

“小餐桌”彰显大文明

□ 本报记者 罗丽 通讯员 张丽妍

推出小份菜、半份菜,免费提供打包盒(袋),加强内部巡查……为深入贯彻落实习近平总书记坚决制止餐饮浪费行为作出的重要指示,积极响应孝义市关于“厉行节约、反对浪费”的倡议,孝义市餐饮服务行业持续推出制止餐饮浪费新举措,倡导文明用餐新风尚,助力宾客和员工切实培养节约习惯。

走进孝义东兴酒店,门头LED屏滚动显示“坚决制止餐饮浪费行为,切实培养节约习惯”的宣传语。餐厅内,“光盘行动、从我做起”“拒绝浪费、珍惜粮食”等提示语成为每张餐桌的标配,墙上处处张贴有“创建文明城市、共建文明餐桌”的海报,服务员在消费者点餐时也不时提醒消费者适量点餐。“自从开展‘光盘行动’以来,餐桌上的剩菜剩饭明显减少。我们酒店一楼是自助早餐,在提醒客人的过程中,已经发现客人自觉做到了勤拿少取,少量多次,说明大家光盘行动已经深入人心。”工作人员李婧细数着酒店发生的新变化。

“小餐桌”真正带动了“大文明”,“文明餐桌”风气渐浓,市民在就餐时越来越注重理性消费,节约意识不断增强。“根据自己的量来点餐,吃多少点多少,不够再点偶尔点多了,也会主动打包带走。”正在店内就餐的张女士说,我们每一位公民都要强化节约意识,农民辛勤耕作,粮食来之不易。我国的耕地资源相对短缺,更要倡导节约,确保粮食安全。

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”。孝义市的餐饮服务行业还将“文明餐桌”理念纳入服务规范,作为人员培训重要内容,一方面引导客人适量点餐,主动提供打包服务,为客人提供公筷公勺、小份菜、半份菜,另一方面做厉行节约的践行者,反对浪费的监督者、节约风尚的传播者。

民进吕梁市委会
发出倡议制止餐饮浪费

本报讯(记者 王涛) 厉行节约、反对浪费,事在全民、人人有责。习近平总书记提出对制止餐饮浪费行为的重要指示后,民进吕梁市委会迅速行动,发出“厉行节约、反对浪费”倡议书,鼓励每一位会员养成节约习惯,推动“浪费可耻、节约为荣”成为社会新风尚。

倡议书指出,更新观念,健康饮食。告别“爱面子、讲排场、比阔气”的消费陋习,做到不剩饭、不剩菜,以“光盘”为荣,以“剩菜”为耻,向“舌尖上的浪费”说“不”。加强自律,自觉抵制奢华消费、反对铺张浪费。就餐时做到适量点餐、餐后打包。践行新风,文明就餐。自觉遵守公共道德规范,遵守餐桌礼节,使用“公筷公勺”,在公共聚餐、家庭用餐时实行分餐制、公筷制,逐步养成“餐具专用、合理分餐、使用公筷”的用餐习惯。积极监督身边亲朋好友,制止浪费现象,以餐桌小文明带动社会大文明。

倡议书希望广大会员要率先垂范,身体力行,把节约当作一种境界、一种责任,从我做起,从现在做起,从影响身边人做起,从节约每一粒粮到节约每一滴水、每一度电、每一张纸,养成良好的节俭习惯,形成崇尚节俭的道德风尚,自觉做勤俭节约风尚的先行者。

民进广大会员纷纷表示,勤俭节约是中华民族的传统美德,自己一定要身体力行,从我做起,从现在做起,告别餐饮陋习,用“杜绝浪费,文明用餐”的实际行动,助力全社会“厉行节约,反对浪费”蔚然成风。

杜绝餐桌浪费
请行动起来

□ 褚学敏

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”这句倡导节约、爱惜粮食的诗文相信很多人耳熟能详,都知道节约是文明的社会风尚、浪费粮食可耻、一粥一饭当思来之不易……可不得不承认的是,“点一桌,剩半桌,还打包”等餐桌浪费行为依然持续发生。

为积极响应习近平总书记“坚决制止餐饮浪费行为”的重要指示精神,全国各地餐饮行业协会都发出倡议,号召大家共同努力,从我做起,杜绝餐桌浪费,做厉行节约的践行者、餐桌文明的维护者、美好生活的创造者。

可世界上最远的距离就是从心到手的距离,从想法到实践的距离,也就是说,知而后行更加重要。

民以食为天。吃饭问题是与每个人每一天都息息相关的问,杜绝餐桌浪费是每个人都应扛起的社会责任。

饭店就餐特别是宴请或婚宴、寿宴、生日宴、年会宴等宴会活动,称得上是餐饮浪费的重灾区,虽说吃饭的钱是自己的,但无论是生产粮食的资源,还是处理厨余垃圾的资源都是社会公共的,谁都没有理由浪费。建议大家重新审视“吃得好”的概念,重视营养均衡,讲究餐饮品质,而不是吃得多、剩得多。

就餐饮企业而言,也不要只停留在“倡议”层面,要多创新针对性强、可操作的办法,引导消费者遏止浪费行为。比如:针对菜量大吃不完的现象,饭店可推出小份菜、半份饭,还可以通过提供免费打包用具、光盘打折优惠等活动,提高消费者参与“光盘行动”的积极性。

厨余垃圾是餐桌浪费的产物,处理大量厨余垃圾带来了人力、物力、财力浪费以及环保伤害等一系列问题。建议大家在网上搜索一些厨余垃圾的图片、视频、数据,真的令人触目惊心,这些辣眼睛的画面是我们每个人的浪费行为“合力”导致的。为了减少这些问题发生,我们每个人都应该行动起来,杜绝浪费。

虽然大家都知道节约光荣、浪费可耻,可浪费现象依然存在,归根结底还是由于没有触及到他的个人利益。建议相关部门加快制度设计,针对餐桌浪费行为出台一些约束性强的条款,真正让吃不完的受到惩罚,让吃不了的兜着走,倒逼养成“消费不浪费”的良好行为习惯。

遏止餐桌浪费只是杜绝粮食浪费的末端,要做到杜绝粮食浪费,应该涵盖田间种植、中间物流、生产加工、餐桌就餐等全链条、全环节。为了促进将杜绝粮食浪费行为更好地落实到全社会每个人的行动上,你还有什么好办法呢?

铭记抗战历史 弘扬民族精神

纪念中国人民抗日战争胜利暨世界反法西斯战争胜利75周年

我市一剧目入选纪念抗战胜利75周年
舞台艺术优秀剧目展演展播活动

本报讯 为纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利75周年,发挥好优秀舞台艺术作品的引领示范作用,文化和旅游部定于2020年9月2日至20日举办纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利75周年舞台艺术优秀剧目展演展播。本次活动由文化和旅游部主办、文化和旅游部艺术司、文化和旅游部信息中心承办,根据新冠肺炎疫情常态化防控要求,以“线下”剧场演出和“线上”网络直播、展播相结合的形式于2020年9月2日至9月20日开展。本次展演展播剧目均从精神文明建设“五个工程”获奖剧目、“文华大奖”获奖剧目、国家舞台艺术精品创作扶持工程重点扶持剧目、中国

民族歌剧传承发展工程重点扶持剧目、抗战题材经典保留剧目中遴选,共有20台优秀剧目参加展演展播活动。

我省两台剧目,由山西省晋城市上党梆子剧院创排的上党梆子《太行娘亲》,山西华韵歌舞团有限公司、吕梁市民间艺术团(临县道情研究中心)创排的舞剧《吕梁英雄传》入选文化和旅游部“纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利75周年舞台艺术优秀剧目展演展播”。

我市创排的舞剧《吕梁英雄传》根据马烽、西戎的同名长篇小说改编而成,以晋西北抗日战争的真实历史为素材,以吕梁山区的一个普通山村——康家寨为叙事切入点,

讲述了康家寨村民在中国共产党领导下打击日本侵略者的精彩故事,塑造了以雷石柱、吴秀英、孟二楞、康明理等民兵为代表的组成身怀绝技、英勇善战的英雄群像,颂扬了吕梁人民不畏困难、不惧强敌、敢于牺牲的大无畏英雄主义精神。

上党梆子《太行娘亲》讲述了抗日战争时期,太行母亲赵氏与梨花婆媳两代人舍弃亲生骨肉,救护八路军后代的感人故事,生动再现了当年太行山区军民团结抗敌打击日寇的烽火岁月,塑造了一个逐步成长、具有鲜明个性的英雄母亲赵氏的光辉形象,讴歌了太行革命老区 and 人民军队的鱼水深情,反映历史并关照现实,情真意切又催人奋进。(本报通讯员)

临县举行纪念抗战胜利75周年“伟大的胜利”图片展

本报讯 为缅怀先烈,教育后人,在纪念抗日战争胜利75周年之际,9月1日,由临县县委宣传部主办,县委党史研究室承办的主题为“伟大的胜利”纪念中国人民抗日战争胜利75周年图片展在县城影剧院门口展出。

本次图片展分统一战线、日军暴行、武装斗争、民兵抗战、大生产运动、缅怀先烈、遗址遗迹七个篇章。众所周知,临县是一片红色热土,是全国最早的解放区之一。1937年7月7日,抗日战争爆发以来,临县党组织在上级党组织的领导下迅速得到恢复,积极推动和发展全县的抗日民族统一战线,动员社会各界支援抗战,大力发展党领导下的抗日武装,巩固抗日民主政府,使党组织不断发展壮大。展览主要采用图片展板的形式,带领观众回顾抗日战争的重要节点,讲述抗



日战争中临县革命先辈的一系列重要事件,宣传中国人民抗日战争的伟大历程,英勇壮举和历史经验。

参观的广大群众看到这一幅幅充满记忆的画面,心中都有所触动,有些还用手机

拍照留存。大家纷纷表示此次展览深受教育意义,更加深入地认识到今天的幸福生活来之不易,他们将倍加珍惜,并继承先烈精神,在各自的工作中做到甘于奉献,敢于担当,争当表率。

(严晓声)

山西省汾阳医院获得『最具创意奖』
首届全国医院人文管理路演大赛奖项揭晓

本报讯(记者 冯海砚) 8月27日—29日,首届全国医院人文管理路演大赛在四川成都举行。经过评委会初选、复审、复评、合议等严格评选,山西省汾阳医院选送的节目从全国400多家参赛医疗机构中脱颖而出,荣获“最具创意奖”。

为深入贯彻落实《“健康中国2030”规划纲要》等一系列重大决策,推进中国医院管理水平和医疗服务能力的提升。今年6月至8月,中国生命关怀协会医院人文建设专业委员会与《家庭与生活报》、丁香园、澎湃新闻等机构联合启动举办首届全国医院人文管理路演大赛,面向全国各级各类医疗机构征集医院在人文建设上的优秀项目,并举办现场路演大赛,通过大赛的形式促进医疗机构之间的相互交流,进一步推动医院人文管理水平与和服务水平的提升。活动得到了全国各地400多家医疗机构的积极响应,山西省汾阳医院从众多参赛节目中中获得“最具创意奖”实属不易!

据了解,近年来,山西省汾阳医院秉持“厚德 精医 自强 致远”的院训和“无愧医护心、留住患者心、赢得百姓心”的服务理念,提高医院内涵建设,持续改进服务质量,抓规范、促发展、抓特色、创品牌,持续推进医院人文管理,多次受到国家、省、市表彰。近年来,先后获得“致敬领袖机构——杰出奉献机构奖”“全国医院文化建设先进单位”“中国优秀志愿者服务集体”“山西省文明单位”“全省先进基层党组织”“山西省五一劳动奖章”“山西省模范单位”等多项荣誉。

“嘉气绕临州,捷报传来心遂愿;丽文濡梦笔,淑才笑起脸如花”。这是临县一楹联爱好者为闫嘉丽十年寒窗苦用功写的一副对联,对联讲述了她在学习中以废寝忘食、孜孜不倦的学习精神,最终被清华大学录取的故事。图为闫嘉丽(右二)和同学们在校园一起学习。 陈平 摄



田永旺的烹饪人生

□ 本报记者 穆佳妮

五彩斑斓的“土地”上“孕育”出白色的“土豆花”,独具匠心,吸引眼球。在今年7月份举办的首届吕梁市职业技能大赛的烹饪比赛中,参赛选手田永旺用他熟练的雕刻技法,结合当地的特产土豆,做出了一道富有寓意的花式冷拼——“土豆花开艳岚州”,这道菜获得评委的一致好评,他也获得烹饪类二等奖的好成绩。

周围五色食材,中间托出一块土豆泥,土豆泥上面“盛开”着“土豆花”,“土豆花开艳岚州”七个字用冬瓜皮刻成,盘中的土豆花瓣用蛋清做成,叶子用熟青椒做成,茎用土豆泥加黑米面做成,这个冷拼共用了十种食材。本次大赛上,田永旺还做了一道自选热菜——五谷金汤土豆参,也采用了十种食材,健康又有特色。田永旺在比赛中能有这样出色的表现来自他多年的经验历练,他在烹饪行业已打拼了将近三十年。

田永旺今年46岁,来自岚县农村,16岁外出打工,打过零工,做过煤矿工。18岁那年,他觉得趁年轻,还是得学一门手艺。于是他只身来到太原市,从洗盘子刷碗干起,先后受

雇于多家饭店,在餐饮行业打拼近30年。对于外出打工初涉餐饮行业那段经历,到如今田永旺仍然记忆犹新。他说:“第一家饭店在太原市新建路一家名叫‘味乐美’的家常菜小饭店,从洗碗打杂干起,一干就是三年。当我离开这个店时,已经把小店的招牌菜爆炒腰花、粉条顿肉、炸鸡排、酸菜鱼做得十分熟练。我去了第二家饭店后,就把这几样拿手菜端上客人的餐桌,仍然深受顾客喜爱。”

几年后,田永旺又去了太原市迎泽区政府招待所,又从做凉菜干起,扎扎实实学烹饪,他在这里学会了烤鸭厨艺、热菜、冷菜技能都有了很大的提高,还学会了果蔬雕刻,掌握了各种家常面食制作技能。

之后,掌握了各种技能的田永旺又与几位朋友到各地包厨房,六年包了五家饭店,还在五台山的一个酒店包了两年。外地多年的打拼有收获,也有辛

酸,田永旺内心深处还是十分眷恋家乡岚县。2010年,他怀揣技艺回到了家乡,开了一年饭店后就受聘于中铁十九局职工餐厅,一直至今。

2019年9月份,田永旺迎来人生中第一个餐饮行业奖章。他去贵州省清镇市参加了中国餐饮大会第十二届搜厨国际烹饪大赛,获得三个奖项:金奖、特金奖、国际金勺奖。他是山西省唯一一位获得三个奖项的选手。

获奖后的田永旺对自己的厨艺更是信心百倍,这之后他又获得2020第二届中国亚太厨皇超级厨神烹饪大赛超级厨神青年烹饪杰出技术能手奖,被授予香港烹饪协会名厨专业委员会(吕梁)执行主席。

今年代表岚县参加首届吕梁市职业技能大赛,他更是倍受鼓舞。他说:“参加各种烹饪大赛能够长见识,长厨艺。通过裁判对自己的点评,更能明确自己还需要在哪方面去努力,另外比赛也是同行的一次盛会,各地的名厨聚在一起相互学习,相互促进,更容易进步。今后,我将会加倍努力,不断学习,不断创新,做一个更加优秀的厨师。”

有奖征文
人人持证 技能社会

吕梁市人力资源和社会保障局 吕梁日报社 联办

