



另类餐饮以怪出圈，难下咽

文/顾忠良

腐乳咖啡、章鱼咖啡、皮蛋咖啡、竹筒奶茶……各类网红餐饮你方唱罢我登场，别样的装修、新奇的包装、怪异的口味，令人趋之若鹜。网红餐饮因为掌握了“流量密码”，创造了所谓的“粉丝经济”而红得发紫。但网红餐饮“红”的背后是“黑”，令人难以下咽的所谓“美食”被直接扔进垃圾桶造成惊人的食物浪费，从某种程度上说，网红餐饮甚至威胁国家的粮食安全。此外，过期食品换个日期照样上架，顾客吃过的食品重新售卖等“暗箱操作”也令人担忧网红餐饮的卫生问题。

异样的包装和口味之所以受人追捧，是因为某些商家和企业不按常理出牌的各式“套路”。管你美不美味，重点是吸引眼球、吊人胃口；管他干不干净，关键是压缩成本，增加收益。

透过现象看本质，为什么这些网红餐饮敢于一味逐利、通过炒作流量来赚取“黑”色快钱，而丢掉应为食客提供健康美味食物的初心？商家利益熏心是一方面原因，大量消费者只看流量，不关心食品质量本身，也是在助纣为虐。

因为不好吃，许多网红餐饮往往只能做一锤子买卖，由此导致的浪费更是随处可见。据资料显示，我国现有耕地19.18亿亩，人均耕地面积不到世界平均水平的40%，耕地资源空间分布不均衡，总体质量不高，粮食年产量不到7亿吨。然而，每年我国浪费粮食的总量竟有约3500万吨。粮食安全问题，已经不容忽视。

粮食价格敏感之至，很多人对一斤米贵了几角钱很敏感，却又毫不在乎地倒掉大量剩饭剩菜。“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，粮食来之不易，缺乏对食物的敬畏，就是对他人劳动付出的不尊重。

节约粮食并不是一个过时的口号，更不是不值一提的“小事”。节约每一粒粮食，既是为了我们今天有“饭”吃，更是为了明天依然有“饭”吃。作为人口大国，我们将节约粮食落到实处尤为重要。为了粮食安全，许多国家已经建立了不少“食品银行”，将多余的食品“储存”起来，为需要的人提供不时之需。

与其创造和追逐所谓的“网红美食”，不如把敬畏食物、节约粮食奉为时尚，这才是真正的“红”！



热潮翻滚，浪费丛生
图/林森

《讽刺与幽默》新媒体



微博



微信

强国号

下载学习强国APP
我的一订阅一添加
讽刺与幽默报



抖音