

提升市民满意度认可度

上海市公共文化建设工作会议召开

本报讯 2017年上海市公共文化建设工作会议昨天下午举行,市委副书记尹弘出席并讲话。他强调,要深入贯彻中央和市委的部署要求,坚持以人民为中心的工作导向,以社会主义核心价值观为引领,以改革创新为动力,加强统筹、狠抓落实,努力让上海公共文化布局更加合理、功能更加完备、运行更加有效、服务更加优质,不断提升市民的满意度和认可度。

会议总结了2016年上海市公共文化建设情况,部署了2017年重点工作。市委常委、宣传部部长董云虎主持会议,副市长翁铁慧出席并讲话。

尹弘在讲话中指出,要立足全局,深刻认识文化建设和公共文化服务对上海发展的重要意义,以更宽的视野和思路,推动公共文化事业再上新台阶。根据《公共文化服务保障法》等法律规定,结合上海实际,进一步强化统筹协调,健全工作机制,充分发挥各方职能作用,实现各种资源的优化配置和有效整合。进一步深化服务体系,扎实推进重大功能性文化设施项目,逐步完善基层公共文化服务网络,促进基本公共文化服务标准化、均等化发展。进一步提高服务效能,不断提高公共文化产品的针对性有效性,加强文化内容和体制机制创新,吸引更多社会力量投入公共文化领域,探索形成政府、市场和社会良性互动、共建共赢的公共文化建设模式。

会议通报了2016年度上海公共文化服务获国家和市级奖项名单,长宁区、嘉定区、市总工会、上海海派连环画中心作交流发言。

15本“市民修身书单”亮相

第十九届上海读书节今天开幕

本报讯 (记者 季晟祯)“以书为鉴,可以明修身”,在世界读书日来临之际,作为“市民修身行动”的重头戏之一,市委宣传部、市文明办、市新闻出版局、市总工会、新民晚报社共同发起“市民修身”生活读本推荐活动。今天下午,在第十九届上海读书节开幕式上,第二季15本“修身”书单正式亮相。

本季度向市民推荐的15本书包罗万象,融科学性、健康性和趣味性于一体。

书单目录

《中国文化读本》	叶朗、朱良志	《于是之家书》	于是之著,李曼宜编选
《华夏衣冠 中国古代服饰文化》	孙机	《游戏人间》	贾平凹
《许渊冲经典英译:古代诗歌1000首》	许渊冲	《七堂极简物理课》(意)	卡洛·罗韦利
《唐诗三百首新注》(典藏版)	金性尧注释,金文男辑评	《那些难忘的声音》	张稼峰
《造房子》	王澍	《哲学家的肚子》(法)	米歇尔·翁弗雷
《杨绛:永远的女先生》	周绚隆	《人类时代》	(美)黛安娜·阿克曼
《东北游记》	(美)迈克尔·麦尔	《珍物:中国文艺百人物》	《生活月刊》编著
		《匠人匠心》	邱杨、丘濂、艾江涛等

书香阵阵 书声琅琅

上海倾力打造全民阅读公共服务体系

本报讯 (记者 徐翌晟)昨天的公共文化建设会议上,总结了公共文化的建设情况,在“全民阅读”的氛围下,上海市立足全民阅读公共服务体系建设,形成以公共图书馆、社区书屋、农家书屋、实体书店为核心的阅读服务网络,上海书展、中国上海国际童书展、思南读书会、“农家书香”等阅读活动品牌,逐步构建起“媒体联盟、精品联展、市区联动”的阅读促进模式。

2016年上海市民文化节启动了“百名阅读推广人(组织)”评选,活动吸引了上海各行各业热爱阅读的市民和热心公益、积极传播阅读理念的优秀阅读组织。通过对候选者各方面的综合评审,最终产生了100个优秀阅读推广组织(项目)和90名优秀阅读推广人。

2016年3月28日“市民服务日”和4月23日“世界阅读日”期间,上海图书馆启动了“微阅读让全民阅读无处不在”系列活动;上海市少儿图书馆启动了2016“上海童话节”系列活动;杨浦区图书馆开展“阅读好声音”微朗诵大赛;静安区图书馆与智利驻沪领事馆合作,开展“双城读书”活动,邀请16个智利来沪人士家庭和上海市16个家庭一起举办故事会,介绍两国文学作品;虹口区图书馆为菜场书屋配置了wifi路由器,方便居民和菜场商户下载文化共享工程老电影、讲座等视频以及电子书等数字资源。

上海书展到2016年已经举行了第十三届,有500余家出版单位参展,参展图书品种超过15万种。上海书展的

最大特色是把阅读活动和图书并列作为“主角”,重视阅读活动的“价值”与“品质”,突出主题性、大众性和创新性,为读者提供丰富的阅读内容和更加多样的阅读体验。书展期间举办的860余场阅读文化活动中,主题引领类阅读活动50场,“国际文学周”文学交流活动50余场,青少年阅读活动170场。以“中国故事与文化自信”为主题的“书香中国”阅读论坛、以“文化自信与出版传播能力建设”为主旨的主题出版论坛以及“世纪中国论坛”、中国实体书店创新发展年会、“书香·上海之夏”名家新作系列讲座等活动都获得了很好的反响。

上海市作协整合文学资源,积极参与公共文化建设,通过阅读推广活动打造城市文化新地标。作协主办的“思南书集”和“思南读书会”系列活动入选2016上海市民文化节的“100个上海城市空间塑造案例”,已举办150场,共有彼得·汉德克等130余位国内外知名作家、学者和青年作家在此举办讲座,大大激发了市民的文学阅读兴趣。

新雅为啥不做“腌笃鲜”粽子?

注入匠心和创新, 大师私房粽再领本季市场风向标

私房粽,每只都是纯手工制作。大师将他们的“工匠精神”,注入在一张张精选的清香冬叶和一粒粒饱满的泰国糯米中。用心调味和蒸煮之后,每一口,都是一道菜。

豆沙粽碱水粽各有特色

除了大师私房粽,新雅今年的其它粽子,也沿袭了一贯的特色。

比如,新雅的豆沙有口皆碑,采用产自海门、颗粒饱满的大红袍赤豆,铲出的细沙乌黑锃亮、细腻幼爽。新雅经典豆沙粽采用的豆沙,自然也是自家制作的,延续了一贯的幼滑口感;又如,新雅碱水粽,继承了广东传统碱水粽的特点,在糯米中加入碱液蒸熟而成,兼具黏、软、滑的特色,冰透后加上蜂蜜或糖浆尤为可口;再如,新雅今年新推的轻食粽,为粽子赋予了健康的寓意,迎合小清新的潮流。每只才100克的粽子,以金丝蜜枣、相思红豆、经典细沙、香菇山药等为食材,款款都很健康。其余品种,比如咸肉蛋黄粽、红豆蜜枣粽、沙茶牛肉粽、绿豆咸肉粽等,也都在市场中享有良好的口碑。

“酒香也怕巷子深”,好产品更需要精美不俗的包装来衬托。今年新雅端午粽的包装刚一亮相,就引起好评如潮,为产品赋予了更高的附加值。根据不同系列,新雅设计了回归自然的竹篮、挺括上档次的纸盒,甚至还有非常卡哇伊的彩色铁罐,上面印有温馨而不失俏皮的话语,充满着时尚感。

更令人惊喜的是轻食粽竹篮里的一枚小香袋,打开后仿佛闻到了儿时端午节佩香囊的味道。泡一壶茶,吃一枚粽,品一丝淡淡的乡愁,齿颊留香的同时,心有余香……

新雅专卖店
地址:南京东路719号
咨询热线:63517788,63224393
新雅食品官网:sunya7788.com
新雅食品天猫官网:xinyashipin.tmall.com



“控调”!餐饮业是个不见硝烟却异常残酷的战场,如果不推陈出新,总是躺在以前的辉煌战绩上,一定会被淘汰。

更重要的是,在这个“网红美食”遍天下的时代,一款“网红”可以在几天内迅速风靡上海滩,但也可以在几个月里再也寻不到踪迹。不少“网红”的生命力难以持久,消费者也容易产生审美疲劳,最终被沉淀下来的,只会是注入“匠心”的食物。

老字号的“控调”,更来自于实力。因为有更多的选择,所以才不愿意简单重复;因为要做“有灵魂”的食物,所以才舍得花几个月的功夫,遍寻大江南北,搜罗鼎级食材,用掌心的温度,将端午原始的味道一一呈现。

粤菜和裹蒸粽完美结合

日前,让人期待许久的粽子新品,终于揭开了神秘的面纱!其中一款新雅大师私房粽,令人惊艳。新雅以粤菜闻名,因此,以中国烹饪大师黄任康、钱正华、朱宏为首的新雅大师团队,历时两个多月,终于寻来了正宗的广东裹蒸粽包制方法。裹蒸粽是广东肇庆出名的汉族传统小吃。用当地特有的冬叶、水草包裹,每只都重达500克,猛火蒸煮8小时才成。蒸熟后,粽子有一股芬芳的荷叶味,入口松化爽滑甘香。

大师团队费尽心思,把店里最受欢迎的粤菜和裹蒸粽进行了完美结合。比如,新雅的蜜汁叉烧,鲜甜可口,一直有口皆碑,大师团队在其基础上改良,开发了“鲍鱼叉烧裹蒸粽”。还有一款“迷你八珍裹蒸粽”,其原型是迷你炖八珍这道菜。另两款“蜜汁四宝裹蒸粽”和“新雅经典裹蒸粽”,也是由经典菜肴演变来的。所有的裹蒸粽都是600克,每个都是超过500克的“大块头”,入口滋味浓郁。

为啥不做“腌笃鲜”粽子?

提到“腌笃鲜”,很多上海人不仅会想到每年春天桌上必备的一道鲜美的汤,更会想到南京路上新雅粤菜馆门前那一溜长长的队伍,那场面可是壮观极了。作为“腌笃鲜青团”的开山鼻祖,新雅早已成为了“网红青团”的代名词。

那么问题来了,既然“腌笃鲜青团”那么好吃,每天都卖断货,为啥不做“腌笃鲜粽子”呢?在想象中,糯糯的粽子和咸香的腌笃鲜,也是很搭的。

对此,新雅研发团队很有底气:抄袭自己是固步自封,不断创新才是粤菜老字号应有的

咸肉豆瓣粽、梅干菜粽、榴莲粽、水果咖啡粽……每年端午,魔都的粽子大战总是精彩不已,各种口味层出不穷。然而,哪怕用“网红”元素把粽子“包装”得再时尚,剥开层层箬叶,大家最终买账的,还是那一口滋味浓郁纯正的“匠心手作”。

正因如此,今年新雅粤菜馆不沿袭“腌笃鲜青团”的辉煌,而是用匠心和创新研发“有灵魂”的粽子——大师私房粽,再次引领了市场风向标。

新雅大师私房粽

每一口,都是一道菜

