作文主题2：厉行节约，反对浪费 **（三）**

**编者按**：近日，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，强调要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。本期作文围绕“厉行节约，反对浪费”，推出评论、典故、倡议书、发言稿等文章，以飨读者。

**历览前贤国与家，成由勤俭破由奢（典故）**

■赵银芳

     “历览前贤国与家，成由勤俭破由奢”出自晚唐诗人李商隐的《咏史》，全诗为：“历览前贤国与家，成由勤俭破由奢。何须琥珀方为枕，岂得真珠始是车？运去不逢青海马，力穷难拔蜀山蛇。几人曾预南薰曲？终古苍梧哭翠华。”

　　这是一首七言律诗，作于唐文宗开成五年（840年）。唐文宗是一个有进取心的皇帝，即位之后，去奢从俭。为重振朝纲，改变朋党相互倾轧，宦官掌握禁军、干涉朝政的恶劣状况，他曾两次谋诛太监，均以失败告终，抑郁成疾，含恨而终。官居下僚却有济世志向的李商隐作诗痛悼文宗、反思现实，借“咏史”之酒杯，浇心中之块垒。人常云，李商隐诗歌晦涩难懂，难就难在他爱用典故。此诗颔联、颈联、尾联，三联中连用五典故。

　　首联开门见山，用笔大开大合，纵贯历史长河，从前贤治国理家事件中，得出经验教训：勤俭节约与奢侈浪费为家国兴亡之关键。颔联上句“何须琥珀方为枕”用了南朝时的典故，琥珀自古就被认为是极贵重之物，也是一味镇痛良药，据《南史·宋·武帝纪》宋武帝率兵打仗时，毫不吝惜地将自己的琥珀枕打碎，分赐给将士作金疮药。“真珠”即为“珍珠”，颔联下句“岂得真珠始是车”借用的是《史记·田敬仲完世家》中记载的战国事。魏惠王向齐威王夸耀自己用珍珠饰车，明晃晃照亮十二乘之车。齐威王不以为然，称他珍惜的宝物是贤臣良将，人才足以光耀千里，为国增辉。此联是说，作为君主，要学宋武帝、唐德宗、齐威王之好，勤俭爱民，不追求华丽的物质。

　　颈联典故含在“青海马”和“蜀山蛇”两意象中。“青海马”曾见于《隋书·西域传》。活跃于青海一代的吐谷浑部族尝得波斯草马，日行千里，生骢驹，称“青海骢”。以“青海马”代指为国效劳之良才。东晋常璩《华阳国志》称，秦惠王将五女许配到蜀地，蜀派五壮士去迎接，路遇一条大蛇入穴，五壮士拔蛇失败，山崩，将他们都压在了山下。蜀山蛇在此指宦官、佞臣。这句是说唐朝国运衰微，栋梁难觅、佞臣难拔，难逃灭亡趋势。

　　尾联奏响哀曲。“几人曾预南薰曲？终古苍梧哭翠华”意为当年舜唱《南风歌》，一唱而天下太平，但是清世已不在，天下大治之局难追，徒余哭声绕耳。“南风曲”即指“南薰曲”，为舜所作，是太平歌。“苍梧”是舜驾崩的地方，“翠华”指翠羽为饰的天子仪仗队旗帜或车盖。这是对文宗的同情和哀叹，隐晦地指出虽然文宗以身垂范、勤俭持国，但由于穆宗、敬宗两朝奢靡成性，唐朝大厦将倾的颓势无可挽回，暗中也有伤己之情，有生不逢时、报国无门之叹。

　　在此诗中，李商隐有感而发于文宗朝之事，由之扩展至大唐兴衰，进而联想到历朝历代，推理出国家灭亡是人为导致的。这和他在《行次西郊作一百韵》中提出的“又闻理与乱，系人不系天”的归纳是一致的，不仅仅是“发思古之幽情”，更有兴亡规律和得失经验的理性总结与犀利批判。这在我国咏史诗的漫长发展历程中，对进一步提升此种题材的意蕴具有进步意义。相对其他咏史诗，李商隐诗歌尤其讲究出处和来历，绣织丽字，镶嵌典故，包藏细密，艺术性极高。咏史诗至唐而盛，而唐之咏史至李商隐则具有里程碑意义，他丰富了这类诗的题材，探索了新的手法，使咏史诗思想性、艺术性臻于和谐统—。

　　**将一地一事探索升华为全过程管控（发言稿）**

■诸大建
 制止餐饮浪费行为、遏制“舌尖上的浪费”，需要将一地一事的个案化探索集成升华为

系统化创新，从被动应对浪费和负面清单管理走向建设中国特色新餐饮模式。为此，可引入3R原则（Reduce：减量化；Reuse：再利用；Recycle：再循环），进行全过程预防与管控，做到源头环节减少食物食材浪费、中间环节对食物食材尽可能充分使用、末端环节在对餐饮垃圾回收利用的同时设立湿垃圾末端处置的“天花板”。
 第一，在源头环节，用Reduce原则减少餐饮浪费。在供给侧减少食物浪费，需要食堂、餐馆、酒店等生产单位在量和质两个方面展开创新性改进。
 国内流行固定一个价格吃自助餐，人们进去随便吃，吃得越多似乎越能回本，结果导致了许多不必要的浪费。2012年，我到里约热内卢参加联合国可持续发展大会，看到当地餐馆吃自助餐有一种“by kilo”的做法：每人拿自己喜欢的食物后称分量计价，以此防止拿多了吃不完。这样的方式完全可以经创新改造后为我们所用。

在量的方面，目前已有化大份为小份、卖一份到卖半份等举措。据说，上海有些餐厅还在探索按照每个人的不同口味，推出全素、素多荤少、荤多素少、全荤等类型，不同类型不同价格，鼓励消费者各取所需。在质的方面，有研究发现学校和外卖中的餐饮浪费相当程度上与饭菜做得好不好吃有关。为此，有必要从供给侧改进食物加工品质。消费侧的措施目前主要是“光盘行动”，但仅仅这样是不够的，还应探索分餐制等，把减少食物浪费的行为固化和坚持下来。
 此外，现在一些餐厅是吃得多有折扣、吃得少单价高。这种做法可能也需要改变，应该更多地给适量消费以优惠，发扬“小而精”的饮食传统。
 第二，在中间环节用Reuse原则充分利用食材。例如，欧美发达国家有一些社会组织专门收集超市当天没有卖完却仍可食用的食物，然后发放给有特定需要的人群。在上海，有社会公益组织创建类似的“食物银行”，在全市设立100个循环点，通过一系列确保食品安全的操作，把品牌超市当日下架却质量良好、在保质期内的食物分享给有需要的人。实际上，这样的食物收集重复利用活动，完全可以从超市进一步扩展至学校、餐馆、社区等更多地方。
 第三，在终端环节用Recycle原则控制和减少厨余垃圾。用3R原则管控食物消费及其产生的垃圾，从高到低一般有几个步骤：第一步是遏制源头食物垃圾的产生，第二步是把产生的剩食分发给需要救济的人群，第三步是用作动物饲料，第四步是用于工业领域，第五步是堆肥，最后一步是对无法处理的进行填埋或者焚烧。
 其中，在末端处理环节，不管是作动物饲料、工业原料和堆肥，还是焚烧和填埋，更为主动和积极的做法应当是设立垃圾排放量的“天花板”。在日本，餐馆食物垃圾超过一定的量会被提高处理费用，于是餐馆就有动力倒过来要求消费者不能点太多或剩太多。新加坡也有明确的法律规定，在餐馆浪费食物，需要加倍付费，这就把食物垃圾处理的外部成本内部化。上海每天要处理将近1万吨湿垃圾，相关的末端处理设施建设和处理能力存在缺口。如果能够有效控制餐饮浪费，控制食物垃圾或湿垃圾的持续增加，将会带来饮食模式和垃圾处理的双重改进。