

城市锐评

让“积水地图”
成为海绵城市建设向导

■许贵元

近年来,浙江省宁波市由于受极端天气影响,城区内涝问题时有发生,给市民安全出行带来了诸多危险隐患。为此,宁波市水利局联合市大数据局精心绘制了一张城区“积水地图”,为市民提供路面积水查询服务,受到市民欢迎。

每到汛期,由于暴雨强降水袭来,一些城市就会出现内涝积水现象。尤其是地势低洼的路段和立交桥下积水较深,不仅严重阻碍道路畅通,更直接危及车辆和行人的出行安全,甚至引发水患事故,影响城市供水、供气等生命线工程。宁波市绘制发布的城区“积水地图”,依托大数据、互联网、物联网等技术,结合导致发生险情或灾情的雨量、内涝、洪水等历史信息,标注出容易积水的点位和范围,指导民众科学避险,同时为有关方面调运物资、应急抢险提供参考,既能保障市民雨天出行安全,又彰显出城市管理智慧,体现了城市的民生温度。

事实上,不仅仅是宁波市,近几年,北京、天津、郑州等城市也发布了“积水

地图”。需要指出的是,确保市民雨天出行安全仅靠一张“积水地图”只是权宜之计,各城市还应该把着眼点和落脚点放在加强和改善城市基础设施建设、完善城市整体功能等方面。各城市要树牢人民至上、生命至上的安全发展理念,强化防灾减灾和抵御各种风险的意识,实施人防+科技的现代化管理手段,把着力点放在海绵城市建设上,这才是战略之举、长远大计。

一个不可忽视的问题是,多年来,随着城市建设规模的扩大,一些城市在建设过程中偏重于道路、管网、照明等必要设施的硬件建设,忽视或轻视生态修复工程的配套建设。这种城市建设模式埋下了许多隐患,尤其是城市地下铺设的排水管网常常因设计标准低、资金不足、建设工期受限等因素,导致工程不达标或草率完工。一旦遇到大雨、暴雨等,就容易出现城市排水不畅、“城市看海”等现象,给人民生命和财产造成不可估量的损失。

破解城市内涝,我们要下大力气找出积水原因,有针对性地对积水路段进行综合改造,深入推进海绵城市建设。比如,我们要精心做好科学规划设计,

将城市生态修复与城市建设有机结合;要尊重自然规律和城市特点,因地制宜进行生态建设,科学设计“下沉式”绿地、雨水边沟、渗水铺装等,在原先遭到破坏的山体处,依势设计和建设多级游园系统,即可有效防止山体地质灾害,又可增加游憩的立体性、丰富性和观赏性,满足市民需求;拆除占用河道、私搭乱建的违规建筑,完善城乡防洪排涝应急体系。

需要指出的是,海绵城市是一个系统的雨洪优化组织管理概念,不能把它简单理解成在城市里做些透水铺装和下沉式绿地。解决城市内涝问题还需要从源头减排、过程控制、系统治理全流程、各环节统筹优化雨水径流组织。源头改造、管网提升、雨洪蓄滞空间保护、行泄通道与水系建设等都不能少。

积水可以绕开,但不能视而不见。“积水地图”体现了城市的民生温度,也成为了一道民生考题。希望“积水地图”能成为海绵城市建设的向导,期待地图上的积水内涝风险点位一步步减少,期待更多预警信息和服务更加便捷可及,期待汛期悲剧不再重演,期待海绵城市建设给市民带来更有品质的生活。

察言观社

遏制后厨潜规则
须升级监管明规则

■李英锋

据媒体报道,近日,记者在北京卧底两家必胜客餐厅发现,其后厨存在多种食品安全问题:食材不按时废弃,将过期食材“化整为零”售卖……其中必胜客北京和谐广场店就曾因食材超保质期,于今年3月被北京市丰台区市场监管局处以没收违法所得、罚款5万元的处罚。

又是熟悉的餐饮后厨潜规则。近年来,媒体记者通过卧底、暗访等方式揭露了多家知名餐厅的后厨操作乱象,让消费者看到了餐饮后厨不可告人的“秘密”和脏乱差的一面。其实,餐饮后厨篡改改期标签、使用过期食材等操作手法并不高明,但餐饮后厨是隐蔽的角落,传统的监管方式难以发现餐饮后厨中的一些问题,难以抓到餐饮后厨的违法违规现行。正因为此,一些餐饮商家存有推行或默认后厨潜规则的侥幸心理,即便有监管的压力和社会监督的压力,依然屡教不改,不断逾越食品安全的红线和消费者的权益底线。

诚然,餐饮后厨的潜规则并不是新问题,但在当前的食品消费语境下,消费者对食品卫生与安全的需求越来越高,对餐饮后厨见不得人的一面越来越难以容忍,餐饮后厨的潜规则也就给食品安全监管带来了更大的挑战。要揭露、遏制“必胜客们”的后厨潜规则,需要媒体的监督,但不能依赖媒体的监督。监管部门既要通过媒体的监督获得问题线索,找到执法监督的切入点,也要对媒体监督的路径以及媒体发现的问题进行充分思考、研究,以此推动监管规则、措施和方式的完善、升级,封堵监管漏洞、清除监管死角、增强监管效能,进一步织密织牢对餐饮后厨的监管网。

针对餐饮后厨潜规则的隐蔽性,监管部门应有的放矢地探索监管新路径、新模式,拓宽发现问题的渠道,提升发现问题的能力。监管部门可以在餐饮商家明厨亮灶环节多下功夫,确保餐饮后厨的每一个角落、每一个员工、每一份食材、每一步操作都在监督视野中。另外,可将餐饮后厨的视频监控系统与监管部门对接,实现监管部门的实时在线监督,释放出明厨亮灶机制的震慑、警示效应。监管部门应借鉴媒体卧底监督的经验,对餐饮后厨多开展随机性突击检查、暗访检查,并可聘请媒体记者、消费者、餐饮员工以及社会热心人士担任社会监督员,以有奖举报作为激励手段,充分调动社会监督的积极性。监管部门还有必要依托相关法律法规强化对餐饮商家的食材台账管理,要求餐饮商家在台账上按日详细记录各类食材的购进、消耗、效期以及废弃处理等情况,并保存一段时间备查,对食材的流转形成监督的闭环,让餐饮后厨的食品安全问题可核对、可追溯。

餐饮后厨潜规则“魔高一尺”,监管明规则就应该“道高一丈”。只有以责任心为底色不断创新监管方式、优化监管措施,提升监管效率和质量,才能推进监管到位,发挥监管主导作用,才能倒逼餐饮商家增强自律意识,摆正营收与食品安全的位置关系,全面压缩餐饮后厨潜规则的生存空间,为消费者营造更加透明、诚信、健康、安全的餐饮消费环境。

消费新变化

如今“云购物”已经成为越来越多人的消费选择。今年上半年,全国网上零售额同比增长3.1%。2021年我国实物商品网上零售额突破10万亿元,规模居世界第一。“云购物”深刻改变中国百姓日常生活,也折射出消费的新特点新变化。

新华社发 朱慧卿作



微言微语

“直播黑话”流行,怎样重建“好好说话”网络环境

背景:

最近,有网友吐槽某些短视频平台上的“直播黑话”,比如为了减少限流,钱不说钱,只说“米”,疫情原因说成“口罩原因”,直播间要用“啵啵间”替代……而在此之前,也有一些字母、拼音缩写及谐音“黑话”的出现。由此,掀起了一场针对“直播黑话”的热烈讨论,不少网友都发出了“现在还能不能好好说话”的感叹。

不知从何时开始,人们好像默认网上交流需要另一套语言体系,甚至产生一种跟风使用这些“黑话”才能显示出自己时尚、有趣的错觉。满屏的

字母、拼音缩写及谐音梗让人很抓狂。流行语言的更新变化是互联网发展的一个特点,我不反对好的流行语,但希望互联网能够淘汰那些偏执、僵硬、贫乏的流行语。

网络流行语作为一种语言文化现象,很多人认为会在社会交往中迭代,那些不适合社会发展的会被自然淘汰,只有少部分会进入主流文化的话语系统,不必太过担心。但是,我们必须重视“直播黑话”等网络流行语的负面效应,要对其客观、理性引导,清除越界的网络流行语,避免其破坏人们对文化的认同和社会的共识。

中国青年报:一则吐槽能激起如此强烈的共鸣,既是因为这些禁忌实在太过荒唐,也是因为互联网上“不好好说话”的风气,逐渐逼近了大众所能容忍的临界点。今天,如果默许我们的母语在这些看似“无关紧要”的场合被扭曲成奇形怪状的模样,谁敢保证互联网时代成长起来的下一代还能把标准的汉语传承下去?如何在网络秩序与健全的表达之间取得平衡,重建一个“好好说话”的网络环境,关乎所有网民的利益,也关乎中文本身的规范性与纯洁性。因此,解决这个问题,无疑不仅是特定平台的事,更是整个社会的事。