

全国抗击新冠肺炎疫情表彰大会 8日上午在京隆重举行

习近平将向国家勋章和国家荣誉称号获得者颁授勋章奖章并发表重要讲话

据新华社电 全国抗击新冠肺炎疫情表彰大会将于9月8日上午10时在北京人民大会堂隆重举行。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平将向国家勋章和国家荣誉称号获得者颁授勋章奖章并发表重要讲话。

大会还将对全国抗击新冠肺炎疫情先进个人、先进集体，全国优秀共产党员、全国先进基层党组织进行表彰。

中央广播电视总台、新华网将对大会进行现场直播，人民网、央视网、中国网等中央重点新闻网站和人民日报客户端、新华社客户端、央视新闻客户端等新媒体平台同步转播。

人民日报评论员： 必须坚持中国特色社会主义道路 让我们的制度越来越成熟

——论学习贯彻习近平总书记在纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利75周年座谈会上重要讲话

“任何人任何势力企图歪曲和改变中国特色社会主义道路、否定和丑化中国人民建设社会主义的伟大成就，中国人民都绝不答应！”在近日举行的纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利75周年座谈会上，习近平总书记深刻指出中国特色社会主义道路是党和人民历经千辛万苦、克服千难万险取得的宝贵成果，强调实现中华民族伟大复兴，必须坚持走中国特色社会主义道路。

回溯1840年以来中华民族的屈辱历史，根本原因是没有找到一条强国富民的发展道路。中国人民抗日战争的伟大胜利，是中华民族从近代以来陷入深重危机走向伟大复兴的历史转折点，开启了古老中国凤凰涅槃、浴火重生的历史新征程。75年来，中国发生了翻天覆地的变化。中国共产党团结带领全国各族人民发愤图强、艰苦创业，创造了举世瞩目的发展成就，成功开辟了中国特色社会主义道路，中国特色社会主义进入新时代，中华民族伟大复兴迎来了光明前景。实践充分表明，中国特色社会主义道路是1840年以来特别是甲午战争以来，中国人民对其他救国途径的尝试全部碰壁之后作出的历史性选择，是中国共产党和人民历经千辛万苦、付出巨大代价取得的根本成就。历史告诉我们，坚持中国特色社会主义道路，关乎国家前途、民族命运、人民福祉；中国共产党领导中国人民开辟的中国特色社会主义道路是正确的，必须长期坚持、永不动摇。

方向决定前途，道路决定命运。我们要把命运掌握在自己手中，就要有志不改、道不变的坚定。鲁迅先生说过：“什么是路？就是从没路的地方践踏出来的，从只有荆棘的地方开辟出来的。”改革开放40多年来，我们党全部理论和实践的主题是坚持和发展中国特色社会主义。中国特色社会主义是不是好，要看事实，要看中国人民的判断，而不是看那些固守意识形态偏见的人的主观臆断。中国特色社会主义道路，开拓于中国人民共同奋斗，扎根于中华大地，是给中国人民带来幸福安宁的正确道路，是当代中国大踏步赶上时代、引领时代发展的康庄大道，是实现社会主义现代化的必由之路，是创造人民美好生活的必由之路。面向未来，中国特色社会主义既是我们必须不断推进的伟大事业，又是我们开辟未来的根本保证。中国特色社会主义道路不容歪曲和改变，中国人民建设社会主义的伟大成就不容否定和丑化！

“自信人生二百年，会当水击三千里”。当今世界，要说哪个政党、哪个国家、哪个民族能够自信的话，那中国共产党、中华人民共和国、中华民族是最有理由自信的。无论遇到什么风浪，在坚持中国特色社会主义道路这个根本问题上都要一以贯之，决不因各种杂音噪音而改弦更张；无论面临什么挑战，都要坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，不断推进理论创新、实践创新、制度创新、文化创新以及其他各方面创新，不断把中国特色社会主义伟大事业推向前进，努力使中国特色社会主义展现更加强大、更有说服力的真理力量。正如习近平总书记所强调的：“随着新时代坚持和发展中国特色社会主义的伟大实践不断向前，我们的道路必将越走越宽广，我们的制度必将越来越成熟。”

“千磨万击还坚劲，任尔东西南北风”。站立在九百六十万平方公里的广袤土地上，吸吮着五千多年中华民族漫长奋斗积累的文化养分，拥有十四亿中国人民聚合的磅礴之力，我们走中国特色社会主义道路，具有无比广阔的时代舞台，具有无比深厚的历史底蕴，具有无比强大的前进定力。从伟大抗战精神中汲取前行力量，始终保持永不懈怠的精神状态和一往无前的奋斗姿态，矢志不渝沿着中国特色社会主义道路奋勇前进，我们一定能实现中华民族伟大复兴！

□ 新华社电

有的吃一半扔一半！ 盛宴缘何转眼成“剩宴”？

荤素满桌、觥筹交错，待到宾主散去，盛宴转眼变“剩宴”。记者近日采访发现，相比日常“下馆子”，讲究排场的婚宴、寿宴、生日宴、升学宴等大型宴席中食物浪费情况更突出，成为餐饮浪费重灾区。一些受访餐饮从业者表示，目前大型宴席的浪费率普遍在30%以上，有的达到50%甚至更高。

□“新华视点”记者 马晓媛 马志异 李紫薇

宴席普遍剩三成以上，有的吃一半扔一半

位于太原晋阳街的金伯爵是一家主营婚宴的主题婚礼酒店。记者日前在中午时分看到，这里正举办一场25桌的婚宴。下午1点过后，婚宴结束，客人陆续离开，桌上的剩饭剩菜还有差不多三分之一：大半条蒸鱼、半盘子鸭肉、几乎没动的炒饭……都被收进厨余桶里。酒店一位服务员告诉记者，客人不好意思打包，主人担心卫生问题，剩下的饭菜基本都被倒掉了。

负责晋阳街厨余垃圾收运的张德庆告诉记者，在他负责的四五十家大小餐企中，金伯爵主题婚礼酒店是厨余垃圾的“大户”，婚宴产生的泔水量少则两三桶，多则七八桶。

多家经营宴席的餐饮企业介绍，婚宴、升学宴等大型宴席的剩菜率普遍在

30%以上，有的会达到50%甚至更高。

在北京工作的王佳欣说，不久前她曾参加一场婚宴。一桌饭上万元，但有一桌客人不足十人，有的只坐了四五个人。很多菜和汤根本没动过就倒掉了，感觉是“吃一半扔一半”。

“目前宴席上餐饮浪费严重。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说，一般婚宴、生日宴等宴席的桌数不少，每一桌的菜品也比较多，容易造成浪费，一些地方过分讲究排场，往往一桌宴席上的菜品会浪费40%左右。

山西会馆门店经理富燕飞给记者算了一笔账，普通婚宴一般设15桌到30桌，中档宴席的价格在每桌1500元左右，如果按每桌菜浪费三成来算，一场30桌的婚宴就要浪费上万元。

主人讲排场要面子大鱼大肉，客人重健康求清淡少食喜素

“宴席上浪费多，主要还是讲面子的。”刚刚为儿子办完婚宴的李女士说，婚姻大事是大场面，远近亲友都来道贺，准备饭的时候宁可剩下，也不能少了，真要是“光盘”了，难免叫人笑话，不够体面。

为迎合顾客这种心理，餐饮企业纷纷推出宴席套餐，菜品大多以“八凉十热”打底，再加主食、汤、点心、果盘等，基本都在20道以上，有的多达26道、28道，远远超出一桌10人的用餐量。

不仅如此，主客双方还存在“结构性供需矛盾”。受访群众表示，宴席主人在点餐时更喜欢上鸡、鸭、鱼、肉等硬菜，觉得只有硬菜多才显得有诚意、有

面子，但现在人们生活质量明显提升，对大鱼大肉兴趣寥寥，反而更喜欢吃清淡可口的素菜。因此，宴席上剩下的往往是花钱多、做起来费工夫的荤菜。

一位高档酒店餐饮部经理告诉记者，不光是主人讲面子，客人也讲面子。在有的场合，即使碰到再喜欢吃的菜品，客人也不会吃掉最后一口；有时候虽然没吃饱，但看到周围的人都停下筷子，自己也不好意思继续吃了。

“过去物质匮乏，酒席是否丰盛体现着主人的实力、面子，但当前物质已经大大丰富，这种习惯和风气在某种程度上异化为攀比、摆阔气、炫富，很多人被裹挟其中。”民俗专家常嗣新说。

餐饮企业合理优化供应标准，全社会共同推进节约意识

“针对婚宴、生日宴等宴席浪费，过去做了很多工作。”武汉大学社会学系研究员吕德文表示，特别是从党员干部着手，严禁大操大办红白喜事已经起到了积极作用，下一步解决宴席浪费问题仍然需要党员干部以身作则，率先垂范，做厉行节约、反对浪费的践行者、宣传者和监督者，带动形成良好社会风气。

餐饮行业也需增强节约意识，改进服务，合理优化供应标准。富燕飞、于学荣等餐饮界人士表示，餐饮企业应主动承担起倡行节约的责任，通过加强员工培训、配备点餐师等途径引导消费者

适度点餐，采取合理设置宴会菜单、鼓励打包等措施避免浪费。

据了解，商务部、中国烹饪协会刚完成宴席节约服务规范行业标准，正在向社会征求意见，在完善服务标准和程序的基础上切实推进宴席节约。

记者了解到，针对宴席浪费问题，已经有餐饮企业在行动。一些酒店对宴席套餐的菜品进行了调整，减少油腻硬菜、合理设置分量、降低套餐价格；一些酒店免费提供打包盒、打包袋，还为客人讲解剩菜如何存放、如何二次制作等技巧。