

【标题新闻】

习近平向全军老同志祝贺新春,中央军委举行迎新春文艺演出

用奋斗业绩喜迎新中国70华诞

(据新华社北京1月22日电)

亮出成绩单

上海

立下新目标

2018年上海经济运行数据

全市GDP32679.87亿元,比上年增长6.6%

居民人均可支配收入64183元,比上年名义增长8.8%

新增就业岗位58.17万个,比上年增加0.27万个

居民消费价格比上年上涨1.6%,涨幅同比回落0.1个百分点

>>>详见第2版·要闻

冲刺全球金融中心

上海国际金融中心建设的总目标:到2020年,上海基本确立以人民币产品为主导、具有较强金融资源配置能力和辐射能力的全球性金融市场地位,基本形成公平法治、创新高效、透明开放的金融服务体系,基本建成与我国经济实力以及人民币国际地位相适应的国际金融中心,迈入全球金融中心前列。

惊艳500品牌首店落沪

2019年上海商务发展预期目标:商品销售总额增速与经济增长保持同步,社会消费品零售总额增长8%左右,电子商务交易额增长18%左右;服务进出口增长5%左右,新兴服务出口实现两位数增长,展览面积超过1900万平方米。要着力发挥进博会对城市发展的战略支撑作用,引入更多国际资本、国际企业,打造具有全球影响力的消费市场。继续做大做强“首店经济”,全年推动500个品牌首店落户上海,举办500场新品首发活动。 >>>详见第3版·要闻

邮轮港 新纪录

昨天,宝山吴淞口国际邮轮港迎来海洋量子号、诺唯真喜悦号和歌诗达赛琳娜号三艘大型母港邮轮,这是“东方之睛”新年首次“三船同靠”,当天旅客吞吐量达2.6万人次,创下亚洲邮轮港单日接待旅客数量之最。

本报记者 陈梦泽 摄影报道

我们的节日春节

重拾年味,我的年夜饭我做主

新民特写

“选种大虾仁我去年就买过了,老格算的,只要70多元,到店里吃要100多元,南乳糟香鱼块是今年新推出的,只要20几块,比到店里吃便宜一半。”正在新雅粤菜馆底楼大堂年货大联销展台挑选半成品

条件的改善,不少人习惯了上饭店吃年夜饭,各大饭店忙得“翻台面”。这两年,人们又开始回归传统,不少人更希望在家吃年夜饭,一家人唠唠家常,热热闹闹,团团圆圆。

据新雅粤菜馆市场部毛勇介绍,现在购买半成品菜肴的人家越来越多。“前两年,我们推出的全套餐年夜饭半成品非常受欢迎。这两年,一些消费者,特别是年轻消费者更加青睐个性化的选择,有的喜欢有特色的热菜,有的喜欢各种熟食,我们今年首次准备了五款通用礼盒,方便消费者馈赠亲友和长辈。”

“与过去的大家庭不同,现在不少上海人家一起吃年夜饭的也就五六个人,过去外带年夜饭中的大套餐,对现在的小家庭来说,显得有些浪费,因而大家更愿意根据自家口味来选择。”毛勇说,“还有一些年轻人想自己露一手,我们为此准备了厨师手工制作的XO酱、辣椒酱等。”

从今年外带年夜饭的市场来看,除了传统的大礼包之外,特色菜肴是一大亮点。沪上知名本帮菜老字号老正兴菜馆,今年首次推出一品三鲜砂锅,虽然食材是家常菜中常见的熏鱼、蛋饺、肉圆等,但由于选用了特制的浓汤,加上赠送的砂锅,普通家庭买回家只要简单烹饪,就能享受与饭店同样的味道。老字号王宝和则新推出秘制腊鸡腿和腊鸭腿两道冷菜。

作为一年中最重要的团圆餐,年夜饭菜名也要讨口彩,在不少上海人的年夜饭大菜“全家福”砂锅中,蛋饺象征金元宝、粉丝象征银链条,肉圆鱼圆象征团团圆圆。在物质匮乏的年代,不少人家只有在年夜饭的菜肴自然少了些等待和期盼,也难怪有人会说年味淡了。

随着年夜饭DIY(自己动手)的回归,我的年夜饭我做主,让各家老字号的经典菜肴以及自己的手艺汇聚在一个餐桌上,这不仅是一种简单的叠加,更是对一家人深厚的感情。最好吃的年夜饭,一定要有家的味道,这就是年味。首席记者 方翔

今日导读

千亿早教市场岂容“杂草丛生”

>>>详见第7版·要闻

达沃斯论坛开幕 聚焦全球化4.0

>>>详见第13、14版·国际新闻

引渡孟晚舟?

外交部敦促加美纠正错误

>>>详见第14版·国际新闻

芝加哥交响乐团“中国面孔”出彩

>>>详见第15版·文体新闻