

“吃相”太难看！“吃播”乱象该整治了

新华社北京8月14日电(记者张漫子)一面是一手机、一账号即可直播的“低门槛”，一面是百万年薪、千万粉丝、六位数商家合作的“高诱惑”，近年来，越来越多的年轻博主加入了“吃播”的行列。

为了给观众不断带来新的感官刺激，向流量看齐的很多“吃播”不仅内容上越趋荒唐，更在效果上冲击了珍惜粮食、爱惜食物的基本价值底线，“吃相”难看，实应整治。

“拼命”出位为吸金

2009年起，一种“我吃饭，你观看”的直播模式在日韩等国率先发展起来，后在国内流行，被人称为“吃播”。具体而言，就是主播坐在家中或餐厅的网络摄像头前，向网友直播吃下巨量食物的过程。

因在16分20秒内直播吃完10桶火鸡面而走红的“大胃王密子君”是国内涉足“吃播”较早的主播。她凭借超大胃口直播进食各种食物，频频刷新纪录，还因与普通不同的胃部条件参加过某知名综艺节目的录制。

“密子君”走红之后，许多人跟风直播吃饭，效仿她的成名之路。主播通过与美食商家合作、探店试吃、贴片广告等形式，在快速涨粉后，实现了流量的灵活变现，延伸了网络“吃播”的产业链。

天津师范大学新闻传播学院教授王艳玲等学者认为，“吃播”将主播个人的进食行为搬上屏幕，在互动中使受众获得了代偿性满足、好奇心满足、虚拟陪伴、娱乐消遣等体验。

“吃播”视频短时间内成为“吸睛”的内容种类。在各平台搜索“吃播”，大量专职从事“吃播”的“美食达人”“美食博主”已通过平台V认证。短视频平台抖音以“吃播”为标签的内容分类下，有39.3万个视频，播放量达到287.2亿次。

中国演出行业协会：

禁止“吃播”假吃催吐宣扬暴饮暴食

新华社北京8月14日电(记者白瀛)中国演出行业协会相关负责人14日对记者表示，针对餐饮浪费现象，网络表演(直播)分会日前发文，提示各会员企业进一步加强直播内容管理，坚决禁止在直播中出现假吃、催吐、猎奇、宣扬量大多吃、暴饮暴食，以及其他铺张浪费的直播行为。

同时，文章也提醒广大美食类主播，追求刺激、过度娱乐、博取眼球、“舌尖浪费”等行为不可取。推荐美食，分享快乐，适度适量方能行稳致远。

“虐式吃播”伤身辣眼睛

为了“吸睛”，凭借出位、无下限的表演刷新观众认知，“吃播”乱象在互联网场域中愈演愈烈。

——超量进食、虐式“吃播”

随着竞争的白热化，为争夺粉丝注意力，主播纷纷“进阶”内容，推出“10分钟吞下36个粽子”“一口一个，直播吃100对鸡翅”等高感官刺激的内容。

短视频行业工作人员透露，有商家曾对主播提出过“成功挑战30人份该品牌汉堡并拍宣传片，奖30万元”的合作要求。

市场需求触发主播不断挑战“难以置信”的食量，有人辞职成为专职“吃播员”，每天在镜头前进食3小时。有主播为锻炼食量，持续过量饮水进食，让胃部增大一倍。

从视频弹幕中可见，广泛存在于“吃播”中

的先吃后吐或边吃边吐，带来巨大食物浪费的同时，也引起网民的不适。

——在色情边缘“疯狂试探”

还有一些“土味吃播”以进食匪夷所思的食物为卖点。澳大利亚皇家墨尔本理工大学性别与流行文化学者格林·唐纳在对韩美等国“吃播”节目的研究中提出，部分美女“吃播”的吃相及其与粉丝之间的互动使“吃播”近似于“美食色情片”或“摄像头色情”，而非传统意义的美食节目。

在国内多个平台，一些主播以进食具有性暗示意味的食物，刺激观众感官。有女主播挑战进食活体章鱼，被章鱼触手上的吸盘抓伤面部；还有主播直播吃青蛙、腐烂的肉，边吃边哭，在骂声中快速涨粉。

——严重伤害身体

北京一名主播告诉记者，她去年已靠“吃播带货”过上了“日进斗金”的生活。但直到今天，“为不让粉丝离开直播间，要以最快速度把食物

送到嘴里，嚼三四下就要吞下去，胃病不断。”

首都医科大学附属北京友谊医院副主任医师魏红涛说，暴食会带来急性胃扩张，导致的呕吐将加大窒息风险。而催吐则无异于“自残行为”，对食管和咽喉都会造成伤害。

平台务必尽快整治“吃播”乱象

“向流量看齐”“一切为了娱乐”的庸俗内容，不断消解着主播的底线，违背了勤俭节约的文明风尚，也拉低了大众的审美趣味。

以食量惊人、以假吃催吐为噱头的“吃播”内容正受到网友的抵制。记者在一些热门直播视频下看到了网友“强烈要求封号”“别为赚钱糟蹋身体”等评论。

“向流量看齐”的“吃播”内容，既给主播带来不可逆的身体伤害，也将误导观众的饮食习惯。”魏红涛说，暴食不仅会导致肥胖、脂肪肝等，还易引发急性胃扩张、急性胰腺炎，有基础疾病的患者还可能诱发急性心脑血管意外。青少年处在价值观尚未成形的阶段，容易被此类具有不良饮食习惯的内容带偏，产生模仿行为，养成不良嗜好。希望平台生产更多倡导健康饮食理念、传播优秀饮食文化的视频内容。

有受访学者认为，“吃播”不能止于展现食物的表层符号，更要着力挖掘传统美食的文化价值。王艳玲建议直播平台对主播提高内容发布门槛，采用身份识别等认证方式，加强内容审核和考核，筛选过滤掉猎奇、低俗的“吃播”内容，对上传不当内容的用户实行封禁制度。

目前，部分视频平台正加大对“吃播”内容的监测和管理。在B站搜索“大胃王”“吃播”等词时，出现了“珍惜粮食，合理饮食”等提示语。直播平台斗鱼表示将加强对美食类直播内容的审核，杜绝餐饮浪费，营造清朗的直播氛围。

全国妇联倡议：

制止餐饮浪费 崇尚勤俭节约

新华社北京8月14日电为进一步弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，牢固树立节约光荣、浪费可耻意识，日前，全国妇联向广大妇女和家庭发出倡议：从我做起，从家庭做起，制止餐饮浪费，崇尚勤俭节约。

倡议指出，要抵制浪费，做爱粮节粮的践行者。从我做起，从日常做起，从点滴做起。日常餐饮，以“光盘”为荣，做到锅清、碗清、盘清，餐餐光盘；以健康为重，科学定量，合理膳食，拒绝暴饮暴食，拒绝野味；倡导公筷公勺，提倡家庭分餐。外出用餐，以“剩宴”为耻，科学点餐，理性消费，拒绝铺张、文明用餐；少点一个菜，多打一个包，做到人走桌清，践行健康餐饮新风尚。发挥妇女在家庭生活中重要作用，从每个家庭做起，从娃娃抓起，从节约一粒米、一把面、一滴油做起，减少浪费，减少厨余垃圾；家长先行示范，通过“大手”拉“小手”，言传身教带动孩子养成勤俭节约的好习惯，树牢节约为荣、浪费为耻的家庭观念；引导家庭成员自觉养成节约美德，形成简约适度、绿色低碳的家庭生活方式。要传承美德，做弘扬时代新风的推动者，担当社会责任，积极向家人、亲戚、朋友宣传艰苦朴素、勤俭节约的重要意义，督促家人和朋友厉行节约，及时制止浪费行为。各级“五好家庭”“最美家庭”要充分发挥示范带动作用，带动更多的人加入文明节俭的行列中来，推动形成人人崇尚节约的社会氛围。

倡议强调，各级妇联组织要立即行动起来，发挥广大执委、巾帼志愿者、团体会员，特别是餐饮、旅游等行业女性的作用，依托巾帼文明岗、各级各类家长学校、妇女之家、儿童之家等阵地，立足职能优势，加强宣传教育，引导广大妇女和家庭珍惜来之不易的粮食，坚决制止餐饮浪费，切实培养节约习惯，争当勤俭节约的排头兵，自觉把勤俭节约的理念融入社会生活各方面，使浪费可耻、节约为荣蔚然成风。

全国工商联餐饮业委员会倡议：

在餐饮全链条 推节约反浪费

新华社北京8月14日电(记者曹典)记者14日从全国工商联获悉，为牢固树立节约光荣、浪费可耻的意识，使厉行勤俭节约、反对铺张浪费成为全体餐饮界人士的自觉行动，全国工商联餐饮业委员会向所有会员单位发出“坚决制止餐饮浪费”倡议书。

倡议书号召，要加强行业自律，各地餐饮商会加大“厉行节约，反对浪费”宣传，餐饮业将制止餐饮浪费纳入到餐饮生产、加工、服务的全过程。要营造理性消费环境，在餐厅摆放“节约食物，杜绝浪费”“适量点餐，剩餐打包”提示牌或宣传画，引导消费者适量点餐，剩餐打包，不误导消费者超量点餐。

倡议书指出，要创新经营服务方式，推行“公筷公勺”，不使用一次性餐具；提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式；推行商务餐“分餐制”，提供可选择套餐；提供免费、环保打包服务。要推动绿色厨房创建，积极开展节水节能改造，提高水、电、煤、气使用效率，减少厨余垃圾，推进餐厨垃圾集中化处理。

倡议书表示，要积极发展大众餐饮，推进早餐工程、中式快餐、特色小吃标准化、连锁化、品牌化发展；餐饮企业要严格遵守食品安全相关法律法规和标准规范，明码标价，货真价实，诚实守信，维护消费者合法权益。



从我做起 杜绝浪费

▲河北省邢台市南和区和阳镇一家餐饮企业在餐厅摆放了提醒消费者文明用餐的标识牌(8月14日摄)。为倡导绿色、节约的饮食习惯，杜绝“舌尖上的浪费”，近日行业协会和部分餐饮企业纷纷行动起来，通过发布倡议书、引导顾客合理消费等方式，积极营造节约为荣、浪费可耻的餐饮风尚。

行业协会和餐饮企业积极行动拒绝“舌尖浪费”

新华社北京8月14日电(记者王雨萧、董小红)近日，行业协会和部分餐饮企业纷纷行动起来，通过发布倡议书、引导合理消费等方式，积极营造节约为荣、浪费可耻的餐饮风尚。

中国饭店协会13日发布《关于制止餐饮浪费、倡导绿色消费的倡议书》，倡导饭店餐饮企业推进餐饮节约、绿色发展常态化，通过小份菜和套餐开发、提供公筷公勺、推出分餐制服务等，引导顾客养成健康用餐方式。在订餐、点餐、加餐等环节，及时提醒顾客理性消费，并在餐后主动提供打包服务。

中国烹饪协会等四家协会近日联合美团点评发布倡议书，倡导广大餐饮服务单位自觉将厉行节约纳入餐饮服务、加工、服务的全过程，全程节约，减少餐厨垃圾。机关食堂、院校供餐单位应恪守职业道德，提倡运用大数据系统，科学进货，精准计算供餐人数，合理配餐，提示学生、教职工适度取餐，避免浪费。

制止餐饮浪费，机关食堂要当好表率

建立机关食堂，是为了保障和方便机关工作人员用餐。在我国，很多地方的机关食堂特色明显，一些机关食堂还开设了特色外卖，弥补食堂成本的同时，减少了浪费，也让普通百姓有机会尝到不一样的美食。不过，也有一些机关食堂，还存在浪费现象。

只需刷一元钱，就可享受一顿不错的饭菜，这是不少机关食堂仍存在的做法，被百姓称为“一元餐”现象。由于“一元餐”一定意义上是一种福利餐，相当于“免费餐”，容易让一些人在“食之有味”的同时感到“弃之不可惜”，进而造成一些浪费。反对浪费，机关食堂要当好表率，就要加快改革包括“一元餐”在内的运行模式，用市场手段倒逼就餐者和供餐者都当节约模范。

党的十八大以来，随着中央八项规定的深入实施，很多机关食堂积极响应“光盘行动”，倡导并采取措施推动就餐者厉行节约、反对浪费，取得了较好成效。比如，一些食堂不仅在每个餐桌设置光盘行动的宣传画、提示语，还安装了摄像头对就餐浪费情况进行拍照录像，对浪费者进行教育批评。还有一些食堂在餐具上做文章，减少了餐盘、餐具的尺寸，

改革自助餐等取餐方式，以定量取餐等最大限度地减少浪费。

然而，时至今日，一些机关食堂的浪费现象还没有得到根本遏制。其原因可能是多方面的，而“一元餐”就成为其一。之所以机关食堂可以远低于市场价的“一元餐”运行，是因为有关方面对食堂进行了补贴，降低了机关工作人员就餐的成本。但对就餐者而言，如果没有严格制度约束，在“不就是一块钱吗”的心理暗示下，浪费现象就可能容易发生。

另外，在实行“一元餐”的机关食堂，并不是所有的机关工作人员都能享受到优质的服务。一些机关食堂由于改革滞后，还持着“吃大锅饭”的简单思维，将补贴补给食堂承包方——由于补贴较为可观，食堂承包方也没有成本意识和制止浪费的动力。一些机关食堂监督、投诉、反馈等机制缺失，“一元餐”的饭菜质量较差，机关工作人员只能被动选择，补贴的实施效果大打折扣。有工作人员直言，食堂不重视餐饮质量，“辣的辣死你，咸的咸死你”，饭菜做得难吃也是造成浪费的一个原因。

在倡导节约粮食、反对浪费的当下，加快改革包括“一元餐”运行模式，应该纳入各地尤其

是机关食堂的改革日程。近些年来，一些地方和单位加快推动机关食堂市场化改革，将节约型食堂纳入节约型机关创建范畴，不仅推动食堂面向全社会进行招标采购，建立了完善的考核评价和反馈机制，还打破“吃大锅饭”的固有观念，参照很多企业将餐饮补助货币化补贴给机关工作人员。

机关食堂的运作更加市场化，不仅增强其成本意识，还可以通过特色外卖等方式增加收入，减少饭菜的浪费。更为重要的是，机关工作人员也可以根据自己的饮食习惯，选择去还是不去食堂用餐，倒逼机关食堂努力提升餐饮质量，吸引大家把补贴花在食堂，从根本上减少浪费。

反对浪费，机关食堂要当好表率，意义重大且大有可为。加快机关食堂“一元餐”等运行模式改革，不仅可以让机关的支出更加透明，拓展压缩三公经费的领域，减少权力寻租的可能，从而进一步压缩相关人员和经费支出，实现资源的最优化配置，还能够让机关工作人员在吃好的同时，避免粮食浪费，带动全社会节约意识的提升。

(本报评论员张建)