

## 餐饮浪费触目惊心 厉行节约刻不容缓

# 过上好日子也不能浪费

本报记者 张一琪 彭训文

“日子越来越好了，一些勤俭节约的习惯可以改改了，有一点浪费也是正常的。”小杨吐露了过去他对节约的想法。然而，参加了一次支教之后，他的想法改变了：“去支教的地方不富裕，有的家庭刚刚解决温饱，看到这些，突然就觉得自己不能浪费，要节俭地生活。”

勤俭节约一直以来都是社会高度关注的话题，也存在着

多种多样的观点。有的人和小杨之前观点一致，认为时代不同，过去一些做法应该改变，并不需要节俭，只要别过度浪费就可以。但也有人认为，虽然生活变好了，但是勤俭节约的好习惯不能丢，尤其是餐饮上的节约，反而应该更加强化。在生活逐渐变好的今天，就可以浪费吗？记者对此进行了采访。

社会崇尚俭廉风尚，开创了著名的“文景之治”，为西汉的鼎盛奠定了物质基础。但其后社会“崇奢”之风却愈演愈烈，西汉王朝终于走向覆灭。

无论是历史还是当下，都在提醒着要时刻保持勤俭节约的品德，大到对国家、社会，小到对家庭、个人，都是有百利而无一害的。

### 树立文明就餐新风尚

8月22日，浙江省杭州市百丈镇在一家农家乐中举办“杜绝舌尖上的浪费，树立文明就餐新‘食’尚”三服务活动，60余名假期乡村旅游游客享用了该镇民宿农家乐协会最近推出的“半份菜”自助餐。

“我自己本身还没养成这个习惯，看到琳琅满目的当地特色菜就想多点一些，但农家乐老板和我们说有‘半份菜’，不仅实惠还不浪费。”来自上海的游客王阿姨说，“‘半份菜’就是吃多少拿多少，不仅从源头杜绝了舌尖上的浪费，还树立了文明就餐新风尚。”

近期，全国各地都在积极推进制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围的各种行动。

青海省政府机关食堂还发出了制止餐饮浪费行为的倡议书，制定相关制度，推出半份菜、小份菜、小面点，采取大锅小炒，提升菜品质量，从源头减少浪费。福建省福州市餐饮烹饪行业协会制定文明餐桌工作指引，要求餐饮企业做到大堂人口有“光盘行动”等宣传牌，用餐区域有“光盘行动”等宣传海报，餐

桌吧台有“光盘行动”等温馨提示牌。同时也要求提升点餐、服务、后厨等区域工作人员的水平，引导顾客厉行节约。

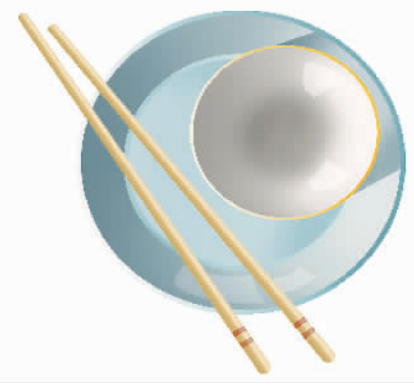
长远来看，加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，才是“厉行节约、反对浪费”标本兼治的重要方法。

在现有的法律中，宪法在总纲中明确规定：“国家厉行节约，反对浪费。”农业法等相关法律对珍惜和节约粮食作了原则规定。消费者权益保护法、环境保护法、固体废物污染环境防治法、循环经济促进法、食品安全法等法律中也体现了“厉行节约、反对浪费”的宪法精神。这些都为“厉行节约、反对浪费”提供了有效的法律保障。

全国人大常委会法制工作委员会发言人臧铁伟表示，从总体上看，我国现有法律法规对制止餐饮浪费行为的规定也存在一些不容忽视的问题。一是比较分散、比较原则，可操作性较差；二是缺乏更有针对性的约束措施和引导措施，系统性治理机制尚未建立；三是一些有具体内容的规定层级不高，适用范围有限，实际执行效果也不够理想；四是尚未形成全社会共同的行为准则和道德规范，法治与德治需要协同配合。

臧铁伟表示，十三届全国人大常委会立法规划已将“粮食安全保障法”列为一类立法项目，有关方面正在积极推进法律起草工作。

何建武建议，要加强媒体引导人们形成更加健康的消费理念，提升人们的社会责任。同时，也要运用好大数据、互联网等新技术，更好把粮食、食品供给和大众的需求匹配起来，减少各种不必要的浪费。



9月1日，江西省赣州市大余县池江镇池江中心小学教师在向学生讲解粮食知识。 叶功富摄（人民视觉）

### 粮食浪费令人心痛

近期，互联网上关于餐饮浪费现象的讨论十分热闹，网友们也纷纷发表各自的亲身经历来讨论。记者也走访了一些餐厅。

8月某工作日中午，记者来到北京市朝阳区某自助餐厅，餐厅中用餐人数不少。“请您在选餐过程中勤拿少取，避免浪费……”语音播报伴随着轻柔的音乐不时响起，提醒顾客。特别的是，多数顾客桌上的菜品样数虽多，但每种的分量并不大。

“我喜欢尝试一些新菜品，但不知道自己是否爱吃，所以每次都少拿点，好吃再去拿。”正在用餐的王先生告诉记者，“无非就是多跑几趟，这样可以避免浪费。”

据餐厅工作人员介绍，餐厅的食材如海鲜、牛羊肉等品质优良，为避免浪费，餐厅设立了“剩菜和押金”制度。顾客进入餐厅前须在前台支付300元押金，用餐完毕后，由服务员查看是否存在浪费，如剩菜量超过50克将被扣费；如果顾客没有剩菜，餐厅还会赠送蔬菜、鸡蛋、水果等礼品。

一直以来，餐厅浪费的现象引起了广泛关注，浪费程度触目惊心，令人心痛。

婚宴等宴会的浪费是重点。“我有时参加婚宴，一桌10个人，要上15个以上的菜品，根本吃不了，最后都浪费了。”小杨讲述着他的经历。这种浪费在农村有时更加严重，一桌婚宴20多道菜，但一桌的客人最多也就12-13个人，每个人平均要吃掉近2道菜，绝大多数参加婚宴的人都完成了不剩，最终只能将菜倒掉。

这其中就是好面子的心理在作祟，认为宴请宾客一定要吃好喝好招待好，不能在宾客面前丢了面子，甚至还有攀比的现象。虽然在宾客面前有了面子，但是却造成了极大的浪费。

这种好面子的心理不仅存在于大型宴会，个人宴请中也很普遍。“我其实就有这种毛病，有时请一些客户吃饭，要讲一下排场，比如点菜时鸡鸭鱼肉都要有，荤素搭配好，点着点着就点多了。”在北京某公司工作的小薛表示。但是大家都这样，小薛也只好无奈地随了大流。

据统计，中国每年浪费的粮食达到3500万吨，接近每年中国粮食总产量的6%。而浪费掉的粮食可以满足3.5亿人一年口粮的需要。从这一串数字就可以感受到，餐饮浪费造成的后果极其严重。

不仅是中国，全球的粮食浪费现象也很严重。据联合国粮农组织《2019世界粮食安全和营养状况》报告统计，全球每年约有1/3的粮食被损耗和浪费，总量约为13

亿吨。澳大利亚、美国、土耳其则是排在人均浪费粮食的前三位。

### 保障中国粮食安全

现如今，上到中央，下至基层，都在大力倡导“厉行节约、反对浪费”，力度空前。

其实，“厉行节约、反对浪费”的核心是粮食安全问题，推动节约就是为中国的粮食安全增添一份保障。

中国一直以来高度重视粮食安全的问题。国务院发展研究中心发展战略和区域经济研究部副部长何建武在接受采访时表示，特别是中共十八大以来，党中央始终把粮食安全作为治国理政的头等大事，并提出了新形势下的国家粮食安全战略，就是坚持“以我为主、立足国内、确保产能、适度进口、科技支撑”的方针，“由于国家的高度重视，中国的粮食安全做得更好”。

正是因为国家的高度重视，各项制度的保障，中国粮食生产连年丰收，粮食安全有着可靠保障。可以说，中国人的饭碗牢牢地端在自己的手中。

但是问题也不容忽视，中国每年仍然要进口大量的粮食，受国际市场价格波动、双边关系等因素的影响较大。同时农业生产“靠天吃饭”，环境、气候、土壤等因素都可能影响到中国的粮食安全。

尤其是2020年，受到新冠肺炎疫情影响，许多国家开始限制粮食出口，这将影响国际粮食市场的供需。联合国粮农组织等国际组织发布的报告显示，新冠肺炎疫情可能导致全球饥饿人数在2020年大幅增长。今年将新增1.3亿饥饿人口，全世界将有6.9亿人处于饥饿状态。

当前，强调“厉行节约、反对浪费”有着强烈的现实意义，是未雨绸缪。“这是一种底线思维。”何建武说，新冠肺炎疫情带来国际动荡、国际环境、国际格局变化，对粮食安全带来很多挑战，因此要更加突出底线思维。

除了保障粮食安全之外，“厉行节约、反对浪费”也是弘扬勤俭这一中华民族传统美德、培育社会新风尚的重要举措。

中国的文化一直以来提倡勤俭持家。“静以修身，俭以养德。”“圣人之所节俭也，小人之所淫佚也。俭节则昌，淫佚则亡。”这些名言警句无时无刻不在提醒着人们要勤俭节约。

同样，一个国家的兴亡也与勤俭有着极大的关系。历览前贤国与家，成由勤俭破由奢。西汉初年，力崇节俭，汉文帝执政23年，在这23年间，“宫室苑囿狗马服御无所增益”。正是汉文帝躬行节俭，以上率下，使当时



8月27日，在中国科学院合肥物质科学研究院食堂里，就餐人员“光盘”就可以免费领取酸奶、水果等。 葛军摄（人民视觉）



8月26日，江苏省海安市海安街道一餐厅内，社区志愿者在餐桌上放置“厉行节约，反对浪费”提醒牌。 翟慧勇摄（人民视觉）

## 让厉行节约蔚然成风

史志鹏

近期，习近平总书记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！他强调，要进一步加大宣传教育，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

中共十八大以来，从习近平总书记在《网民呼吁遏制餐饮环节“舌尖上的浪费”》的材料上作出批示，要求“浪费之风务必狠刹”，到《党政机关厉行节约反对浪费条例》《关于厉行节约反对食品浪费的意见》等法规制度的贯彻实施，餐饮浪费现象有所改观，特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。

但鉴于经济社会的飞快发展，物质生活水平的快速提高，有些人认为已经没有必要再勤俭节约了，甚至养成了讲排场、比阔气、搞攀比的陋习，还有有些人主张浪费能拉动内需、刺激消费，致使铺张浪费

的现象仍屡屡发生。一些“吃播”标榜“大胃王”吸粉，实则暴饮暴食、假吃真吐；饭店里许多宴请聚餐，“盛宴”始、“剩宴”终；部分学校等单位也存在食物浪费问题。据统计，中国每年浪费粮食约3500万吨，接近粮食总产量的6%。

餐饮浪费不是私事，也不是小事，事关国家粮食安全。尽管我国粮食连年丰收，但我国人口多、基数大，每人浪费一点，就会给粮食生产带来较大压力，影响经济社会发展大局。今年新冠肺炎疫情给

全球粮食市场增加了更多不确定性，要时刻紧绷粮食安全这根弦。“历览前贤国与家，成由勤俭破由奢。”古人的教诲犹在耳畔，历史的教训历历在目。无论发展到何种程度，勤俭节约的传统决不可丢。

餐饮浪费无助于消费升级，更不会带来健康经济。消费升级，是为了不断满足人民群众对美好生活的需要。在资源、环境约束日趋强化的背景下，浪费行为的本质是对资源的无效消耗。靠铺张浪费、肆意挥霍换来的经济发展绝不

会健康、可持续。

“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。”近来，视频《水稻的一生》收获广大网友称赞，它展现了水稻从种子变成大米的全过程，让更多人体会到“粒粒皆辛苦”。此外，中央和国家机关工委发出公开信，倡议中央和国家机关干部在厉行节约、反对浪费特别是餐饮浪费上走在前、作表率。推出“小份菜”“半份菜”“一毛钱米饭”、建立“光盘”“空碗”激励机制、组织学生体验农事劳

动、加强文明用餐立法监管……为杜绝“舌尖上的浪费”，各地也开展了很多有益实践，取得一定成效。

### 新视角