



一周声音

宋鹏伟 整理

做好科普“必答题”

□朱红亮

化石为什么不是普通的石头？遍布全省的黄土是从哪里来的？昆虫还会伪装吗？近日，以“喜迎二十大，科普向未来”为主题的山西地质博物馆“科普进校园”活动走进娄烦县，为娄烦县君宇实验学校、娄烦县第二中学等4所学校的730余名中小学生奉上别开生面的地学科普课程。（《太原晚报》9月26日）

科普工作是国家和社会普及科学知识、倡导科学方法、传播科学思想、弘扬科学精神的活动。科普工作水平是一个社会进步水平的投射，又反过来促进社会进步。大力推动科学普及，可以唤醒青少年好奇心，帮助老年人抵御谣言流言，让普通大众了解科学，持续提升公民科学文化素养，并为实现更高水平科技创新、科技自立自强厚植根基。

科普不到位，科技创新难。习近平总书记强调，科技创新、科学普及是实现创新发展

展的两翼，要把科学普及放在与科技创新同等重要的位置，必须像重视科技创新一样重视科学普及。因此，科普工作不是某个人、单位、领域的自娱自乐，不是做得好加分，做得不好就不做的“可选项”，而是要融入经济社会发展各领域各环节，需要全社会参与的“必答题”。

要以更高的站位、更宽的视野，实现科普理念、科普机制和科普方式方法的创新提升，推进科技资源科普化，引导社会力量积极广泛参与科普服务，构建政府、社会、市场等协同推进的大科普格局。

要从组织、机制、经费、人员等方面予以保障。进一步健全科普组织体系和协调机制，充分发挥社会力量及市场的作用，强化关键部门责任，推动形成分工明确、资源共享、优势互补的协同推进机制，构建上下联动“一盘棋”的科普工作格局，激发科技创新澎湃动力。

要创新工作方法，让科普既有深度又有广度。在内容上，既要有主题突出的重大示范活动，也要有因地制宜、参与面广、互动性强的线上线下特色科普活动。在形式上，一方面要注重激发报刊、图书、广播、电视等传统媒体的传播活力，另一方面也要用好新媒体、自媒体，特别是运用好“互联网+科普”思维，大力应用VR、AR、AI等前沿新技术，将科普内容场景化、实操化、趣味化，增强科普参与性和体验感，不断深化拓展科学普及的速度、广度和深度，提升科普的实效。

科普点亮生活，科技引领未来。只有始终与发展同步、与时代同行，深入推动科普工作走深走实，做好科普工作这道“必答题”，让广大群众切实感受到科技的力量，才能在全社会形成崇尚科学、热爱科学、学习科学的良好氛围。

“采取集中或居家隔离措施时，不得采取外锁门方式。”

——9月29日，在国务院联防联控机制新闻发布会上，国家疾控局传防司司长、一级巡视员雷正龙介绍，新冠疫情发生以后，我们始终坚持“人民至上、生命至上”，指导各地认真贯彻落实有关防控政策措施要求，做好精准防控，加强安全风险防范，切实维护好广大人民群众的生命安全和身体健康。采取集中或者居家隔离措施时，不得采取外锁门的方式。（《北京日报》客户端）

“全国拥有大学文化程度人口超2.18亿。”

——9月27日，教育部举行新闻发布会，介绍党的十八大以来我国教育改革发展成效。教育部发展规划司司长刘昌亚表示，2021年劳动年龄人口平均受教育年限达10.9年，比2012年增加1.0年。全国拥有大学文化程度的人口超过2.18亿，国民素质不断提升。（封面新闻）

“全国博物馆机构数达到5772个。”

——据文旅部官方微信消息，截至2021年底，全国博物馆机构数为5772个，藏品数量4665万件/套。2021年，全国博物馆平均每万人博物馆建筑面积243.85平方米，比2012年增长124.2%。（中新网）

“书法正式列为一门一级学科。”

——9月13日，国务院学位委员会、教育部印发《研究生教育学科专业目录（2022年）》（下称《目录》）、《研究生教育学科专业目录管理办法》新版目录，将“美术与书法”正式列为一门一级学科，自2023年下半年启动招生的研究生培养按新版学科专业执行。（《成都商报》）

投稿邮箱:tywbplb@163.com

文明微评

让“小份菜”成为“必备菜”

□叶金福

“给我来个小份菜，再来一个发糕。”9月28日中午，在位于后北屯漪苑东区的社区食堂内，记者不时听到市民这样与食堂工作人员对话。据悉，推行菜品大份、半份、小份的分餐模式，是该社区食堂反对餐饮浪费的举措之一。（《太原晚报》9月29日）

一直以来，食堂、酒店等地是“餐饮浪费”的重灾区。尤其是酒店等餐饮场所，餐饮浪费现象更是十分惊人。一方面，有顾客的个人原因。比如：有的顾客在酒店宴请客人时，生怕“失面子”，于是不管赴宴者人多人少，一股脑儿地点上满满一大桌子的菜。结果，等宴请结束后，一大桌子的菜还剩一大半，只得眼睁睁地看着服务员把剩菜全部倒入了泔水桶。这是典

型的“打肿脸充胖子”，死要面子活受罪。另一方面，也有酒店的原因。按说，酒店有义务提醒顾客“按需点餐”，但很多酒店却不想这样做，生怕顾客少点餐而影响经济效益，而是任凭顾客“过量点餐”。结果，造成了大量的食品浪费。

近年来，随着《反食品浪费法》的出台，虽然各地已推出各种反食品浪费新举措，诸如：按需点餐、光盘奖励、剩菜打包，等等，但由于只是立足于“倡导”层面，因而单位食堂也好，酒店餐饮也罢，“餐饮浪费”现象依然十分普遍，也十分严重。

笔者在想，如果食堂、酒店能根据消费需求，推出“小份菜”供消费者选择，那该多好啊！一方面，提供了“小份菜”，消费者就可以根据自己的需求，选

择自己需要的“份量”，做到“适量点菜”，而不至于只能点“大份菜”而造成过多的食品浪费。另一方面，提供了“小份菜”，这也契合了当下提倡“厉行节俭，反对浪费”的现实。更为重要的是，提供了“小份菜”，不仅消费者的节俭意识有了明显的提高，而且消费者的餐饮文明也大大提升了。笔者以为，提供“小份菜”无疑是一种多赢之举，值得点赞，值得推广。

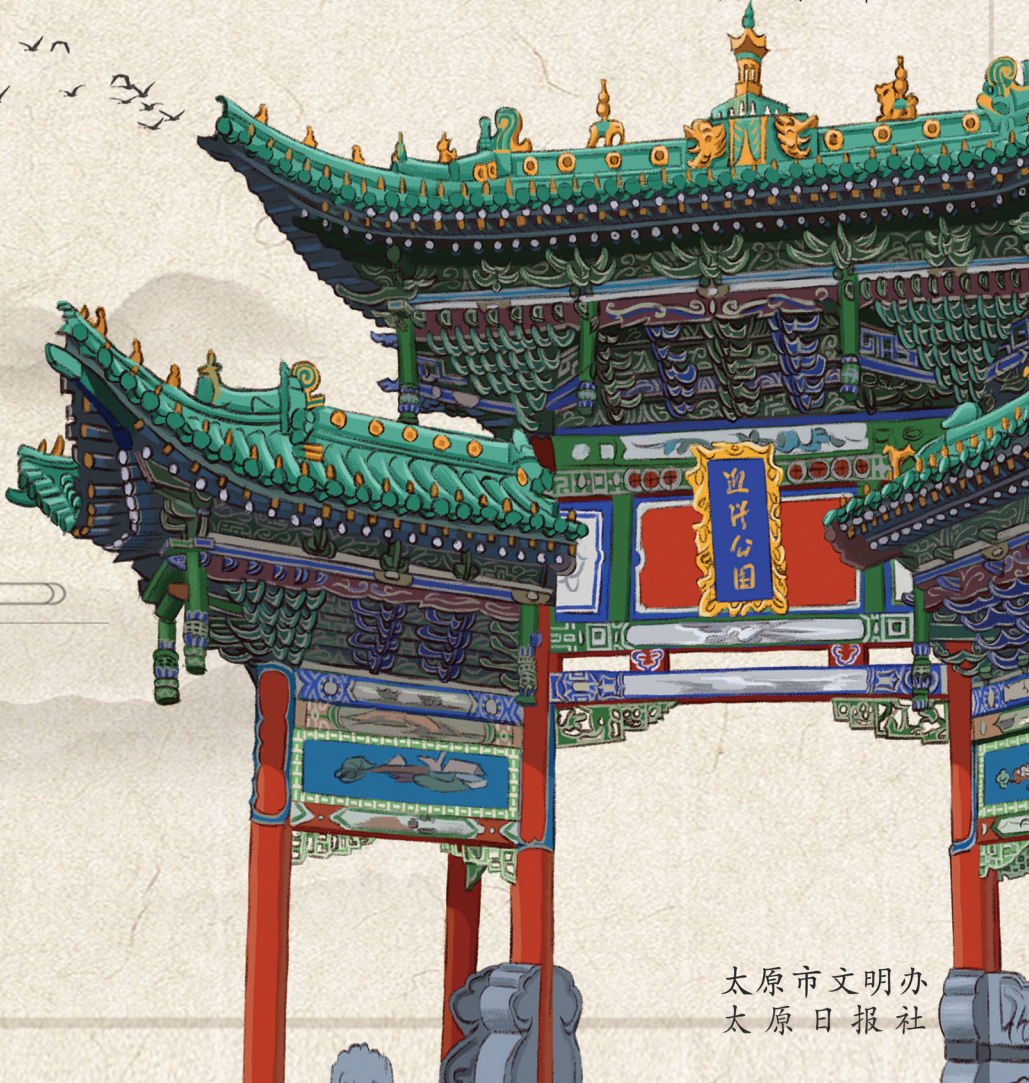
笔者衷心希望有更多的食堂、酒店能大力推广“小份菜”，让“小份菜”成为餐饮行业的一道“必备菜”，让更多的餐饮行业，包括消费者，都能积极、主动地参与到“反食品浪费”当中来，从而自觉地成为一名遏制“餐饮浪费”的践行者。



为民创城不停步
再现锦绣太原城



讲/文/明/树/新/风



太原市文明办
太原日报社