

莫让舌尖消费变浪费

新华社记者 孙奕



餐馆点菜不“光盘”、外卖吃不完就扔……有人认为，只要花的是自己的钱，怎么吃是私事，餐饮“消费”不能算“浪费”。事实上，杜绝餐饮浪费是利国利民的大事，从“小餐桌”到“大社会”都必须厚植勤俭节约的理念。

莫让舌尖消费变浪费，要忌“无所谓”心态。一粥一饭当思来之不易，餐饮消费虽是个人行为，但节俭的餐饮风尚却和公民的社会责任息息相关。从源头看，中国人多地少，尽管我国粮食产量连续超过1.3万亿斤，总体上粮食安全有保障，但粮食供求中长期仍是紧平衡态势，粮食安全这根弦任何时候都不能松。从产业链看，无论是粮食生产还是物资配送，无论是食品加工还是厨余处理，舌尖上的消费都不能归结为顾客扫码结账这样简单的一次性动作，任何微小的浪费都可能累积成触目惊心的数字，对粮食“有所谓”方能筑牢构建节约型社会之基。

莫让舌尖消费变浪费，要忌“好面子”心态。中国是礼仪之邦，热情好客是中国人的传统。有人认为，亲友欢聚把酒言欢，是快意人生的写照，若餐饮分量、排场、格调跟不上，似乎不足以表达热情。但所谓过分热情之举恰恰反映出对粮食生产成果还不够珍惜，对劳动者的辛劳还不够尊重，表面大方，实则浪费。

俭则约，约则百善俱兴。一粒粒粮食，承载着中华民族勤俭奋斗的传统美德，更能折射出崇尚理性、节约的社会风气。精准监督、精细化服务在越来越多的地方开展，不断完善的小份菜、单人餐等餐饮消费新形式受到欢迎，不少餐饮企业设立“节约监督员”建议顾客适量点餐、剩菜打包，张贴宣传标语提醒厉行节约，在后厨通过提高食材出成率和利用率减少厨余垃圾……反对餐饮浪费的理念和切实行动在路上。

节约无小事，制止餐饮浪费人人有责。从自身做起，对“舌尖上的浪费”说不，常抓不懈，把拒绝浪费内化为习惯和修养，才能让勤俭节约蔚然成风。

新华社北京5月24日电

习近平出席欧亚经济联盟第二届欧亚经济论坛全会开幕式并致辞

(上接第1版) 习近平强调，作为亚欧大家庭的一员，中国的发展离不开亚欧地区，也惠

及亚欧地区。中方真诚希望，共建“一带一路”同欧亚经济联盟建设对接合作走深走实，各国团结协作、勠力同心，携

手开创亚欧合作新局面。今年下半年，中方将举办第三届“一带一路”国际合作高峰论坛。中方愿同“一带一路”共

建和欧亚经济联盟成员国一道，继续高举和平、发展、合作、共赢旗帜，共享机遇，共克时艰，共创未来，携手谱写多极化世界文明进步新篇章。

欧亚经济联盟第二届欧亚经济论坛于5月24日在俄罗斯莫斯科以线上线下结合方式举行，主题为“多极化世界中的欧亚一体化”。

加强沟通深化合作 携手做大做强新能源汽车产业

(上接第1版) 希望双方深化沟通交流，不断凝聚联动发展、互利共赢的合作共识，携手把新能源汽车产业和甲醇汽车产业做成山西响当当的汽

车产业。吉利汽车晋中基地要发挥全省新能源汽车产业链“链主”企业优势，主动适应市场需求，做好产能提升、车型改进、技术攻关，完善服务

体系，在更大范围持续拓展甲醇汽车应用市场。我市将持续推广应用甲醇汽车，做好服务保障，尽最大努力推动甲醇汽车产业发展，做大做强产

业集群，构建醇、运、站、车的千亿级甲醇经济新生态。

毛勇对晋中市委、市政府长期给予吉利的支持表示感谢，表示将全力以赴支持吉利在晋中发展，加强交流、深化合作，携手打造晋中国家级甲醇经济示范区，助力晋中加快建设全省高质量发展先行区。

(上接第1版)

近年来，榆次区结合研学，推动工业旅游，推出让游客摸得着、可体验、受启发的文旅项目，推动醋产业做大做强。作为目前山西老陈醋集团旗下规模最大的综合生产基地，也是全国酿酒行业唯一的国家级非物质文化遗产生产性保护示范基地，老西醋博园致力于打造集生产、研发、货运物流、醋文化观光、旅游、餐饮为一体的新型特色工业和醋文化生态旅游产业园，让“醋文化”为文旅融合再添新“滋味”。目前，园区内建有国家级非物质文化遗产——美和居老陈醋酿制技艺传习所、国家级老陈醋酿造大师工作室、东湖老醋醋疗健康养生体验中心、老醋食府、老醋客栈、自驾游停靠港以及醋文化广场，成为我市及周边城市居民休闲度假的好去处。

强化全产业链发展思维，在做优主业的基础上，适应市场需求，研发新产品，开发新业态，持续提升发展质量效益，也是榆次怀仁老陈醋专业镇建设的努力方向。在山西梁汾金龙鱼醋业有限公司记者看到，企业自主研发与设计的工业化全自动谷物固态发酵生产线，实现全自动、全封闭生产，目前生产有调味品醋、果粮醋、药食同

源康养系列等20多个醋产品品类，已经储备和正在研发的醋类产品及醋类衍生产品还有30多个，醋产品产业链得到最大化延伸。

现代醋企风生水起，传统醋坊也在不断推陈出新。知名老字号榆次怀仁元庆隆醋坊传承人李政与山西农业大学高粱研究所、榆次九三学社合作，运用先进科技指导传统手工技艺，不仅产量加大，还增加了药材醋等新品种。目前，元庆隆醋坊已开发出陈醋、老陈醋、药醋、特色醋四大类产品，远销全国20个省、市、自治区，备受消费者青睐。

从强化源头供给到各类醋产品的精深加工，从包装设计、互联网销售到醋文化旅游等产业链布局，榆次怀仁老陈醋正在向涵盖高粱种植、食醋酿造、物流配送、包装材料、电子商务等行业的全产业链条迈进，专业镇建设强势开局。

精益求精——做优长板 开创新局

今年，榆次怀仁老陈醋被列为我市首批市级专业镇。做好“醋文章”、锻造“醋长板”，榆次区按照“龙头带动、文化塑魂、以文兴旅”的发展思路，

在市场拓展、项目布局等方面全面发力，加大产品研发创新、加速产业链延伸，上中下游同步，形成正向发展闭环，着力打造集生产、文旅、研发为一体的醋产业特色专业镇。

榆次区科学制定总体规划和特色产业规划，在现代醋企发展上，坚持“龙头带动”，以福源昌、灯山井、恒顺等龙头企业为牵引，加大产品研发创新、加快品牌塑造建设、加速产业链条延伸，打造现代化醋产业专业镇；在传统醋坊发展上，坚持“文化塑魂”，以“元庆隆”手工醋坊为切入点，深入挖掘传承传统醋文化、大力弘扬古法工匠精神，打造精品化老陈醋典范；在文旅融合发展上，坚持“以文兴旅”，做好醋文化基础研究，举办榆次(怀仁)醋文化节等活动，打造醋文化研学和醋醋工艺体验基地，发展醋文旅产业。

与此同时，充分挖掘资源禀赋和产业优势，以省、市两级专业镇实施意见为指导，对照十大重点任务要求，主动发力、科学谋划，重点从“一中心五平台”公共服务体系构建(即醋产业服务中心、原料集采产品销售平台、产品溯源平台、AI可视化展示平台、公共质量检测平台、公共品牌推广平台)、传

统工艺与现代科技结合、地方传统工艺标准化、地域品牌塑造、文产深度融合等方面着手，拓展思路，强化政策支持、项目服务、要素保障，进一步夯实怀仁老陈醋产业壮大升级基础。

推动专业镇产业转型升级和高端发展，人才是支撑。榆次区将积极与四川大学、山西农业大学、山西大学、太原理工大学等高校建立产学研合作机制，并选派科研人员到高校研修深造，培养食醋行业专业技术人才。同时，充分发挥大学城人才集聚优势，配套相关引才育才政策，不断优化人才成长环境。

通过龙头企业带动，重点项目建设平台和平台持续发力，榆次区将不断扩大产业规模、提升产品品质，提高行业创新力和竞争力。力争2023年醋产业产值达到10亿元，新增规模企业1户，专精特新企业1户，小作坊10户，新增就业300人。

让传统产业在传承中发展、在发展中创新、在创新中焕发光彩，榆次区将瞄准提档升级省级专业镇的更高目标，真抓实干、奋勇争先，把醋产业做优做强，把专业镇打造成转型发展新引擎，为推动全市高质量发展提供有力支撑。



发展循环经济 推进资源节约集约利用

