



政策“红包”助市场主体“活血”

据新华社北京1月31日电 国家税务总局副局长王道树31日介绍,2022年我国新增减税降费及退税缓税缓费超过4.2万亿元,为助力稳住宏观经济大盘发挥了重要作用。

在国家税务总局当天举行的2022年度新闻发布会上,王道树说,4.2万多亿元主要包括三部分:一是累计退到纳税人账户的增值税留抵退税款2.46万亿元,超过2021年

全年办理留抵退税规模的3.8倍;二是新增减税降费超1万亿元,其中新增减税超8000亿元,新增降费超2000亿元;三是办理缓税缓费超7500亿元。

系列税费支持政策,为广大市场主体“输血”“活血”。国家税务总局对10万户重点税源企业调查显示,受疫情影响较大的交通运输业、住宿餐饮业分别下降15.4%和14.2%。

浦东今年首轮重大科技产业项目上午签约开工
共146个项目,总投资额约867亿元

“硬核”科技为发展注入新动能

今天上午,浦东新区举行2023年重大科技产业及配套项目首轮签约暨开工仪式,以高品质项目支撑引领区高质量发展,也向全球优质企业、优秀人才发出“招贤帖”。

据了解,本次签约及开工的重大科技产业及配套项目共计146个,总投资额约867亿元,涉及集成电路、生物医药、人工智能等高精尖产业。

>>2版

小小兔子灯点亮非遗传承路



兔年新春元宵佳节即将到来,除了吃汤圆,上海人过元宵还有一个习俗——挂兔子灯。在宝山的罗店古镇,罗店彩灯非遗传承人严平(如图)忙着制作兔子灯和各种元宵花灯。近年来,不少地区的彩灯制作步入机械化流水线,精细度高、灯型规格大。如何在创新的同时,传承非遗手艺?作为罗店彩灯第三代非遗传承人,严平在罗店彩灯宫灯形制的基础上,延展新的中式风格,让罗店彩灯更显浓浓年味和新意。

本报记者 刘歆 摄影报道



新民特写

为了这一口“元宵的滋味”

一颗颗圆滚滚的汤团在师傅的巧手下溜进了锅里,白白胖胖地浮起来,被盛进一只只大碗里端上桌……元宵节前后是豫园宁波汤团店的销售高峰期,为吃上一碗汤团,堂吃、外卖队伍时常绵延数百米。

“忙!师傅们凌晨四五点就赶到店里,8点开门迎客,忙完晚间10点左右才能关门休息。”宁波汤团店经理徐正留介绍,有负责撕猪板油、有负责打水磨粉、有负责拌馅料、有负责包捏……35名师傅连轴转,甚至包汤团包到手指抽筋。尽管

很累,每当听到“黑洋酥香滑”“汤团皮软糯”“儿时的美味”等称赞时,师傅们都觉得累并快乐着。

这几天,宁波汤团店的汤团销售量超过了八万只,预计元宵节前三天的销售量有望突破十多万只。为何有这么多市民惦念着这一口美味?徐正留直言,他们最大的秘诀就是“用心”。以包汤团的面粉为例,他们选三种糯米按一定比例混合,在水里浸泡一夜,舂成细末磨成米浆,再装进细布袋,阴干成水磨粉。“泰国的水磨粉更

白,苏州的水磨粉有糯性,常熟的水磨粉不黏手,混合而成的汤团皮更有软、糯口感。”

包捏师傅随手拿起一团约12克重的面团,加入6克左右馅料,手工搓圆,便包好一个宁波汤团。在开水锅内翻滚五分钟左右,汤团内黑洋酥馅料便化开了,咬一口,滑而不腻、清香扑鼻。“这里的汤团味道一直没有变,香滑软糯。”在队伍中,一位满头白发的老人说道,他住在虹口区四川路横浜桥附近,特意换乘两部公交车到豫园,准备买三盒汤团。“吃了宁波汤团,才算真正过了元

宵节。”

老顾客一直在,新粉丝也在增长。徐正留介绍,今年推出一款可以干吃的汤团——兔子大福。以糯米为主要原料,肚子里则包裹着满满的枣泥馅。蒸熟后咬一口,枣香味十足。“兔子大福制作比较复杂,每天限量制作100只,中午时分便会售罄。”

用心传承老技艺,用创新和消费群体对话,让一碗碗宁波汤团更有故事、有温度。

本报记者 杨玉红
实习生 查逸宇

公园绿地悄悄变成——

老人的健身园 孩子的游乐园

提升『适老适儿』改造,上海

上海正在建设“千园之城”,如何让公园更“适老适儿”,本报记者近日探访多座公园,发现了不少惊喜——

童车租赁多了、母婴设施多了、服务老人的扶手按钮多了。不少公园,正转变为“老人友好型公园”和“儿童友好型公园”。孩子们尽情地玩耍运动、老人们自在户外健身、休闲社交……

>>>详见第4版

背诵《满江红》
夜读《孙子兵法》

影视剧热播 点燃学习热情

>>>详见第11版

国足亚运队
集训名单确定

摆出最强阵容 冲击亚运奖牌

>>>详见第12版