

今年的10月16日是第43个世界粮食日,联合国粮农组织将今年活动主题确定为“水是生命之源,水是粮食之本。不让任何人掉队”。这一周也是我国粮食安全宣传周,主题是“践行大食物观 保障粮食安全”。

# 一份饭,扔一半:谨防餐饮主食浪费

写字楼外的垃圾回收处,多份外卖主食还剩一半;婚宴结束后,很多主食都没动;大会就餐区,有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中,一些主食浪费的情景令人触目惊心。近年来,随着“光盘行动”持续开展,节约粮食的良好风气正逐步形成。但记者走访发现,米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

## 主食易浪费

餐馆就餐已吃饱,但习惯上还要点主食,餐后主食仍有大半剩在桌上;平时饭量不大,外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查,该市中小学生学习人均食物浪费量约为每餐130克,浪费率为22%;在浪费的食物构成上,主食为主要品种之一,占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示,在菜品品类浪费方面,选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说,自己饭量不大,点外卖时主食常常吃一半、扔一半。“剩下的米饭沾上了菜汤,带回家也不好处理。”

此外,随着商务会议、会展活动陆续恢复,会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。“在外参会时,有的会

场活动餐一订就是几百份,大批主食丝毫没动就被丢在垃圾桶旁,看着十分可惜。”长期在天津从事写字楼物业管理运营工作的付彦斌说。

“当前我国人均粮食占有量虽已高于国际公认的400公斤粮食安全线,但我国人口基数大,近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现,对粮食安全要时时敲响警钟。”天津农学院农学与资源环境学院种子科学与工程系副主任杜锦说,一些消费者对我国粮食种植“家底不清”,节约意识不足。

## 主食浪费率为何“居高不下”?

记者调研了解到,主食浪费的“老毛病”难以根治,既有部分消费者观念还需转变的原因,也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面存在的一些问题有关。

——怕被打差评,多给更保险。天津一位餐饮行业工作者说,对餐厅而言,主食给少了容易招致顾客投诉,而区分大小份则会增加后厨工作量,不如统一多给,“省事又讨好”。

有商家表示,相比堂食,外卖用餐者的饭量更难以预估,后厨一般会提前盛放好外卖份以便配送。“前段时间在一家连锁快餐品牌点外卖,每份米饭给了四两多。虽然下单时已和工作人员沟通少给些,但对方表示米饭分量是固定的,难以操作。”天津市烹饪协会副会长兼秘书长孔令涛说。

——讲排场,爱面子,“盛宴”变

“剩宴”。在商务宴请、婚宴酒席上,主食往往是“标配”,但在享用完丰盛的菜品后,米饭、面条等时常乏人问津。“为了排场,菜不能少点,主食肯定也得有,不点不好看,吃不吃是客人的事。最后主食大家都吃得很少,剩下很多。”陕西某企业经理李先生说。

——追求“轻饮食”,口味更多元。杜锦说,一些消费者饮食习惯趋于“轻量化”,对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也较为模糊,一些沙拉、蔬果等也可作为主食,如果米饭供应量过大,也可能造成浪费。

此外,一些机关、学校食堂管理比较粗放,米饭等主食免费供应,容易造成浪费。

## 共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象,积极倡导勤俭节约的新“食尚”。今年3月,中国消费者协会等八家协会、学会、商会联合倡议,针对外卖点餐场景存在主食浪费的现象,加快推广“小份饭”“半份饭”等,更好地保障消费者的选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示,餐饮浪费现象的出现,既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素,也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家认为,在形成社会共识的基础上,商家、消费者及相关部门还需发挥合力,防

止餐饮浪费,保障粮食安全。

首先,餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量,为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为,可进一步细化完善主食分量规格的标识说明,加快推广中份饭、小份饭,比照大份饭分量、售价合理设定价格。天津阿依来新疆餐厅董事长姜子介建议,点餐时米饭可以“两”为单位,让消费者按照饭量自由选择。

其次,进一步丰富主食品类,优化口味,注重“精烹细调”与管理细节。“现在消费者对口味要求越来越高,主食也要创新形式,如大米既能蒸制米饭,也可以做成糰、米糕等。”孔令涛表示,还可在部分餐厅尝试推出“智慧电子菜单”,将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算和加和,帮助顾客合理规划膳食。

中国消费者协会相关负责人建议,婚宴、自助餐、单位食堂等用餐场景应围绕制止浪费强化精细化、人性化服务,及时监测和评估就餐状况,按需供餐、科学配餐。

此外,要加强宣传教育,在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议,要加强科普,让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解;学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识,让“光盘行动”的理念深入人心。

新华社天津10月16日电



收获水稻

# 沃野金黄丰收忙 ——内蒙古玉米主产区通过秋收见闻

在内蒙古自治区通辽市科尔沁区钱家店镇前西艾力村的一块玉米地里,大型籽粒收割机来回穿梭,将金黄饱满的玉米粒装入运粮车。“今年我们千亩方玉米亩产达到了1246公斤,万亩片达到了1183公斤。在春旱、夏季多寡寡照的情况下能达到这个水平,还是科学种植起了大作用。”通辽市汇民盛丰农民专业合作社理事长马忠臣说。

马忠臣是通辽市“种地圈”中的名人,2021年被农业农村部评选为“全国粮食生产先进个人”。说起通过科学种植模式来提高玉米单产,他如数家珍:“选用密植品种,每亩达到6300株以上;导航播种,确保株距整齐划一;滴灌水肥一体化,既节水又省肥……”

通辽市汇民盛丰农民专业合作社的1.2万亩玉米已经收割过半。“我们从种到收全部是机械化作业,籽粒收割机直接脱粒。一是密植品种适合籽粒收割,二是收割后直接运到粮库烘干,减少了脱粒环节。”马忠臣说。

在科技上的“精准投入”,得到的是“过硬技术”,换来的就是“增产丰收”。

在科尔沁左翼中旗腰林毛都镇车家子嘎查,8700亩玉米已全部收获,单产最高达到了1850斤。“这在以前想都不敢想。”嘎查党支部书记陈胡日查说,“我们这都是盐碱地,老百姓叫‘云彩地’,在3年前单产也就是1100斤。”

科尔沁左翼中旗位于西辽河平原区,苏打盐碱化耕地面积达193.7万亩,分布广泛。这些耕地,土壤盐分重、碱化度高、肥力低,农作物保苗难、生长慢、产量低。

2020年,科尔沁左翼中旗联合国内

有关科研单位实施“2万亩苏打盐碱化耕地改良工程”,车家子嘎查有8300亩耕地列入其中。3年来,经过工程、农艺、生物、化学等综合改良手段,车家子嘎查的盐碱地重获新生。

“经过改良,单产有了明显提升。除此之外,我们还通过建设高标准农田、适度密植、规模化经营等做法提高单产。”腰林毛都镇党委书记武德乐夫说,“现如今,车家子嘎查8700亩耕地全部是高标准农田。种植户将土地托管给专业的种植专业合作社,小田变大田,更利于提升产量,也解放了劳动力。”

丰收的不只有玉米,还有水稻。在科尔沁左翼后旗金宝屯镇,10万亩水稻正有条不紊地收获进仓。53岁的靳连喜是套布海村的水稻种植户,今年他种了100亩水稻,已经收了60多亩。“一亩地平均1500斤,最高是1710斤,现在稻子价格上涨,我得加快速度,尽快出手。”

今年夏季,科尔沁左翼后旗多个乡镇遭遇洪涝灾害。“我们这是涝灾多发地区,今年夏天那场雨下了一星期,幸亏春天就疏通了主要排干渠,洪水下泄顺利,水稻影响不大。”套布海村党支部书记刘树山说,“今年能有这样的收成,不容易。”

记者从通辽市农牧局了解到,今年全市粮食作物种植面积达2030.58万亩。截至10月16日,已完成秋粮收获面积1553.4万亩,较上年同期增加60.4万亩。其中,玉米已收1384万亩,较上年同期增加76.6万亩;水稻已收20万亩,较上年同期增加2.4万亩;预计10月末完成秋粮收获。

新华社呼和浩特10月16日电



10月5日,农民在美国梅德斯通附近的一处果园收获葡萄。



8月31日,农民在泰国猜纳府一处稻田收获水稻。

# 践行大食物观 须做好加减法

国以民为本,民以食为天。今年世界粮食日及全国粮食安全宣传周,强调“践行大食物观 保障粮食安全”主题,符合人民群众从“吃得饱”向“吃得好”转变要求。老百姓食物需求的多样化要求各方转变观念,树立大农业观、大食物观,加速构建多元化食物供给体系,在确保中国人的饭碗牢牢端在自己手中的同时,保障肉类、蔬菜、水果、水产品等各类食物有效供给。

悠悠万事,吃饭为大。践行大食物观,要牢记粮食安全这一“国之大者”,确保“口粮绝对安全、谷物基本自给”。农田就是农田,只能做“加法”,不能做“减法”,只能用来发展种植业特别是粮食生产;永久基本农田要重点用于粮食生产,高标准农田原则上要全部用于粮食生产。一些地方大量的良田要么建养殖场,要么是种花卉苗木,这种“非粮化”必须遏制。

大食物观、大农业观要与大资源观、大生态观相协调。粮食安全、生态安全、食品安全三位一体,耕地保护红线、生态保护红线都要坚守,决不能拆东墙补西墙。要立足人多地少的国情,适应食物结构升级、消费多样化需求,面向整个国土资源要食物要蛋白,归根

到底要靠绿水青山、江河湖海,必须牢固树立“绿水青山就是金山银山”理念,要从每一分耕地、每一块林草、每一片湖海保护利用开始,多做绣花功夫的“加法”,少搞“大开刀”“大开荒”。

践行大食物观离不开“小种子”。我国主要作物种子自给自足,是粮食安全底气之一。党的二十大报告中强调,“全方位夯实粮食安全根基”“实施生物多样性保护重大工程”。我们要为扭转生物多样性加剧丧失趋势而努力,建设好中国的“种子银行”,存储物种遗传密码,守护人类粮食安全底线和区域布局,开发丰富多样的食物品种,形成同市场需求相适应、同资源环境承载力相匹配的现代农业生产结构和区域布局,开发丰富多样的食物品种,让老百姓餐桌上有更多营养健康的食物,满足人民群众日益多元化的食物消费需求,不断增强人民群众的获得感、幸福感、安全感。

2023年世界粮食日和全国粮食安全宣传周主场活动由国家粮食和物资储备局、农业农村部、教育部、科技部、全国妇联、联合国粮农组织以及江苏省人民政府在江苏南京联合主办。主场活动现场发布了“践行大食物观 保障粮食安全”10个典型案例,并正式启动全国粮食安全宣传周活动。

新华社北京10月16日电

# 我国将践行大食物观 更好保障粮食安全

新华社南京10月16日电 为顺应人民群众食物结构变化趋势,我国将通过树立大食物观,完善食物供给体系,满足人民群众日益多元化的食物消费需求。

国家粮食和物资储备局局长刘焕鑫16日在2023年世界粮食日和全国粮食安全宣传周主场活动上说,我国幅员辽阔、陆海兼备。要合理利用山水林田湖草沙等资源,从耕地资源向整个国土资源拓展,宜粮则粮、宜经则经、宜牧则牧、宜渔则渔、宜林则林,形成同市场需求相适应、同资源环境承载力相匹配的现代农业生产结构和区域布局,开发丰富多样的食物品种,让老百姓餐桌上有更多营养健康的食物,满足人民群众日益多元化的食物消费需求,不断增强人民群众的获得感、幸福感、安全感。

2023年世界粮食日和全国粮食安全宣传周主场活动由国家粮食和物资储备局、农业农村部、教育部、科技部、全国妇联、联合国粮农组织以及江苏省人民政府在江苏南京联合主办。主场活动现场发布了“践行大食物观 保障粮食安全”10个典型案例,并正式启动全国粮食安全宣传周活动。

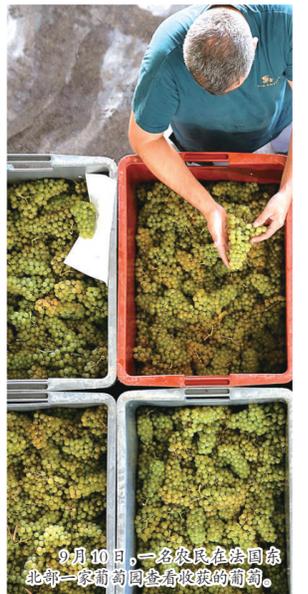
新华社北京10月16日电



8月17日,农民在法国东部一处农田收获南瓜。



8月15日,工人在厄瓜多尔洛洛斯奥克斯一家农场分列收获的香蕉。



9月10日,一名农民在法国东部一家葡萄园查看收获的葡萄。



9月8日,农民在智利伊伊德利卜省一处果园收获无花果。

本版图片新华社发