

车站里懂4门外语的“翻译官”，有多有用？

“Sir, sir, stop, stop.” “Go wrong, not this one.”

在广州南站的站台上，客运员陈璇朝着两位正在上车的外国旅客，边跑边喊。

原来是准备乘坐G417次列车前往香港的两位外国旅客上错了车。经过陈璇的悉心解释，两位旅客恍然大悟，赶紧下车，跑向站台另一侧的G417次列车。

今年春运，广州南站客运员陈璇已为600多名外国游客提供乘车指引等服务。懂得英语、韩语、日语和尼泊尔语等4门外语的她，被同事和旅客们亲切地称为“翻译官”。

作为客运员，陈璇主要负责车站检票口跑岗作业。春运期间，广州南站日均到发客流超过50万人次，是全国最繁忙的车站之一，经常需要在客流大时帮助旅客快速完成检票。

作为有外语专长的“特殊人才”，陈璇是哪里需要就到哪里，全站54个检票闸机口都经常有她的身影。“从去年开始，车站里不同肤色、不同语言的旅客多了起来。今年春运的工作量比以前翻了几倍。”陈璇说。

2010年，陈璇来到广州南站工作，上学时就爱学外语的她，不仅英



广州南站客运员陈璇在为外国旅客做乘车指引

语口语能力强，还会另外几门外语的日常用语。

近两年，陈璇发现，熟练掌握一门外语已不能满足工作需要。她选择突击训练的方式来提升。

“工作中的突击训练让我的外语提升得很快，2个月的时间，就基本能掌握几门外语的常用句子。”陈璇说，身上随时装着翻译机，听不懂时就翻译下，通过和外国旅客交流，高强度高频次的反复训练，学习效率很高。

在陈璇看来，遇到问题又语言不通，容易让在外旅行的外国友人感到焦虑，尽力为旅客解决难题，是一名铁路人职责所在。

今年1月18日，陈璇在值班时遇到了一对焦急的尼泊尔夫妇。他们的10岁儿子去卫生间后一直未归，但因为夫妇俩不会说英语，无法跟车站其他工作人员有效沟通，也无法向周边旅客求助，急得团团转。

陈璇跟他们沟通了解情况后，

一边安抚夫妇俩的情绪，一边紧急联系车站志愿者一起帮忙找孩子，最终在候车室的另一端成功找回孩子。

“每一次‘解围’都能收获好几个‘thank you’或者大拇指，这让我很有成就感。”陈璇说，火车站是一个城市的窗口，希望通过自己的服务让外国旅客喜欢上“中国游”。

广州南站“翻译官”工作越来越忙的背后，是开放大门越开越大的新格局。随着我国过境免签政策全面放宽优化，“中国游”成为越来越多外国游客的优先选择。中国国家移民管理局数据显示，2024年，全国各口岸免签入境外国人2011.5万人次，同比上升112.3%。

春运以来，广州南站每天有近2千名外国旅客乘车。为应对外国人越来越多的沟通需求，车站为售票窗口、检票口等岗位的工作人员配备了多语种翻译机，可以实时翻译十几种语言，并开展覆盖客运员、售票员等岗位的双语培训，为乘坐高铁的外籍旅客提供购票、乘车等指引。

春运因时代而生，也在时代中变化。广东南站——这个站在开放前沿的高铁大站——正在用全新的服务，展现可喜的时代新面貌。

据新华社

“春节剩饭剩菜”上了热搜！为何“做一顿吃三天”？

春节，聚餐是阖家团圆、亲朋好友欢聚必不可少的温馨时刻。然而聚餐过后的剩饭剩菜也成了“假日特产”。

近日，“春节平均每家产生近2kg剩饭剩菜”上了微博热搜。“做一顿吃三天”成了不少家庭的常态。

从传统文化的角度来看，春节饭菜讲究丰盛，“宁可备而不用，不可用而无备”的观念深入人心。

在中国人的传统观念里，年夜饭和春节期间的饭菜丰盛程度，往往被视为对节日的重视、对生活的热爱以及对家人和客人的热情款待。

“过年要多做一点嘛，有时候也会有亲朋好友过来，除夕吃不完就初一吃、初二吃，整个春节假期都在吃剩菜。”江苏南京市民张女士如此坦言。

过年时，饭菜有剩余，寓意着“年年有余”，这承载着人们对未来美好生活的祈愿，是一种对富足生活的期盼。

尤其对老一辈来说，经历过苦日子，随着生活的好转，在准备春节美食时，总是习惯性地多吃一些，生怕不够吃，怠慢了家人和客人。

但从现代社会的角度出发，大量的剩菜剩饭无疑造成了食物资源的浪费。

每一份食材从种植、养殖、加工，再到运输、销售，最后摆上餐桌，背后都凝聚着无数人的心血和汗水，也消耗了大量的自然资源。

丢弃这些剩余食物，不仅是对劳动成果的不尊重，也是对资源的极大浪费。而且，大量食物垃圾的产生，也给环境带来了沉重的负担，从食物的处理到垃圾的填埋或焚烧，都对生态环境造成了一定的影响。

医生也指出，蔬菜、肉类、海鲜、腌制品，不同类型的菜品储存要求有也各有区别。一旦保存不当，将可能引发健康风险。

像蔬菜，特别是绿叶菜和海鲜等易污染食品，最好当天吃完，避免反复加热。医生提醒，如果保存不当，剩菜剩饭很容易成为细菌滋生的温床，引发食物中毒等健康问题。

无论何种保存方法，家常菜剩得越久，营养价值就越低，食用的风险就越高。

面对春节期间平均每家近2公斤的剩菜剩饭这一现象，我们需要在传承传统与适应现代生活之间找到平衡。

一方面，我们要尊重和传承“年年有余”的美好寓意和文化传统，保留春节美食丰盛的特色；另一方面，我们也要树立节约意识，避免过度准备食物，减少不必要的浪费。

珍惜每一粒粮食，合理准备食物，减少剩菜剩饭的产生，让春节的餐桌更加健康、环保、文明。

这样，我们才能在传承传统文化的同时，为构建节约型社会贡献自己的一份力量，让春节过得更加有意义。



剩菜剩饭该怎样正确处理？

1. 宁剩荤不剩素

绿叶蔬菜在反复多次的煮熟、存放过程中容易产生亚硝酸盐，应当餐吃完。泡发的木耳容易产生毒素，需现泡现吃。鱼虾贝类等海产品因营养丰富，在剩余存放时微生物容易大量繁殖，更适合作为餐食。做熟的肉类、瓜果、根茎类蔬菜相对比较容易存放，如果不能当餐吃完，可分装后放入冰箱。

2. 及时放入冰箱

为了省电，将剩饭剩菜放凉后再放入冰箱并不是科学的做法。尤其室

温较高或环境潮湿时，食品中的微生物会迅速繁殖，加速食品腐败变质。剩余的饭菜宜用保鲜膜、保鲜袋、密封盒等密封，避免食品在冰箱内的交叉污染。冰箱不是保险箱，放入冰箱内的剩饭剩菜只是让食物中的微生物生长速度减慢，应尽快吃完。

3. 食用前充分加热

再次食用剩饭剩菜前要充分加热，确保杀灭食品中的绝大多数微生物。可以将剩余饭菜按一餐的量分装，尽量减少饭菜反复加热、冷藏的过程，降低致病菌污染食品的风险。

据中新网