海’,这其中要解决的第一步就是‘分餐’,随着中餐的国际化,‘分餐制’会越来越深入人心。”

“有人担心中餐的色、香、味会被分餐制破坏,尤其是‘色’。但我觉得如果分餐制普及,餐饮文化肯定也会随之演变创新,但始终一脉相承。”清华大学历史系教授、中国民俗学会副会长刘晓峰说。

据新华社