

非遗传承添新彩 传统文化绽芳华

我市两人获评第六批国家级非遗代表性传承人称号

本报讯(记者 刘少伟)3月17日,在文化和旅游部公布的第六批国家级非物质文化遗产代表性传承人名单中,我市两位非遗传承人李长喜和袁建花凭借其精湛技艺和对非遗文化的卓越贡献,成功获评国家级非物质文化遗产代表性传承人,为全市的文化遗产与发展增添

了浓墨重彩的一笔。

非物质文化遗产是中华民族优秀传统文化的重要组成部分,承载着历史的记忆与民族的精神。近年来,我市高度重视非物质文化遗产的保护与传承工作,积极挖掘和培养了一批德艺双馨、技艺精湛的传承人。在此次评选中,来自汾阳市的李

长喜和岚县的袁建花,凭借他们在地秧歌和面塑领域展现出的深厚造诣与广泛社会影响力,成功入选国家级非物质文化遗产代表性传承人名录,为我市非物质文化遗产的保护与传承注入了新的活力。

此次获评国家级非物质文化遗产代表性传承人,不仅是对两位传承人个人

技艺的高度认可,更是对我市非物质文化遗产保护与传承工作的有力肯定,将推动我市进一步加大对非物质文化遗产的保护力度,培养更多后继人才,让非物质文化遗产在新时代焕发出更加夺目的光彩,为中华优秀传统文化的传承与发展贡献更多力量。

向餐饮浪费说“不”

□ 文/图 本报记者 韩笑



“老板,麻烦把这些剩菜帮我打包一下,不要浪费。”“您好,我想点一份小份菜,现在都提倡节约,小份菜正合适。”“咱们5位客人用餐,四荤两素已经足够了。”

近日,记者走访市区多家餐饮单位发现,不少餐馆都推出了“小碗菜”“半份菜”,由于菜品丰富、价格实惠且能有效避免浪费,这种模式受到很多市民热捧。“我们这里不仅推出了小份菜,还会主动提醒顾客适量点餐,如果有剩菜,我们会建议打包。与前几年相比,现在的剩菜剩饭明显减少,好多客人都主动将剩菜打包带走。”市区龙凤南大街某餐馆的负责人告诉记者。

一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。近年来,我市市场监管部门结合当前全市餐饮监管工作实际,积极开展反餐饮浪费专项整治行动,组织执法人员赴离石、中阳、孝义、汾阳、文水、交城等县(市、区)开展反餐饮浪费督导检查,进一步督促餐饮单位落实主体责任,并通过新闻媒体报道、“抖音”等网络平台宣传、车载流动电子屏播放以及悬挂宣传标语等形式,在全市范围营造了浪费可耻、节约为荣的良好氛围。

在市区碧水路的一家快餐店,食客刘伟取完餐后又取了一碟免费的小菜。



餐馆推出的“小碗菜”“半份菜”受到市民欢迎

“虽然这些小碟子配菜都是免费的,但是大家都是吃多少拿多少。”刘伟坦言,以前出去吃饭,总觉得要多点几个菜才有面子,现在不一样了,大家都以“光盘”为荣,浪费食物会觉得不好意思。

杜绝餐饮浪费,不仅需要食客有节约的自觉行动,更离不开餐馆服务员和管理方的倡导引领。为此,市市场监管局积极引导餐饮单位加强采购、储存、加工等关键环节的管控,鼓励餐饮单位结合消费需求特点优化菜单,提供“小碗

菜”“半份菜”、打包等便利化服务,并在点餐过程中及时提醒消费者按人、按需适量点餐,不得诱导、误导消费者超量点餐,主动提供公筷公勺,共同营造文明健康的用餐环境。

此外,市市场监督管理局还组织幼儿园及学校食堂开展“小手拉大手”制止餐饮浪费相关活动,以幼儿及学生为点,辐射广大家长及社会各界,为形成浪费可耻、节约为荣的良好社会风尚夯实基础。

同时,全市各党政机关、企事业单位率先垂范,积极开展“厉行节约、反对浪费”宣传教育,深化勤俭节约、艰苦奋斗意识,以良好的机关作风引领节约光荣、浪费可耻的社会风尚。

如今,市民点餐时愈发理性,会根据实际人数和食量选择菜品,避免盲目多点造成浪费;就餐过程中大家都自觉做到不挑食、不浪费;消费者在外卖平台点餐时选择“无需餐具”……“光盘行动”正成为吕梁市民用餐的新常态。