

热点快评 钱凤伟 “大胃王”直播应该叫停

联合国粮农组织统计显示，全球每年约1/3粮食被损耗和浪费，总量每年约13亿吨。世界76.33亿人口中至少还有8.2亿人口面临饥饿，相当于世界上每9人中就有1人挨饿。现在有些所谓大胃王吃播秀，更是浪费严重，有的甚至吃了再把食物吐掉……珍惜粮食，拒绝浪费！(8月12日澎湃新闻)

如今五花八门的直播项目让人眼花缭乱，诸如直播比喝比吃，在各大直播平台并不鲜见。越吃越多越吃越猛的所谓“大胃王”比赛，甚至已经成了某些直播平台一项常态化的比拼项目。“大胃王”这种“本事”，本身当然并没有多少价值，若说有些“价值”——那也只是以“吸引流量”为目的的“观赏价值”而已，而这样的“观赏价值”，所导向的显然亦有违公序良俗。

所谓的“大胃王”比赛，有暴殄天物之嫌。本来，无论吃什么食物都应是一种享受，现在“大胃王”拿着巨碗狂吞猛灌，几乎和受罪差不多，甚至不当食物地浪费，这既有违国人的传统价值观，也不合国情。而有些“大胃王”的“表演”甚至还弄虚作假——吃进嘴巴里的食物其实都是吐掉的，只不过是后期制作时被剪辑掉了，而这当然更为可耻。

所谓“大胃王”比拼式吃东西，当然也不科学。无论吃什么食物，这种“囫圇吞枣”式的吃法都是有害健康的，即使不出意外，过量过急地饮食，对身体卫生的基本常识，难免对身体造成或多或少伤害。实际上，现在不少类似的所谓比拼，大多是在开科学和规律的玩笑，由此而酿成事故也并非鲜见。

古人云，一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。尤其是现在，粮食危机始终如达摩克利斯之剑悬在人类头上，随着新冠疫情在全球范围内的不断蔓延，再加上极端气候、蝗灾，许多国家都出现粮食危机，我们更要珍惜粮食，杜绝浪费，因此，这种与爱惜食物完全背道而驰的“大胃王”直播，应该叫停了。

首席评论 国家荣誉的颁授给我们什么启示

据本报昨日报道，国家主席习近平11日签署主席令，根据十三届全国人大常委会第二十一次会议11日下午表决通过的全国人民代表大会常务委员会关于授予在抗击新冠肺炎疫情斗争中作出杰出贡献的人士国家勋章和国家荣誉称号的决定，授予钟南山“共和国勋章”，授予张伯礼、张定宇、陈薇(女)“人民英雄”国家荣誉称号。

这种力量熔铸在工作中，熔铸在对国家、对社会的责任中。钟南山曾动情地说，我们国家医护人员好的人不是多了，是少了，特别是训练得好的或者素质比较好的医生是不够的。希望现在已经是医生的，更加懂得自己的责任感和自己身上所肩负的这么一个任务。这样的话很朴素，却充满着浓浓的赤子之情。责任，这是很常见的一个词，能不能为家庭、为社会、为国家尽到应尽的责任？往往需要我们用一生来作答。像钟南山这样的人民英雄，他们之所以被颂扬，就在于他们做了利国利民的事，在他们的努力下，人民的生命健康得到更好的呵护。

“N-1点餐模式”可取还是可笑？

“N-1点餐模式”，并不是要教消费者具体点几个菜，而是旨在探讨要以何种心态点餐。“N-1”，表面是减量，实质则是“自持”。时至今日，不少人在外用餐，尤其是社交聚餐，仍是一副“不差钱”“菜越多越好”的做派。其背后的驱动逻辑，一是对感官刺激、口腹之欲的无节制满足，再者则是意图物质消费来建构自我和他者的“身份认同”……而推行“N-1”，就是给餐桌做减法，给人心去包袱。

在六条倡议中，其余五条均获得大众认可，唯独第一条N-1点餐模式引发巨大争议，“10人进餐只能点9人菜”令人费解，有给人脱离实际的感觉，且缺乏可操作性。N-1点餐模式容易引起歧义，虽然倡议书拿“10人进餐只能先点9人菜”为例，但并未明确N的基数起点，究竟从多少人开始这样计算？如果就餐人数多，比如十几人，那么方便计算，可如果只有两三人，再减掉一人，那就无法操作了。恰如网友戏言，按照此模式，一个人去餐馆就没饭吃了，都要被减为零了。

这个模式，缺乏可操作性。是有一个人在旁边干看着。显然，武汉餐饮业协会制定的该项要求，乃是坐在办公室里拍脑袋想出来的，没有体察餐饮企业的实际情况。更何况，武汉餐饮业协会只是行业组织，并非政府监管部门，没有执法权，该倡议书只是一种建议性规范，对餐饮企业没有约束力，无法实现强制性执行和全行业推广。因此，此项不合理、缺乏操作性的N-1点餐模式，极有可能沦为空谈，被餐饮业无视。

既是减量，更是减负

“N-1点餐”的提法，很是让人眼前一亮。理论上，按照这一模式，餐馆供餐、顾客点菜，都将有更为精准的量化参照。“少一点，留一分”“不够再加”，这对于避免“点多吃不完”的情况，应当是可行的。系统性优化整个餐饮消费生态，此类细节修正和趋势跟进，无疑是至关重要的。

龙门阵 今日议题 8月11日，武汉餐饮业协会倡议的“N-1点餐模式”引发关注。武汉餐饮业协会向武汉所有的餐厅倡议：一、推行N-1点餐模式，即10位进餐客人只能点9个人的菜，不够再增加菜品，确保顾客吃好的同时，从源头杜绝餐饮浪费；二、针对两三位客人就餐，餐厅推出半份菜和小份菜，在节俭的前提下，以满足消费者品种多样化的需求；三、所有餐厅为顾客服务，必须以节约的原则作为前提，每家餐厅要准备打包盒，对万一有剩菜、剩饭的顾客提供打包服务，体现餐饮行业的光盘行动。

这个模式，缺乏可操作性。是有一个人在旁边干看着。显然，武汉餐饮业协会制定的该项要求，乃是坐在办公室里拍脑袋想出来的，没有体察餐饮企业的实际情况。更何况，武汉餐饮业协会只是行业组织，并非政府监管部门，没有执法权，该倡议书只是一种建议性规范，对餐饮企业没有约束力，无法实现强制性执行和全行业推广。因此，此项不合理、缺乏操作性的N-1点餐模式，极有可能沦为空谈，被餐饮业无视。

上接 A7版

Table with columns: 序号, 债务人名称, 债权合同编号, 担保合同编号, 本息余额 (截至2020年6月30日), 债务人名称, 债权合同编号, 担保合同编号, 本息余额 (截至2020年6月30日), 债务人名称, 债权合同编号, 担保合同编号, 本息余额 (截至2020年6月30日)