

一粥一饭，当思来之不易

党的十八大以来，公款餐饮浪费行为得到有效遏制，但是从餐厅食堂到酒店饭店，食客已散佳肴未动的餐饮浪费现象仍然随处可见，有人还在网上搞“大胃王”吃播秀，吃了吐，吐了再吃。种种餐饮浪费现象不禁令人想起一句古训：“一粥一饭，当思来之不易”。

虽然现代农业科技已经高度发达，但“来之不易”的古训并未过时。谷菜禽畜固然是自然界的馈赠，但更是人类辛勤劳动的成果。爱惜食物，杜绝餐饮浪费，既是对大自然的敬畏，也是对人类劳

动的尊重。正是基于这种敬畏和尊重，世界各个国家、各个民族的文化中，饮食丰俭才会普遍成为衡量主人好客之心的尺度。在我国，饮食文化更是与传统礼仪高度融合。

我国是一个自然灾害频发的国家，农业至今还未改变“靠天吃饭”的局面，自然灾害不仅会造成农产品减产、生产成本上升，而且会破坏农业基础设施、影响农业生产布局。我国用占世界7%的耕地养活了世界22%的人口，这一非凡成就来得并不轻松，而是我国人民在与各种自然灾害的顽强搏斗中实现的。虽然近些年的粮食丰收让我们牢牢捧住了自己的

饭碗，但我们应该牢记“公私仓廩俱丰实”的局面来之不易，牢记“丰年要当歉年过”的古训，始终对粮食安全保持危机意识，厉行节约，反对浪费。

在新冠肺炎疫情肆虐的国际大背景下，我们需要增强风险意识。在全面建成小康社会的征途上，我们更要营造好“浪费可耻、节约为荣”的社会大氛围。

日子过得越好，越不能忘本，越要将“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”牢记在心头、代代永相传。

(冯源)

向旅途中的食物浪费说“不” 文旅业界倡导节约行动

“厉行节约、反对浪费”，近日，各地文旅部门和企业发起节约行动，从每一餐做起，向旅途中的食物浪费说“不”。上小份菜、适度点餐、吃不完打包等节约行为正在成为文旅行业的发展共识。

8月12日，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旅游餐饮业发布倡议书，呼吁企业利用公众号、直播等方式，倡导食物节约；针对不同游客群体特点，定期更新菜品种类；清晰公示菜品的主辅配料、口味等信息，方便顾客选择，避免因点餐误解造成食品浪费。同程艺龙、海昌集团等50多家文旅集团已向一线导游、领队及景区、酒店从业者发起了“厉行节约，杜绝餐饮浪费”倡议。呼吁旅游一线工作者积极引导游客就餐拒绝浪费；团餐尽量分餐制，每位游客按需取用，宴席推荐“N-1”模式；在线平台销售含餐饮的旅游产品时引导用户拒绝食物浪费。

据悉，湖南、安徽、辽宁等各地文旅部门已陆续出台行业倡议，鼓励“半份、半价”“小份、适量”“拼盘价、打包走”等服务方式。今年早些时候，携程集团发布报告称，对全国500余家高星级酒店的调查显示，多数酒店已采取了减少食物浪费的举措；近九成酒店优化采购计划，对员工培训，加强食品节约意识；五成左右酒店还设立专人管控食物浪费。该报告还指出，在自助餐环节，特别是大型宴会时容易产生食物浪费。上海财经大学教授何建民说，旅游具有典型的正外部性作用，是传播文化、促进交流的活动。越来越多旅游从业者和游客携手行动起来，将有效带动社会更多人共同杜绝餐饮浪费，推动社会健康可持续发展。

(余俊杰 陈爱平)

据新华社

