

2020年8月 21日 星期五 庚子年七月初三

镇江周刊 ZHENJIANGDAILY 镇江报业传媒集团出版



Tel:0511-85010056 本报网址: http://www.jszw.com.cn

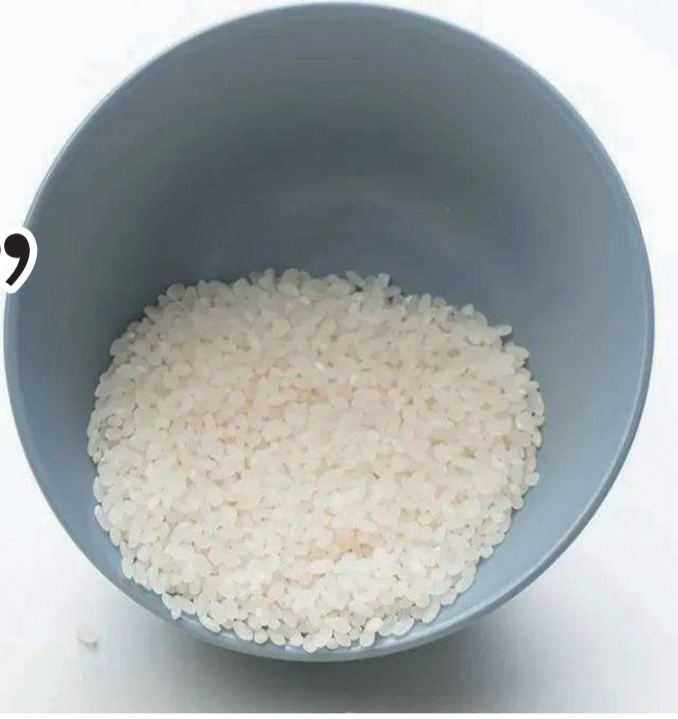
第 468 期

拒绝“舌尖上的浪费”

本报记者 谢勇 宣伟

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”习近平总书记近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！

带来的影响更是给我们敲响了警钟。兴家犹如针挑土，败家好似浪淘沙。“勤俭”这个传家宝，什么时候都不能丢掉，古训不可忘，端碗当思量。



网上吃播：惊现极端案例

据央视报道称，联合国粮农组织统计显示，全球每年约 1/3 粮食被损耗和浪费，总量约每年 13 亿吨。

但即便如此，近几年餐饮浪费的现象依然触目惊心，令人痛心。央视批评指出，食物浪费存在更极端的案例，现在有些所谓“大胃王”吃播秀，成为食物浪费的重灾区。

一口气吃下 3 个巨无霸汉堡、两大杯可乐、3 杯沙拉、20 个炸鸡腿、5 大包裹薯条，一名体型偏瘦的女子发布在某视频平台上的吃播视频，引发了众多网友的围观与惊叹。

“吃播”即“吃饭直播”，最早源于韩国的一档真人秀节目，逐渐席卷全世界。在国内，借助短视频兴起，一些网络主播开始通过视频或直播的方式，向观众展示其吃饭的过程，为此获得打赏。

“这个吃播的食量简直太可怕了，她隔天就更新吃播视频，每餐吃下去的东西足足有我一餐的 10 倍多，如果我也像她这么吃，感觉肚子都会被撑爆的。”



线下消费：存在浪费现象

记者走访发现，经过前几年的“光盘行动”，大多数市民慢慢形成了节约的意识，但线下消费的过程中，浪费的现象仍是存在。

昨天中午，在市区一家自助餐厅，记者看到，商家在取餐的地方贴着“适量取用、避免浪费”的标语，不少消费者都选择了适量、多次取用的方式，但仍有一些消费者在离开时，餐桌上还剩下不少菜肴，有荤有素，也有的留下水果，没吃过的甜点、满满一碗的主食。

仍有一些消费者在离开时，餐桌上还剩下不少菜肴，有荤有素，也有的留下水果，没吃过的甜点、满满一碗的主食。当天晚间，在市区一家酒店举行的 20 多桌的婚宴现场，记者看到，不少桌上，都有没动过的菜肴。

面对“舌尖上的浪费”，不少市民也发表了观点：

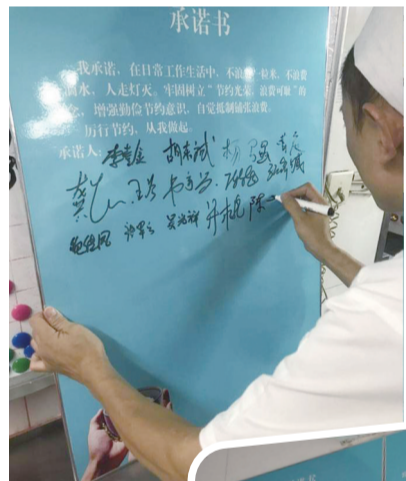
市民张先生认为，一直以来，人们请客吃饭时，重视排场，讲究面子等观念还是很重的，“请别人吃饭，宁愿点多些剩下也不能少点，因为觉得餐桌上菜肴堆满，总比吃得干干净净的盘子，看上去好多了，生怕被请的人觉得请客的人小气。”

“公司接待客商，根本也不需要点那么多菜，但主要是接待生意上的伙

伴，菜肴少了，感觉不体面。”因为业务往来，经常接待客商的王女士表示，有一次接待外商，还特意解释了一下中国人待客之道，以免外国人误解。

记者还采访了一些餐馆，相关负责人表示，剩下饭菜较多的是婚宴、生日宴，不过，一般主家会打包一些菜肴。还有一些公务、商务接待，用餐者往往饮酒、交谈较多，饭菜反倒吃得很少。

我市餐企：正在积极行动



日前，市餐饮服务协会、市烹饪协会、市旅游协会餐饮分会联合召开会议，紧急召集餐饮企业，号召餐饮企业立刻行动起来，发出“文明消费，节约用餐”倡议书。

倡议书提出全市餐饮企业要加强行业自律，积极倡导厉行节约，反对浪费，进一步深入开展“光盘行动”，大力弘扬勤俭节约、艰苦奋斗的精神，积极传承中华民族优秀传统文化美德。

天慧酒店老总杜有告诉记者，节约粮食，不仅是国情使然，也是企业需要。这里的“粮食”，不能单纯地理解，对酒店经营而言是个广义概念，包括各种食材、农副产品、配料调料等。在菜肴制作过程中，也对酒店提出了更高要求，一方面提高原材料的综合利用率，一方面菜肴制作上，也要推陈出新，让食客既能吃好，也不浪费。

“以前镇江中餐馆，菜肴大多按份销售，一般不考虑人数多少。现在，我们一方面要求服务员在点餐时，提醒食客适量点餐，另一方面推出‘半份菜’，以满足不同就餐群体的需求。”他认为，拒绝“舌尖上的浪费”，有助于消费者养成合理的餐饮消费习惯，同时，这样的改变，也需要一个过程，是一个长

期工程。“从新闻上看到，习近平总书记对制止餐饮浪费作出重要指示后，当天我们就立刻行动起来。”长龙健康餐饮集团总经理张学明表示，集团首先召开了高层动员部署会，向公司后勤部门及龙景国品酒店、龙景家园酒店、龙景喜宴酒店、味宜中精品淮扬菜酒店员工发出倡议书：“要真正认识到勤俭节约的重要性，牢固树立‘节约光荣，浪费可耻’的观念，增强勤俭节约意识，自觉抵制铺张浪费……”

集团在下属的四家酒店内部，制作“厉行节约、反对浪费”的展牌，员工签署“厉行节约、从我做起”承诺书。在接待过程中，引导客人理性消费，勤俭节约，健康饮食；科学点餐，采取“少点一个菜，不够再加菜”的原则，做到不剩菜、不剩饭，提醒客人餐后打包，避免“舌尖上的浪费”。

在酒店经营中，节约每一粒粮食，节约每一滴水，自觉养成不浪费的好习惯；包厢开关标出颜色，按照客人入座情况，分时段打开，做到节能降耗。

此外，作为镇江川渝商会的会长，张学明还向商会的 20 多家餐饮企业，发出呼吁，共同抵制“舌尖上的浪费”。

居安思危，未雨绸缪。我们之所以岁月静好，不过是有太多先人、前人在为我们铺路，为我们挡风遮雨，带来富足的人间食粮。作为个体，我们要明白，这一切来之不易。我们可以吃得多，吃得好，吃精致，但一定不能浪费。因为一粒米，一滴汗，稼穡艰难，农民耕作不易。还因为，在全球粮食危机之下，“舌尖上的浪费”实在太不应该。

特稿



新赛道已然开始排座次了

□ 华翔

一份颠覆以往的城市发展标准与排行新鲜出炉了。8月18日，中国经济信息社、中国信息协会和中国城市规划设计研究院联合发布《中国城市数字治理报告(2020)》。

在这份全新的城市榜单中，第一城不再是熟悉的“北上广深”，而是杭州；武汉也超越了广州，进入前五；前十强城市，分别是杭州、深圳、北京、上海、武汉、广州、郑州、苏州、东莞、西安。于是，有媒体称：“数字化为城市竞争开辟了新的赛道，武汉、西安等一些中西部城市由于及时抓住机会实现了城市治理上的跨越式发展。”

新报告、新赛道、新排名，颇多地方媒体为家乡城市上榜而欢呼。但欢呼之余，我们或当更应该思考，因为，开始排座次了，意味着新赛道上的新竞争，不再是摸着石头过河，不再是懵懂前行，一些探索性的实践已然结果，一些规律性的经验悄然出现，一些可参可考的标准初步成型。所以，有媒体如是写道：“这也许是一份会改变中国一二三线城市格局的排名，虽然现在它只是悄悄露出苗头。它重新定义了我们改革开放四十年，甚至是近代二百年的诸多经验总结。”

针对这份全新的城市座次排名，新媒体《智谷趋势》称：“因为城市发展的内在逻辑变了，驱动社会进步的核心动力变了，所以变化就会自然而然地出现。”其分析如下：中国城市的崛起动力，正从依靠“政策红利”向主动寻求“技术红利”转变。一些差距被拉大，一些鸿沟被弥补……而三四五线城市也都指望能抓住这一趟上车，一次性跑过十年的发展差距。

分析杭州为什么会成为中国的“数字治理第一城”，《智谷趋势》文章如是写道：不是因为其投入有多大，而是因为其探索出了一套清晰、有效、普适的道路，并且用实践证明了不依靠“政策红利”，主动向“技术红利”转型是一条可行之路……

分析一些中西部城市能够在新赛道上跨越式发展，新媒体《天下网商》这样写道：“数字治理之所以能为城市竞争开辟新赛道，是因为在城市竞争维度中，‘经济总量’和‘人口规模’更依赖于城市本身，数字治理则更有赖于政府的决心和推动。换言之，不论城市经济如何、人口如何，在数字治理上都可以重新起步。”

尽管“可以重新起步”，但当前赛道已然可以初步“排排坐吃果果”了，有数字治理城市新榜单的新鲜出炉，却说明，虽然只是“悄悄露出苗头”，但留给三四五线城市新路超越、后发先至的时间不多了。因为，无论是区域发展的空间结构变化，还是中国城市化进程的路径选择，都反映了一个趋势：我们的城市集中度不是太高，而是还不够。事实上，《求是》杂志去年 12 月的文章《推动形成优势互补高质量发展的区域经济布局》，就强调了区域经济发展“分化”和发展动力“极化”问题。

新一轮数字城市化的进程中，城市间的差距会变得越来越大，城市的边界也在被不断打破。越是有经济实力的城市，也越能抢占先机，留给其他城市新路超越、弯道超车的时间不多了。得抓紧！跑起来！



略说三南居士杨一清

登大王家岛

行走，舒展精神的风景

→ 10 版

→ 11 版

→ 12 版



责编 宣伟 美编 宣伟 校对 章正英

声明：向本周刊投稿，即视同作者同意授权本报及本报所属平台、合作平台使用，不再另行支付费用。