

心系民生尽责履职 共绘发展新画卷

南西人大代表为静安发展建言献策

□记者 沈冠君

1月17日,静安区第二届人民代表大会第四次会议在海上文化中心开幕。

连日来,南西代表团全体代表认真审议了政府工作报告、区人大常委会、区人民法院、区人民检察院工作报告;表决通过关于区人民政府工作报告的决议、关于区2023年国民经济和社会发展规划执行情况与2024年国民经济和社会发展规划的决议、关于区2023年预算执行情况和2024年预算的决议、关于区人大常委会工作报告的决议、关于区人民法院工作报告的决议、关于区人民检察院工作报告的决议。

会上,代表们踊跃发言,认真履职尽责,共提交了21条建议。其中,《关于大沽路菜场改建升级的建议》《关于加强养老服务人员队伍建设的建议》《关于加速推进南西街道零星地块旧房改造项目建议》《关于以创新消费场景,鼓励“首创”促消费,助力南京西路千亿商圈建设的建议》《关于加快公共文化服务高质量发展的建议》等,不仅真切回应了群众的呼声,也凸显了人大代表在了解民情、反映民意、集中民智方面的作用。(详见2版)

振奋人心 热议经济高质量发展

求真务实的内容,坚实有力的决心。政府工作报告引发与会代表们的热议。大家纷纷表示,过去一年取得的成绩令人振奋,新一年的目标设定科学合理、催人奋进,接下来,将坚持稳中求进工作总基调,完整、准确、全面



分组审议现场

贯彻新发展理念,全面推动经济社会高质量发展。

“提供政策支持和服务指南,助力专业服务企业高水平‘走出去’。”“用好用足发改、税务、投资等政策工具箱,提升政策深度整合链接能级,助力企业高质量发展。”“把政策宣讲送进企业,明确政策在企业落地的具体细则。”……纵观代表们的发言,如何优化营商环境,提升高质量发展,成为了大家讨论度最高的话题之一。

在南京西路街道,继2021年诞生中心城区首幢“百亿楼”后,上海恒隆广场连续第三年年销售额和年税收均破百亿元。为何能取得如此傲人的成绩?恒隆广场相关负责人透露了一个细节:楼宇载体面积的消化,以楼内

企业发展扩张为主。这也充分印证了企业发展的稳和营商环境的再优化。

2023年,南京西路街道聚合合力、出实招、求实效,处级领导就开始带队组团走访企业,全年共走访包括11家千万级企业在内的共372家企业,走访覆盖率100%,多次走访部分高税收能级企业,解答13个企业反映的问题诉求,实现100%企业诉求答复率。

同时,南京西路街道还成立招商引资工作专班,落实了“1+4+X”营商专业小分队组团工作模式——即依托1个企业服务中心,建立由街道党政主要领导和班子成员共同参加的4个营商小分队,集合街道所有的联络团组,形成上下贯通、左右协同的街道一体化招商营商格局。

正因此,才有了塔博曼(上海)企业管理顾问有限公司落户南京西路街道的三个月内,就贡献税收近300万元人民币的佳话,书写了企业和街道之间一个个有关“人人都是营商环境、事事关系营商环境”的生动故事。

持续保障和改善民生 不断增进人民福祉

“2023年,南西街道深入开展主题教育,提升党建引领基层治理能力;深化全过程人民民主实践,持续完善“1+5+3”社代会机制;100%完成北京西路石门一路零星旧改任务,围绕“一老一小”推进“15分钟社区生活圈”建设。”南京西路街道党委书记、人大街道工委主任周惠珍在分组审议时说道。

南京西路街道的“两白”人群突出,老年居民占比较大,对街道为老服务提出了更高的要求。近年来,街道通过从解决“一餐饭”“一张床”逐渐延伸实现更多功能,积极推进认知障碍友好社区建设、社区助浴点翻新、独居老人“一键”关爱、便民出行“一键”打车、老年人宜居社区建设、便民为老服务进站点等,奋力写好“老有颐养”这篇大文章。

周惠珍在发言中表示,要100%完成北京西路石门一路零星旧改任务,围绕“一老一小”推进“15分钟社区生活圈”建设;积极破解巨富长街区治理难题,探索平急转换高效机制,进一步稳固社区安全底线。

今后,南京西路街道将继续着力保障和改善民生,把不断增进人民福祉作为工作的出发点和落脚点,努力满足人民群众对美好生活的期待。

社区食堂里的《繁花》味道

□记者 沈冠君

“外面东西再好吃,总归跟排骨年糕不好比的。”随着电视剧《繁花》的热播,“排骨年糕”这个大家记忆中的老上海味道被再次唤醒,跻身沪上美食界顶流。

近日,新成食屋推出了“汪小姐的排骨年糕”,每份18.8元,让居民们在家门口就能吃上同款美味。一位阿姨夹起面拖大排咬了一口,一句“嫩额”脱口而出。这不是电视剧里的镜头,而是真实发生在南京西路街道社区食堂里的一幕。

一片片厚薄均匀的大排,在特制配方浆料内浸透后,被平缓地放入油温恰好的油锅里炸至定型。厨师介绍:“排骨要炸8至10分钟。首先用小火‘浸炸’,然后用大火炸脆。



居民购买排骨年糕

年糕也是先“浸炸”,慢慢升温将里面的油“逼”出来,让它不至于太油腻,最后用七成左右的油温将表面收脆。”

大排酥脆,年糕软糯,尤其是蘸上一口灵

魂酱汁,唇齿留香,难怪汪小姐要说这个味道“其他美食都不好比”。记者了解到,虽然食堂午市营业起始时间为11点,但每天快开市时,不少居民已经开始排队等候了,就为了吃上这一口地道的上海美食。

“排骨年糕是上海地道的特色美食,我们都是从小吃到大。没想到今天在家门口也能吃到这道陪伴我们长大的美食,让我们重温那个时代的味道。”一位正在买饭的阿姨说自己已经是回头客了:“这种大排我们自己在家是烧不出的,前几天我自己买了吃过,真的就是以前记忆中的味道,所以今天特意再来买一份,打包带回去给家里的孩子吃。”

食堂想着“翻新花样、追老回忆”的努

力,居民们也很认可,“1块排骨、3块年糕,18.8元的价格真的是很实惠”。近年来,新成食屋凭借干净舒适的用餐环境、物美价廉的家常菜肴、实惠便捷的就餐方式,不仅让居民们交口称赞,也得到了周围白领的青睐。

据了解,社区食堂后续计划逐步推出更多有特色的上海美食,让社区居民在家门口就可以品尝到老味道,感受上海这座城市的独特魅力和文化底蕴。

新成食屋

地址:南京西路591弄129号(近成都北路)

时间:11:00至13:30,16:30至18:00