

金领驿站亮相“浦西第一高楼”

春节后第一个工作日,对白领王小姐来说充满了惊喜。她利用工歇时间,仅5分钟就在北外滩街道金领驿站办好就医记录册更换手续。“谁能想到下个楼就把事给办好了,真方便!”

昨天,随着北外滩金领驿站在白玉兰大厦揭牌,一批服务功能正式落地,“浦西第一高楼”白玉兰大厦成为本市首家接入社区事务专线的甲级写字楼。

社区事务中心延伸到驿站

北外滩金领驿站位于白玉兰大厦20层,有2000平方米,涵盖党建活动、社区政务办理、金领文化、国风畅谈、妈咪小屋等多个功能,成为白领身边的“排忧解难杂货铺”。

与以往由社区主导的白领驿站不同,北外滩金领驿站首次采用“众筹”共建模式,除场地享受白玉兰广场外资业主方金港北外滩置业免租金待遇外,整个项目建设都由区域化党建单位全程参与,有中远海运集团、上港集团、建工集团、市区供电公司等央企国企,也有上海农科院等科研机构,更有隆晟集团等一批非公经济企业参与其中。

金领驿站成立前,北外滩街道开展“大调研、大走访”,逐一上门拜访白玉兰大楼内已入住的30家企业和各北外滩区域化党建单位,听取数千名白领的意见和建议。根据梳理,街道工作人员发现,白领对公共事务的办理需求最多。因为白领平时工作节奏紧张,实在抽不出空去社区事务中心办理相关手续。

对接白领需求,北外滩街道在金领驿站建设中,将社区事务中心延伸到驿站。目前,金领驿站已可为北外滩各商务楼的白领们办理人才引进档案查询、个人信息初始化和更改,就医记录册申领更换等与白领生活工作最密切的40项公共事务。一些不能当面办理的业务,白领还可委托工作人员转交办理。今后金领驿站将进一步完善机制,方便白领办理“全市通办”161项事务中的更多业务。

深入企业开展调研摸需求

随着北外滩开发的推进,社区里的商务楼从两三栋激增到四五十栋,央企、国企、民企,近万家企业纷至沓来,越来越多年轻面庞出现在老城区街头。北外滩的社区党建工作从弄堂口走进商务楼。服务对象从以中老年人为主的社区居民,扩展到80后、90后们,这对不少社区干部来说是新挑战。

街道工作人员当起“业务员”,深入企业开展大调研摸需求。跑的企业多了,沟通多了,发现的问题也多了。街道将调研中企业反应的问题进行汇总,列出需求清单,逐一对照想办法解决,一个个有针对性的好主意出来了。

隶属上港集团的金岸大楼,是早年入驻北外滩的“元老”之一。近年来,停车难成了困扰楼内企业的大问题。街道工作人员发现,类似烦恼在该地区商务楼宇中存在一定共性。商务楼和社区,可否打破条块局限、体制区别,实现资源共享?在街道牵头下,通过滨江党建平台牵线搭桥,金岸大厦的白领代表和北外滩小区的居民代表坐到一起,一桩美事促成了。北外滩小区业主拿出12个车位,在每天上午供金岸大厦白领使用。晚上,白领则主动退出车位,归还业主。在这里,共享的是资源,不谈金钱往来,只谈互信互谅。

在滨江党建平台上,“串珠成线、共享共荣”早已不是个例。针对商务楼午间就餐难问题,街道挖掘了一批区域内的特色餐饮企业作为白领食堂;针对白领压力大又缺少业余活动的情况,街道共享了社区微公益平台,让他们多了一个发挥特长的地方。一个个“跑出来”的问题,通过贴合需求的实事逐一化解,让北外滩商务楼里的白领们脑海里多了社区的概念。78家企业主动加入街道区域化党建矩阵联盟,拿出自己的资源回馈滨江党建平台。

据悉,北外滩金领驿站揭幕后,各家参与“众筹”共建的企业还将成为金领驿站运营成员,和街道一同开展文化活动和志愿者活动。首批成员还将成为滨江旅游服务点的志愿者。

大数据里的“中国年”新变化



上海人吃得最多的海鲜

上海人吃得最多的海鲜是什么?一般人会脱口而出:带鱼。是的,确实是带鱼。至于为什么是带鱼,原因很多。

选择少。上海人吃海鲜,不像沿海的人,如广州、大连、青岛等沿海地区,有很多选择,这个螺那个贝、这个虾那个蟹的,这些小品种的海鲜,产量低,也就就地消化的。上海人可没有那个口福,有那么多的小海鲜吃。

便宜,是最重要的原因。现在的上海市面上,充斥着进口带鱼。进口的西太平洋和印度洋带鱼,吃口差一点,但便宜啊,条重一斤左右的,只卖十多元到二十元一斤,海鲜中,很少有如此便宜的啦!

量多,应该也是个原因之一。由于东海的带鱼产量减少,只有依赖进口,2012年的冰鲜带鱼进口量只有46吨,到2015年,暴增到了冰鲜带鱼10354吨,冻带鱼41013吨,加上许多通过边贸进来无法统计的,带鱼的进口量很大,这也影响了带鱼的价格,反过来刺激了带鱼的消费。

营养保健。带鱼肉厚刺少,有补脾、益气、暖胃、养肝的作用,对降低血脂、预防高血压、心肌梗死有益。吃带鱼,有很多人喜欢将鱼鳞刮了,误以为它有腥味。其实,鱼鳞可是好东西,所谓的银鳞并不是鳞,而是一层由特殊脂肪形成的表皮,称为“银脂”,是营养价值较高且无腥无味的优质脂肪,银鳞中含有不饱和脂肪酸,具有降低胆固醇的功效,而卵磷脂则可减少细胞的死亡率,上海人喜欢清蒸带鱼,是比较科学的吃法。清洗带鱼要注意的是,一定要把鱼腹内的黑膜撕去,这才是带鱼产生腥味的根源。

上海人吃得最多的带鱼,但在中东阿拉伯民族眼里,是绝对不能捕食的。中东地区的穆斯林,不吃无鳞鱼,在中东阿拉伯国家里,各种无鳞鱼,如带鱼、墨鱼、鳗鱼等,是禁止捕食的,因此,在海湾地区,各种无鳞鱼由于获得真主的庇护而繁衍昌盛。无鳞鱼原先在阿拉伯国家也是不忌捕食的,但古代阿拉伯人因吃无鳞的河鲀而中毒,好多人因此而伤命,鉴于当时人们对各种无鳞鱼有毒无毒和毒性程度无法认识,从保障生命安全的角度考虑,在阿拉伯卫生法规中规定了“从食谱中取消一切无鳞鱼”,于是,禁食无鳞鱼成了阿拉伯民族的约定,沿袭至今。

现在的上海市面上,细小的带鱼,十有八九是东海的,而半斤以上的带鱼,十有八九不是东海的,是进口的。我国进口的带鱼主要

来自非洲、印度、印尼、巴基斯坦等国,进口带鱼的品质与东海带鱼差异很大,因此,价格也天差地别,条重7-8量的东海带鱼,平时的价格就在每斤60元左右,春节前可涨到每斤100多元,利润太诱惑啦!因此,有奸商将进口带鱼冒充东海带鱼销售。区别东海带鱼还是进口带鱼,主要靠看。看眼睛。国产带鱼和进口带鱼最大的区别在眼睛,国产带鱼眼睛是白的,而进口带鱼眼睛是黄的,东海带鱼眼睛小,进口带鱼眼睛大;看体型。东海带鱼体型较小瘦长,而进口带鱼体型较大较厚;看鱼鳞。鳞的完整与否不能说明带鱼的优劣,因为东海带鱼的鱼鳞是白色的,不发亮,用手一擦会擦掉,进口带鱼鳞白中带黑,颜色发亮,不容易擦掉;看柔韧度,东海带鱼比进口带鱼更柔软。

带鱼,其实分清东海和进口的还是比较容易的,难得是要分清带鱼的新鲜程度。中医看病,讲求“望问切”,分清带鱼的是否新鲜,这里,也有类似几招可以帮助大家。

一是看。看鱼眼:新鲜的带鱼,眼球饱满,角膜透,不新鲜的带鱼,眼球稍陷缩,角膜稍混浊;看鱼腮:腮是否鲜红,越鲜红就说明越新鲜;看体表颜色,不新鲜的,表面泛黄,那是冷冻过久的带鱼。二是闻。新鲜的带鱼,有腥味,但比较清新,接近于海水、海风的腥味,如果有臭味,表面已经或开始腐败变质了。三是捏。新鲜的带鱼,用手指捏压,应该是弹性的,不新鲜的带鱼肉质发软,一捏就陷下去,没有弹性。

有一种带鱼,大家千万要注意,它看上去新鲜,表面按下去比一般的带鱼更有弹性,折弯一下,更是一下就弹回挺直,就是闻上去可能有点刺鼻或刺眼味,油煎时,带鱼的肉从中间开裂,那就是甲醛浸泡过的带鱼,这种带鱼千万不能吃,因为甲醛是致癌的化工产品。

上海人喜欢吃带鱼,但吃客更知道冬季的带鱼最肥、最鲜、最嫩。油带鱼,有人认为是带鱼的一种,也有人以为是一道以带鱼为主要食材,主要经油煎而成的菜肴,其实这是误解。油带主要产自嵊泗渔场,是在天气较冷时间长得肥美的带鱼,最好的时间为每年的1月。新鲜的油带鱼,体表有油腻的感觉,蒸煮后会上面飘起一层清清的油层,这清蒸的油带,味道鲜美,肉质细嫩爽滑,口感特别好。不知你尝过东海的油带鱼没有?没有吃过的,还真的应该去尝尝。

■王德才

信息快报

社会投资项目审批时间大幅缩短

据悉,上海3月1日起将正式施行《进一步深化本市社会投资项目审批改革实施办法》,大幅缩短社会投资项目审批时间,着力打造上海营商环境新亮点、新高地。

据介绍,今后上海对社会投资项目不再“一刀切”,而是按照工业项目、小型项目、其他社会投资项目分类,从取得土地到获取施工许可证,政府审批时间原则上分别不超过15个、35个、48个工作日,相比原先105个工作日大幅缩短。优化现有审批流程后,企业可实现“一事不两跑、一事不两批”。

《世界银行2018年营商环境报告》显示,上海施工许可全过程审批涉及23个环节、耗时279天、成本7.6%,质量控制指数10。对比新加坡等发达经济体,尚存一定差距。为此,上海各市区审批部门、各级政府纷纷深入企业,仔细排摸项目审批过程中的“堵点”、“痛点”和“难点”,发现问题主要集中在“部门多、环节多、要求多、时间长”上。

问题找到了,就要对症下药。上海市政府有关负责人介绍说,上海通过进一步整合审批资源,在流程上做减法、在时间上做减法、在监管上做加法,在服务上做加法,制定出台了实施办法。实施办法对标国际最高标准、最好水平的营商环境,聚焦上海市社会投资项目,以制度创新为突破口,大力推出多项改革举措。

上海15个市级审批部门都拿出了“刀刀向内、自我革命”的勇气,纷纷手拿“大阔斧”,脚踩“风火轮”,由上海市住房和城乡建设管理委员会、上海市规划和国土资源局牵头,对上海社会投资项目开工之前的审批流程进行优化。其中,设计方案环节由上海市规土局牵头,施工许可环节由上海市住建委牵头。每个环节实施“一家牵头、一口受理、同步审批、告知承诺、限时办结”。确保“两个环节以外无审批”。

春节上海人均文娱消费超150元 消费总量近2亿元

市文广影视局前天公布一组数据:春节期间,上海文化娱乐市场消费人次约100万人次,消费总量近2亿元,人均消费150元以上。

上海各级公共文化设施围绕新春民俗主题开展丰富多彩的活动逾2300场次。全市各级公共文化馆、公共图书馆及社区文化活动中心按照规定向市民群众免费、优惠开放。据不完全统计,长假七天时间,三类公共文化场馆总接待人次约60余万。上海各大剧场共上演了34台节目262场演出,越剧《红楼梦》《春节序曲交响音乐会》、京剧《龙凤呈祥》一系列精彩纷呈的演出让广大市民在春节中享受文化盛宴,各大剧场共接待观众29万多人次,票房收入800余万元。电影展演市场有序,文化消费稳中有升。上海地区春节档影院票房为1.81亿元,比去年同期增长31.28%,放映场次6.65万场,观影人次412.43万,同比增长30.73%。

更正声明

■ 本报2018年2月15日第1版题为《区领导检查城市运行和管理安全》一文中有误,“轨交12号线江湾体育场站”,应为“轨交10号线江湾体育场站”,特此更正,并致歉意。

春节沪运送旅客642余万人次

春节长假期间(2月15日0时至2月21日24时),上海对外交通到发总量累计达642.44万人次,同比增长0.55%。其中,累计发送旅客338.56万人次,同比增长0.21%;累计到达旅客303.88万人次,同比增长0.94%。铁路累计到发325.98万人次,同比减少2.28%;民航累计到发214.19万人次,同比增长5.59%;道路客运累计到发101.48万人次,同比增长0.06%;水路客运累计到发0.79万人次,同比减少24.04%。

轨道交通方面,春节假期全网共运送客流超3007.5万人次,日均约429.6万人次。2月19日至21日三天,2、10号线虹桥火车站在末班车后加开载客列车疏散夜间客流,三天共计加开23列次,疏散铁路虹桥火车站抵沪旅客约2.2万人次。

公交方面,各公交企业严格执行公交延时衔接配套方案,确保线路正常营运。从2月19日(年初四)起,公交行业重要枢纽站点开设30条春运专线,方便返程客流疏运。截至2月21日,全市30条春运专线3天共发送班次1284个,运送客流15353人次,与去年同比客流上升28.76%。

出租汽车方面,市出租汽车各企业按照工作预案全力做好春节

期间保障工作。除配备3000辆应急保障车辆和30000台电调车辆外,行业骨干企业一线管理人员坚守在各大枢纽站点,调度运力,引导乘客,尽力确保车辆供应。据统计,虹桥机场出租汽车站点日均供车量达到8000车次以上,浦东机场出租汽车站点日均供车量达到8500车次以上,虹桥火车站出租汽车站点日均供车量达到近9000车次。

省际客运方面,市运管部门督促加强安全管理和运力保障。从年初四开始,春运返程客流增加,日均到达班次超过2500班,日均到达人次超过5.7万。各客运站纷纷推出便民措施,必要时打开应急疏散通道,及时疏导返程旅客。

公路方面,据市路政局路网监测中心统计,春节期间(2月15日0时至2月21日24时),上海高速公路网车流总量为583.58万辆。各高速公路管理单位结合路段和收费站特点,制定免费通行保障预案和收费站保障专案,做到“一路一预案、一站一专案”;春节期间加强重要路段及收费站的现场值守,引导车辆快速、有序通行;坚持路况巡查,加强道路养护和服务区管理,加大道路保洁力度,营造安全文明的交通环境。