

到什么时候都不能丢了勤俭节约的传家宝

□ 胡宇齐

个人选择不可能建立于无节制的资源消耗之上,特别是对中国这样一个人口大国来说,一旦走上未富先奢、稍富即奢的路,将滋生无谓的风险隐患,也会带来发展不能承受之重。居安思危,从治理“舌尖上的浪费”开始,涵养简约适度风尚,有助于我们在精神上保持清醒,在状态上保持奋进。

“餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!”近日,习近平总书记作出重要指示,再次强调“厉行节约、反对浪费”。这是着眼现实的真切提醒,也是立足文明的重要倡导,引发全社会强烈反响。

“俭则约,约则百善俱兴;侈则肆,肆则百恶俱纵。”自古以来,敬天惜粮、勤俭节约就是中华民族的传统美德,也是社会向善向上、风清气正的重要指征。党的十八大以来,党中央将倡导“艰苦奋斗、勤俭节约”作为一件大事,持续推动从源头上狠刹奢侈浪费之风。从出台“八项规定”狠刹“四风”,到印发党内条例明确反对浪费,再到在全社会发起“光盘行动”、推行餐桌新风……一系列具体有力的整治举措,有效遏制了公款吃喝等群众深恶痛绝的问题,党风政风为之一振,社风民风为之一新。历经数年坚持,奢靡之风大有收敛,但“舌

尖上的浪费”现象依然不同程度存在,甚至出现回潮,着实值得警惕。

餐饮浪费屡禁难绝,既有行为惯性的因素,也有“面子”文化的困扰。一说到请客,往往宁剩毋缺、宁多毋少,产生豪华“剩”宴;一说到办席,难免讲究排场、互相攀比,甚至彼此“绑架”……据研究机构调查测算,我国城市餐饮业,仅餐桌上食物浪费量就高达1700万至1800万吨,相当于3000万至5000万人一年的食物量。平心而论,“光盘”的道理谁都懂,看着满桌餐食被倒掉谁都心疼,但具体到自己身上,似乎就不是这回事了。可以说,餐饮浪费之积弊,既有其他陋习的顽固共性,也掺杂着特殊的人情世故,革除起来必然要狠下一番功夫。移风易俗,知易行难,不仅需要党员干部带头行动、厉行节约,自觉抵制追求虚荣、大操大办等不良风气,也需要来一场社会文化和生活方式的深层变革,在全社会涵养起简约适度、节制自律的生活方式。

“丰年不忘灾,饱时不忘饥”。今天的中国,温饱总体已不是问题,但别忘了,我们告别饥饿也不过数十年,中长期粮食产需仍处于紧平衡态势。而放眼全球,粮食问题从未根本解决,饥饿人口将近7亿,今年更因疫情、蝗灾等因素渐有加重之势。守

护“饭碗”安全,并不如看起来那般轻而易举。从这个意义上说,餐饮浪费看似是个体舌尖上的小事,实则是关系国家发展、社会文明的大事。“钱是你自己的,但资源是全社会的”,大手大脚、糟蹋挥霍,不仅是对水、能源、土地等资源的无效消耗,也会带来水体污染、土壤污染、温室气体排放等额外的环境负荷。太多事实警示我们,个人选择不可能建立于无节制的资源消耗之上,特别是对中国这样一个人口大国来说,一旦走上未富先奢、稍富即奢的路,将滋生无谓的风险隐患,也会带来发展不能承受之重。

新中国从一穷二白一路走来,正是靠着几代人的勤俭节约、艰苦奋斗,才攒下了今天的这份“家底”,实现了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃。这种吃苦耐劳、奋发图强的精神面貌,不仅是国家发展的动力,也是宝贵的精神财富。一个没有艰苦奋斗、勤俭节约精神作支撑的民族,难以自立自强;一个没有艰苦奋斗、勤俭节约精神作支撑的国家,难以发展进步。如今,中国已经成长为世界第二大经济体,但若论人均财富与资源都极其紧张,没有任何浪费的余地。行至民族复兴的关键节点,脱贫攻坚进入决胜期,需要投入的地方还有很多,必须坚持艰苦奋斗、克勤

倡议餐饮企业提供“半份、半价”“小份、适价”服务

□ 赵 鹏

从“半份菜”到“小份饭”，再到鼓励打包和“一顿吃光”食材组合，四大行业协会联手外卖与生鲜电商平台，共同推出了餐饮减量杜绝浪费的一系列实招。

这次由中国商业联合会、中国烹饪协会、中国饭店协会、中国连锁经营协会联合美团点评向餐饮行业发出倡议，各餐饮单位要利用企业宣传屏幕、公众号、小程序、直播等方式，将倡导文明风尚、厉行节约的行动推向深入，参与到这场“食物保卫战”中。

各协会及美团倡议商户在“光盘行动”的经验基础上推陈出新，定期更新菜单，满足求新求变的餐饮需

求；在点餐环节履行提醒义务，并对易造成浪费的自助餐行为建立惩戒机制；清晰地公示菜品主辅配料、口味、分量等信息，方便顾客选择，避免因点餐时信息误导造成浪费。

和合谷相关负责人称：“对于外卖顾客，我们通过不断的观察、记录和调整，最终会选取一个相对合适的饭量；而对于堂食顾客，我们首先少打一些米饭，但为顾客提供免费自助打饭的服务。”

还有的商户通过实质性的优惠或奖励措施，给消费者的“光盘行动”提供额外激励。目前，便宜坊集团已确定每周日在店内推出“吃尽盘中餐，九折把您奖”活动，只要客

人将餐桌上的食品吃净，即可享受九折优惠。

北京市餐饮行业协会秘书长贺保贵告诉记者，该协会也紧急发出倡议，号召本市各餐饮企业要在餐厅摆放“节约食物、杜绝浪费”“适量点餐，剩餐打包”等提示牌、视频、横幅、宣传标语或宣传画；提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式，倡导“光盘行动”。

同时北京市餐饮行业协会也提出，在京餐饮企业还要加强厨师等队伍建设，减少原材料采购、备料中的浪费行为，以匠心提升烹饪技艺，以品质杜绝浪费。■

(北京日报,2020.8.14)

克俭。居安思危，从治理“舌尖上的浪费”开始，涵养简约适度风尚，有助于我们在精神上保持清醒，在状态上保持奋进，夯实迎接挑战、面向未来的强大底气，继往开来、再创辉煌。

任何时候，丰裕都不是浪费的通行证，反而，越是富起来了，越要崇尚节约。现代文明的要义在于节制与自律，其中就包含珍惜资源、珍爱环境的生活态度，包含以艰苦奋斗为荣、以骄奢淫逸为耻的精神境界。“厉

行节约、反对浪费”“取之有度，用之有节”，不是一种无奈选择，不是一种被动应付，而是对文明的体认，对进步的向往。面对“舌尖上的浪费”回潮，我们再提节俭，更呼唤拿出管总的办法，引导各方面行动起来。一方面，从制度建设发力，加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，切不可“一阵风”。一方面，从培养习惯入手，加强宣传教育，破除人情上的牵绊、面子上的虚耗，在全社

会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。把节约理念落实到生活点滴，这是社会文明的新刻度，也是传统美德的新篇章。

“历览前贤国与家，成由勤俭破由奢。”千百年来，节俭一直被看作是持家之宝、兴业之基、治国之道。静以修身，俭以养德。任何时候，都不能丢了“艰苦奋斗、勤俭节约”的传家宝。■

(北京日报,2020.8.14)