

交易额增长超九成！“China Travel”邂逅中国年

当“China Travel”邂逅申遗成功后的首个中国春节，感受中国年味，“圈粉”中国年货，体验“丝滑”支付……外国游客来华热情高涨。

中国人民银行最新发布的数据显示，蛇年春节假期（1月28日至2月4日），银联、网联共处理境外来华人员支付交易笔数较去年春节假期增长124.54%，交易金额增长90.49%。

“免签朋友圈”扩大，爱上“非遗”中国年——

逛庙会、赏灯会、穿汉服、看表演、品美食……春节期间，在中国的大街小巷、旅游景区，不时出现游玩“打卡”的“洋面孔”。

在上海豫园，德国姑娘卡拉·乌尔马赫不仅感受到了江南韵味和浓浓年味，还购买了心仪的年俗工艺品，给朋友们带回中国春节的祝福。“在上海购物，不论是刷Visa、万事达卡等外卡，还是手机移动支付，都很方便。”她说。

免签国家范围的不断扩大和240小时过境免签新政策，吸引更多外国朋友感受中国年。第三方平台数据显示，今年到中国过春节的外国游客较2024年增长150%，创下新高。

支付宝数据显示，除了北、上、广、深等入境游一直以来的热门目的地，苏州、西安、成都、厦门等地也成为春节期间入境游客爱用支付宝深度旅行和消费的城市。

服务升级，消费支付不“见外”——

在栈桥喂海鸥、乘游船看海景、在“非遗大集”上看花灯、喝青岛啤酒……今年春节期间，不少外国游客来青岛过大年，青岛入境游订单量同比增长108%。

还在担心“支付难”？老外说，体验越来越好。

“不用换现金，用韩国本地的电子钱包就能在青岛街头体验好吃好玩的。”在中山路打卡的韩国游客朴惠珍

直言支付太方便。

近年来，便利外籍来华人员支付的措施密集出台，不断重塑入境消费场景：一方面推动“外卡内绑”，境外银行卡可绑定支付宝、微信支付在国内商户消费；另一方面支持“外包内用”，越来越多境外电子钱包可在国内使用。

记者了解到，目前支付宝支持“外包内用”的境外钱包已达13个，来自菲律宾、泰国、新加坡等10个国家和地区。

政策“破壁”、服务升级。各方不断打通移动支付的堵点：提高境外银行卡绑卡效率，优化身份验证安排，提高移动支付单笔交易限额和年累计交易限额……

为适应外国人的现金支付习惯，全国近7万家银行网点、近5000家外币兑换设施、近32万台自动取款机可提供兑换人民币服务。

消费高涨，“圈粉”中国年货——

在前门大街选购茶叶，在杨梅竹

斜街买兔儿爷，在各大购物中心选购国产潮牌衣服……不少北京的门店反映，春节假期，外国消费者较去年春节明显增加。

来自德国的乌尔丽克和在中国留学的儿子埃米尔一同在北京过大年。“我们逛了什刹海的集市，品尝了地道的中餐，购买了心仪的春节礼物。”乌尔丽克说，不少店家都能用英文交流，手机支付也非常方便。

来自微信支付和支付宝的数据印证了外国游客“买买买”的热情：春节期间，入境游客通过微信支付消费笔数较去年春节假期增长134%。假期前五天，入境游客用支付宝消费金额比去年春节假期增长1.5倍。

中国年正在成为“世界年”。从东方传统佳节之美，到乐享消费支付不“见外”，开放的中国，让世界越来越爱！

新华社北京2月6日电
新华社记者 任军 吴雨 有之忻

哪吒缘何“登顶”

“改变世界，我想试试。”

6日中午最新数据出炉,《哪吒之魔童闹海》总票房登顶我国电影票房榜首。

好故事就要有好的呈现。

就在5年前,《哪吒1》里的一句“我命由我不由天”深深地打动了观众。如今,“成长”起来的哪吒再次震撼人心——“若前方无路,我便踏出一条路!”

优秀的传统文化IP作品,离不开中华民族一脉相承的精神追求。哪吒形象源远流长,被赋予了一种斗争精神。《哪吒2》以传统神话故事为蓝本,在哪吒身上淋漓尽致地展现了中国人勇敢、无畏的精神力量。

一路走来,哪吒每一次“重生”,都是在时代变迁中讲述“中国故事”。这一文化形象历久弥新的背后是坚持守正创新,这是传统文化旺盛生命力的缩影。

这部现代动画作品,将中国传统绘画和AI视觉技术深度融合。特效镜头近2000个,主创团

队4000余人,一个1分钟的动作分镜画了半年之久……坚持不懈与精益求精,在细节中展现匠人精神,只为用硬核技术讲最动人的故事。

路,是人一步一步走出来的。

国产动画电影历经坎坷,辉煌过低谷过。《大闹天宫》《三个和尚》等经典动画,是一代代中国人耳熟能详的文化作品;现今,《哪吒》系列动画电影,《长安三万里》等优秀作品持续涌现,中华优秀传统文化加快创造性转化、创新性发展,蹚出一条传统文化IP与时代结合的新路。

伴随国内电影市场的火爆、国家文化软实力的不断提升,传统文化IP的“现代之路”前景广阔。

未来,还会有更多传统文化IP“火起来”,以时代性阐释,展现中华文化的生命力和时代价值,用大家喜闻乐见的方式,走出中国,走向海外。

新华社北京2月6日电
新华社记者 刘开雄

商务部：消费市场平稳开局 春节消费亮点突出

新华社北京2月6日电（记者唐诗凝 谢希瑶）商务部新闻发言人何咏前6日说，今年春节假期，全国消费市场年味浓、人气足、销售旺，商品消费亮点突出，服务消费活力十足，消费场景拓展创新。据商务部商务大数据监测，节日期间全国重点零售和餐饮企业销售额比去年同期增长4.1%，消费市场总体实现平稳开局。

在当天召开的商务部例行新闻

发布会上，何咏前介绍，节日期间，食品、年货商品、绿色智能家电、手机、平板等商品热销，重点监测零售企业家电、通讯器材销售额同比增长10%以上。聚餐、旅行、观影、看剧等服务消费需求集中释放，重点监测餐饮企业营业额同比增长6.2%。冰雪游、文博游等热度不减，春节假期国内出游总花费6770亿元，同比增长7.0%；国内出游5亿人次，同比

增长5.9%。春节档电影票房达95.1亿元，创历史新高。商旅文体健加快融合，数字化、沉浸式、互动式消费场景受到青睐。

今年春节假期，各地商务部门结合地方特色举办新春集市、网上年货节、老字号嘉年华等形式多样的消费促进活动，营造浓厚节日氛围，激发节日消费活力。黑龙江抓住亚冬会举办契机，组织开展“欢腾亚冬

嗨购龙江”系列促消费活动；四川举办“年味天府·气象万千”百家商圈联动贺新春消费月，满足群众多样化消费需求。

“我国消费市场韧性强、潜力大、活力足，回升向好的基本趋势没有改变，随着消费品以旧换新政策加力扩围，各类消费促进活动有序开展，一季度消费市场总体将继续呈现平稳增长态势。”何咏前说。

花灯美景迎元宵

2月6日拍摄的嘉兴南湖天地的元宵花灯。

临近元宵节，浙江省嘉兴市南湖区的街道社区、商业区块、城市公园被各色花灯点亮，营造出浓浓的节日气氛。

新华社记者 徐昱 摄



如何避免节日盛宴变“剩宴”？

“平均每桌剩菜三分之一，有的客人甚至只拍不吃，年年有余成了‘年年浪费’……”今年春节假期，海南某饭店后厨垃圾桶里，成条的清蒸鲈鱼、未动几筷的东坡肘子与半锅佛跳墙混杂一起，服务员王燕看了直叹气。

近年来，“舌尖上的浪费”治理在各方共同努力下显现成效，但节假日期间，随着聚会宴请增多，餐饮浪费现象仍有发生，吃不完、不打包的情况值得关注。

“节日狂欢”撞上“舌尖浪费”

提及餐饮浪费，江苏无锡一家高档酒店的经理徐东明深有感触。去年国庆假期一场婚宴上，他就目睹了这样的场景：30桌宴席中，近半数菜品剩余超50%，一些龙虾、鲍鱼等海鲜几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价6000元，浪费食材成本将近2000元。”徐东明说。

今年春节期间，记者走访连锁餐厅、景区周边饭店等，也发现了一些食物浪费现象。

“8人年夜饭点了16道菜，吃一半发现点太多了。”苏州市民陈女士说，家人认为“菜满才显诚意”。徐东明表示，浪费往往与“面子文化”有关，比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”，硬要扩桌数；有的年夜饭必须菜摆满桌，还要摆盘气派，剩了才显“有余”。

不少消费者点菜追求“多多益善”。在商务宴请、婚宴等场合，尤其是高端餐厅，吃不完打包显得寒酸，“仪

式性浪费”更为突出。

记者走访发现，不少上档次的餐厅在节假日推出类似“吉祥宴”“富贵席”等套餐，价格高昂且菜品数量象征“十全十美”“要发”等，有服务员还会“贴心”提醒“少了道菜不吉利”，导致顾客过度消费。

部分外卖平台上，餐厅节假日推出满减促销活动，导致消费者为凑单多点菜品，最终丢弃率增加。“为了优惠拼单凑单，很多时候多买一份米饭或小吃，吃不下就浪费了。”有点点外卖的消费者说。

此外，有饭店推出预制菜礼盒，被网友吐槽“几块腊肉用3层礼盒包装浪费”，一些预制菜还因“保质期短”“口感质量差”等被一扔了之。

“剩宴”背后原因几何

在业内人士看来，节日餐饮浪费现象，既有特殊的文化心理因素，也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、商家自我管理动力不足等原因。

东南大学人文学院教授季中扬指出，在物资匮乏年代，“有余”往往象征抵御风险的能力，也包含对富足生活的祈愿，而现今在一些场合，却被异化为“撑门面”和“攀比炫富”。

季中扬说，在节日场景中，人类对多样化食物的本能追求也被放大，消费者将节日消费划入“情感支出”账户，降低了对浪费行为的道德敏感度，这种心理账户隔离效应削弱了行

为约束力。

上海市食品安全专家委员会秘书长彭少杰认为，餐饮浪费缺乏系统全面的统计调查制度，难以准确把握浪费的比例、规模和分布情况，不利于反浪费措施的推进落实。婚宴场所、商务接待及农村聚餐、网络订餐等也缺少制度化清单式管理规范。

西南某地市场监督管理局工作人员表示，由于缺少食品浪费行为的具体标准，在实际监管执法过程中无法进行量化对比，存在取证固证难的问题，对查出的食品浪费行为只能批评教育，无法进行行政处罚。

记者梳理发现，反食品浪费执法查办案件类型较为单一。在一些食品浪费高发场所，监管部门“针对实质性浪费行为的执法办案力度仍有待加强。”

此外，浪费治理协同仍显不足。王燕说，对大多数餐饮店而言，主动提醒消费者适量点菜的动力不足，更倾向于推荐高价套餐。同时，不少餐厅处理剩菜方式较为简单，缺乏有效回收再利用机制。

构建多元治理体系

勤俭节约是中华民族的优良传统。近年来，我国通过立法、监管、宣传等，使得“舌尖上的浪费”明显改观，不少地方通过多种形式对制止浪费进行了有益探索。

比如，广州某饭馆推出“迷你版”月饼，因份量小受到大量年轻消费者追捧；线上外卖平台数据显示，“小份

菜”“小份套餐”“单人餐”等搜索量大幅增长；还有地方推出餐饮“红黑榜”，将反浪费纳入餐厅评级体系，上榜企业可获税收优惠等。

业内人士表示，餐饮浪费问题时常反复，反浪费非一朝一夕之功，需从制度完善、技术赋能、宣传引导等多方面发力，构建多元治理体系。

中共中央办公厅、国务院办公厅2024年印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确，建立粮食损失和食品浪费统计调查制度、标准规范和指标体系。这意味着反食物浪费将有“账”可循，为精准施策奠定更坚实的基础。

彭少杰建议，强化违法惩治，对不遵守反食品浪费有关规定的餐饮服务经营者按规定提醒约谈、督促整改，依法纠正查处违法行为，公开曝光浪费食品等典型案例。

武拉平等专家提出，通过智慧餐饮系统优化供需匹配，如通过智能点餐系统实现用户输入人数、口味后自动生成适配菜单；物联网设备实时监控后厨食材消耗，提醒动态调整采购计划；完善餐厨垃圾收运监管系统，对餐饮店每日餐厨垃圾产生量、变化趋势、异常情况等进行分析。

在季中扬看来，将节约意识转化为日常习惯，要从道德训诫转向知识赋能，从节日突击转向场景嵌入，从鼓励节约一份菜的小事中凝聚全民参与热情，培养“餐餐不剩”时尚新风。

据新华社北京2月6日电



“春风行动”助就业

2月6日，求职者在广西梧州市“春风行动”招聘会上了解岗位信息。

春节假期结束，各地纷纷举

办“春风行动”等各类招聘活动，为求职者与用人单位搭建对接平台。

新华社发 何华文 摄