

新民晚报

飞入寻常百姓家 / WWW.XINMIN.CN

国内统一连续出版物号 CN 31-0003 第 18235 期 文汇报新民联合报业集团出版 文新传媒 www.news365.com.cn

2012年1月22日 星期日 今日24版
农历辛卯年十二月廿九 A叠新闻/B叠专副刊



今天:小雨转阴天,最低1℃(昨天最高6.7℃)
明天:阴天,最高4℃,最低-1℃

温家宝在 2012 年春节团拜会上发表讲话 让人民群众共享改革发展成果

新的一年,我们将面临更大的挑战。我们有克服困难的意志、决心、勇气和力量,我们对祖国的美好未来和光明前景充满信心。我们的信心来自解放思想、实事求是、与时俱进的思想路线,来自永不间断的改革开放、坚定不移地走中国特色社会主义道路,来自促进经济发展、社会进步、民生改善、民主法治、公平正义的不懈努力,来自改革和建设积累的物质科技基础和宝贵经验,来自人民群众中蕴藏的积极性和创造力!

温家宝昨赴甘肃长庆油田 与石油工人共迎新春佳节

(均据新华社电)

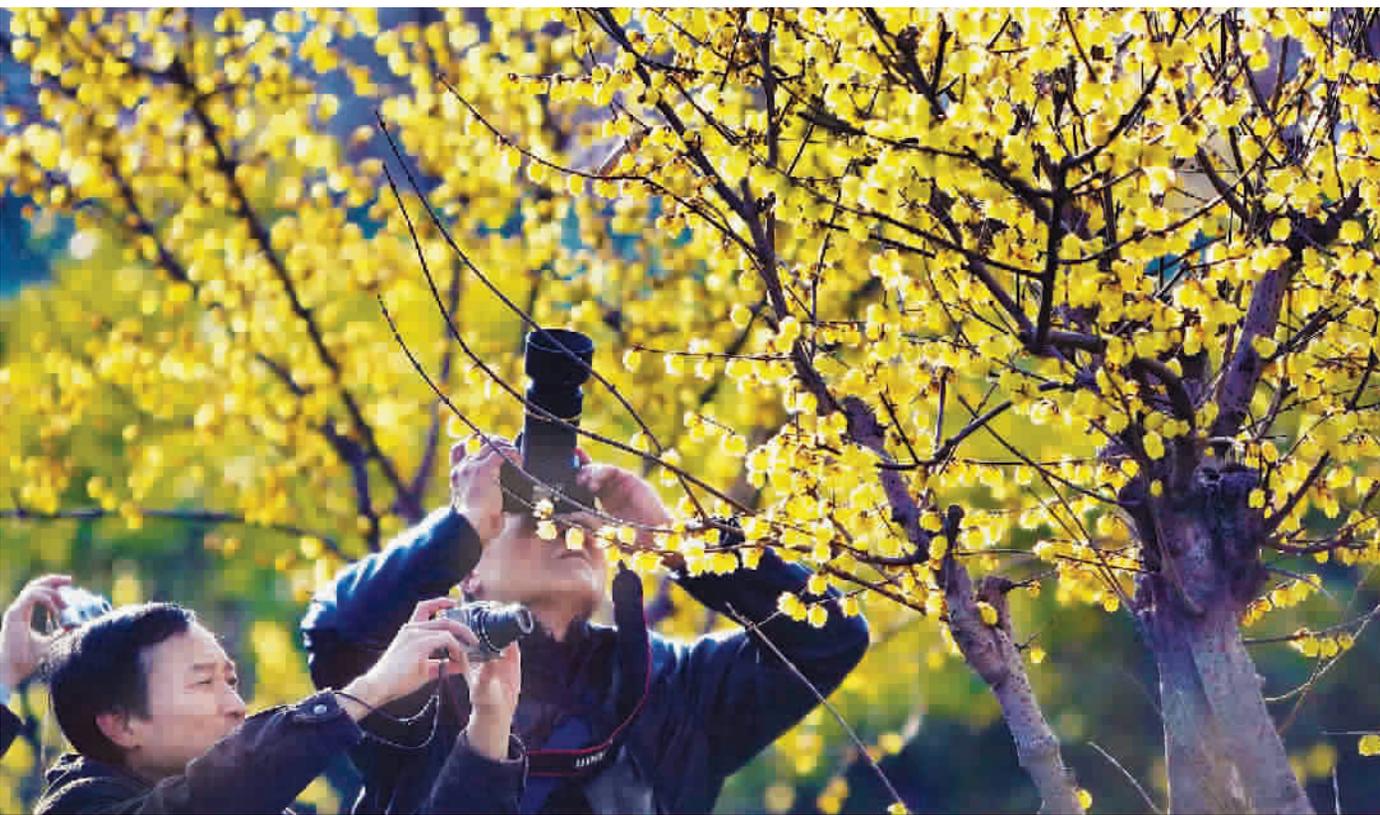
本报讯 玉兔辞旧岁,金龙跃浦江。昨天上午,上海各界人士欢聚上海展览中心,出席2012年春节团拜会。市领导俞正声、韩正、刘云耕、冯国勤、殷一璀等与千余嘉宾欢聚一堂,共迎新春佳节,共话美好未来。

团拜会上,俞正声代表市委、市人大、市政府、市政协,向在座各位、向全市人民和社会各界人士、向长期以来关心和支上海发展的海内外朋友们致以节日的问候和新春的祝福。他说,回首去年,我们面对外部环境的复杂多变,面对前进道路上的各种挑战,全市人民众志成城,迎难而上,坚定不移走科学发展之路,实现了“十二五”良好开局,保持了经济社会平稳健康发展。

俞正声说,展望龙年,机遇非常难得,挑战亦不可小视。我们要紧密团结在以胡锦涛同志为总书记的党中央周围,高举中国特色社会主义伟大旗帜,认真贯彻中央的部署,牢牢把握稳中求进的工作总基调,坚持创新驱动、转型发展的总方针,更加注重稳定增长,更加注重结构调整,更加注重改革开放,更加注重民生保障,更加注重城市安全,保持经济平稳健康发展与社会和谐稳定,以优异的成绩迎接党的十八大和市第十次党代表大会的胜利召开!

衷心祝愿全市人民幸福安康 上海举行春节团拜会,俞正声韩正等与嘉宾共迎佳节

金灿灿蜡梅 喜洋洋迎春



蜡梅怒放金灿灿,喜迎龙年新春到。浦东世纪公园的38株大蜡梅,2年前从四川大巴山引进,目前已适应了上海气候,今年开得特别灿烂。未等走近,就有浓郁香气扑鼻而来,特别喜气。通讯员 孙嘉忆 项宇清 摄影报道

除夕一大早 自制年夜饭 送菜车送来平价菜

本报讯 (记者 朱全弟) 今天是除夕,7时不到,北风呼呼中,“都市菜园”的送菜车就已开进杨浦区翔殷路上的莱茵半岛小区,卸车,搭棚,30多种蔬菜,银香18大米,鸡蛋、菌菇等等等等,一字排开;旁边有块小黑板,上面特意标出了今日平价菜的品种和价格——“青菜:2.00元/斤;塌棵菜 2.50元/斤;冬笋 14.00元/斤”。社区居民排队购买,秩序井然;工作人员过秤收钱,有条不紊。

上海光明食品集团旗下以蔬菜生产供应为核心的“都市菜园”,依托5万亩自有种植地和覆盖全国14个省市地区的近20万亩外延直供种植基地,将新鲜蔬菜进社区作为重要的营业项目之一。据“都市菜园”老总杨学军介绍,他们在全市设有600多个专门门店和超市专柜,在长宁、杨浦、闸北、虹口区有36个设在社区定时定点送菜卖菜点,这些社区距菜场都较远,居民平时步行需15分钟以上。“都市菜园”设点后按每周三、五、日和二、四、六轮换,将平价蔬菜送进小区,深受居民欢迎。像今天推出的青菜、塌棵菜,市场上每500克都要卖到3元、3.2元至3.5元,冬笋市场价更要高达14元至18元。

记者在采访中还发现,售货员都是居民“志愿者”。这些志愿者原本也是买菜人,现在帮着卖菜好处多多。他们最了解居民需要什么,能很快把马大嫂的要求意见传达给销售方,及时加以改进。就这样,一辆送菜车跑四五个社区供菜点,到点放下就走。9时全部结束,再返回装上棚架,合理安排“茬口”,尽量减少成本,争取保本微利。



今天一早,杨浦区居民在家门口买平价菜 种楠 摄

300万游客来沪迎春 6万多市民出境度假

市假日办今发布春节旅游预测

本报讯 (记者 沈敏岚 通讯员 李平) 今天,市假日办发布春节旅游接待预测:龙年黄金周7天申城将接待海内外游客300万人次,与去年同期基本持平。

大批市民游客今天开开心心前往上海浦东虹桥两大机场,形成了一个出境游出发高峰。据市假日办统计,本月15日至28日通过上海市出国(境)组团旅行社组织的出国(境)组团的人数有3128批次64334人次,同比分别增长0.58%和11.59%。传统的东南亚、

日韩旅游线路和欧洲游线路,继续受到市民青睐,占出境游总人数一半以上,分别为1.91万、1.25万、0.71万人次。

节日期间,申城各类旅游住宿设施接待能力较为充足。预订信息显示,明天起至28日全市宾馆饭店客房出租率平均约25%,旅馆招待所客房出租率平均约27%。

又讯 (记者 沈敏岚) 品农家年夜饭、祈福迎新年,市旅游集散中心今年推出的三条年夜饭游线,今天上午出发,“旅游过大年”红红火火启动。

“寻找城市闪光点”,上海师大学子关注除夕夜 为别人家吃团圆饭忙个不停的餐饮业员工——

问声饭店大厨:自家年夜饭谁做

新春走基层

“做餐饮就要断六亲。”这句出自上海老饭店大厨之口的话,让上海师范大学参加“寻找城市闪光点”拍客主题活动的同学们唏嘘不已。这几天,中文系大二学生朱宁和其他几位同学,与饭店的厨师、服务员打得火热。他们想探究的是,为千万家的年夜饭而忙碌的餐饮员工,自家的年夜饭又是谁在掌勺。

在上海老饭店里,寻访小组的大学生听到的第一句话就是“吃力”——春节是一年里饭店最累并最快乐的时候。“每年的除夕,我们都要坚守在岗位上,直到送走最后一位客人。而春节前后更是要连续加班三周以上,直到正月十五以后才会有喘息的机会。”据饭店副总经理王景忠回忆,自从他来到这家饭店后就有一年回家过除夕,

厨师们要到晚上九点多钟才能忙完年夜饭的烹饪,服务员基本上要到晚上十点半后才能下班,而管理层回家更晚。“所有员工的年夜饭都是在店里吃的工作餐,更别说是与家人一起看春晚了。我一直记得饭店老师傅说的一句行话,叫作‘做餐饮就是要断六亲的’。”说到这里,王景忠动了情。

在寻访中,同学们亲眼目睹了饭店员工为准备今夜的年夜饭而忙碌的情形。朱宁说:“200多个员工全部到岗,从早上八点多就开始洗菜、切菜、配菜,做成半成品,待晚上80桌预订的客人到齐后就开锅。不过,员工们会在下午四点钟左右忙里偷闲地吃上一顿工作快餐,大家只是垫垫饥,家在上海的员工会在下班后奔回去与家人团聚,而外来务工的服务员会在打烊后摆上一两桌,与店领导一同吃年夜饭辞旧迎

新,但不能弄得太晚,明天一早还要准备大年初一的营业啊。”

上海师大的同学们还采访到了中国烹饪名师、国家级技师吴志芳厨师长。吴师傅一生中最年轻、最美好的时光,都献给了厨房,献给了本帮菜,30年里他没有一次准时与家人一起吃年夜饭。他们家里的年夜饭都分为“上下半场”,家里人先准时吃“上半场”,再等着他晚上十点钟从饭店回来后吃“下半场”。吴师傅为无数的国内外嘉宾烹饪过年夜饭,却从未能在除夕夜给家里人烧过一桌菜,自家的年夜饭都是妻子烧的。对此,吴师傅说得很坚决:“只要顾客吃得开心,过年开心,我就很开心了。”不过,吴师傅也轻声地说了一句:“等我退休之后,一定要好好为家人做一顿迟到了30年的丰盛的年夜饭。”

本报记者 王蔚