

笃信笃行 思想旗帜引领奋进之路

(上接第1版)

推动京津冀协同发展走深走实行动、滨海新区高质量发展支撑引领行动、科教兴市人才强市行动、港产城融合行动、制造业高质量发展行动、中心城区更新提升行动、乡村振兴全面推进行动、绿色低碳发展行动、高品质生活创造行动、党建引领基层治理行动……全面贯彻党的二十大精神开局之年,天津立足中国式现代化新场景,着眼长远,深入谋划,组织实施推动高质量发展“十项行动”,既对标对表、又结合实际,迅速凝聚起全市党员干部群众拼搏奋进的强大合力,形成上下同欲、万众一心谋发展、促发展、抓发展的磅礴动能。

发展思路更清晰,发展脉动更强劲,发展成果更亮眼——

过去一年,天津发展日新月异。国家会展中心(天津)二期建成运营,联想创新产业园等项目竣工投产,空客二线、中芯国际大二期、中石化南港120万吨乙烯等项目加快建设。商业保理和融资租赁继续保持领先优势,飞机租赁规模位居全球第二,融资(金融)租赁公司资产规模超2.1万亿元。

过去一年,全市经济首季“开门红”,全年收官好,地区生产总值增长4.3%,高于年初预期。科技创新蔚然成风,全市技术合同成交额突破1900亿元,国家高新技术企业、国家科技型中小企业均突破1.1万家。创业氛围日益浓厚,全年新登记经营主体增长13.8%,新登记民营经济主体突破30万户……经济稳的基础不断巩固,进的动能不断积累,好的预期不断释放。

从全局谋划一域,以一域服务全局,自觉担负起使京津冀成为中国式现代化建设先行区、示范区的职责使命——

党的二十大擘画了全面建成社会主义现代化强国、以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴的宏伟蓝图,为推进京津冀协同发展提供了新场景、提出了新要求。

“推动京津冀协同发展走深走实行动”位列“十项行动”之首,是战略要求,彰显了市委、市政府对落实重大国家战略的高度政治自觉,彰显了坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”的务实行动。天津把推动京津冀协同发展作为城市发展的主战略、总牵引,把握历史机遇,乘势聚力而上,以更加奋发有为的精神状态,推动协同发展不断迈上新台阶。

天津港蓬勃兴旺,建设世界一流智慧港口、绿色港口不断取得新成效。唱好京津“双城记”,做好“北京研发、天津制造”大文章,推进协同创新和产业协作。重点领域协同扎实推进,津兴城际铁路通车运营,全面实现三地异地就医“一卡通行”,乐游“一码通办”,527个政务服务事项“一网通办”,给市民、企业带来更多便利和获得感。

狠抓“三新”“三量”,加快形成新质生产力,

推动内涵式发展——

天津,因河而生,向海而兴。不畏困难、不惧艰险、乐观向上、积极进取是其与生俱来的城市基因。

在天开高教科创园(以下简称天开园)天津科技广场南广场,一尊莫比乌斯环围合“母育子”的雕塑,吸引过往行人驻足。这一形象,是以科技孵化为动能的生动诠释,意味着未来拥有无限可能。

从去年5月18日开园以来,这里不断传来振奋人心的消息。截至目前,天开园注册科技型企业1200余家,引入金融和科技服务机构225家,一跃成为天津创新创业热土,新质生产力的“泉眼”。谁能想到,这里曾是一处仅建设完成七成、闲置多年的烂尾楼。在市、区两级共同努力下,克服重重困难完成了资产盘活,实现华丽转身。

天津坚持走内涵式高质量发展的路子,以科技创新、产业焕新、城市更新为突破口,进一步盘活存量,培育增量,提升质量,巩固和增强经济回升向好态势。全社会研发投入强度和综合科技创新水平指数持续位居全国前列;中国科学院天津工业生物技术研究所在国际上首次实现了二氧化碳到淀粉的从头合成,被国内外专家认定为“典型的0到1原创性突破”;形成智能科技、生物医药、新能源新材料等战略性新兴产业集群。

一年来,天津越来越多的低效土地、楼宇、老旧厂房等存量资源得到活化。“革旧布新”中,不断导入有科技含量、产业体量、税收增量、就业容量、环境质量的优质项目。城区活力增强,发展质效提升。

以“百姓心”办好“万家事”

——践行以人民为中心的发展思想,建设人民城市乐活之都

“保障和改善民生是一项长期工作,没有终点站,只有连续不断的新起点,要实现经济发展和民生改善良性循环。”习近平总书记的亲切话语、人民情怀,深深感染和鞭策着全市党员干部。

坚持以人民为中心的发展思想,牢记让人民生活幸福这一“国之大者”,天津用心用情用力做好保障和改善民生工作,组织实施高品质生活创造行动,把发展成果不断转化为民生福祉。

民心工程,可感可及——

近日,天津市2023年20项民心工程向群众“交账”:涉及的48项具体工作全部完成。就

业、教育、医疗……以“百姓心”办好千家万户的事,从群众最期盼的事情做起,一年接着一年干,一件接着一件办。项目确定前向群众问需,确定后跟踪问效,进度及时向群众汇报。每年实施的20项民心工程,成为市委、市政府保障和改善民生的具体抓手,汇民意暖民心的“津名片”。

就业是民生之本。2023年,天津城镇新增就业35.69万人,组织2.93万人参加就业见习,开展补贴性职业技能培训13.5万人次,3项均超年初目标。积极支持创新创业,以创业带动就业,扩大就业容量和规模。

“一老一小”,家家牵挂。继“十三五”基本解决“入园难”,天津继续加大义务教育学位供给,去年新建、改扩建义务教育学校19个,新增学位2.85万个,今年计划再新增2万个。作为人口老龄化程度较高城市,天津积极完善基本养老服务体系,去年建成养老服务综合体30个,新建养老床位3168张,在运营各类养老床位达8.12万张。现有社区老年人日间照料中心1348个,老年人助餐服务在164个街道(镇)、1634个社区开展。

生态建设,普惠共享——

环境就是民生,青山就是美丽,蓝天也是幸福。

运河边,家门口。16910平方米的南运河文化公园,包含运河文化体验区、健身运动休闲区、儿童活动游玩区等。周边居民“推窗见绿,出门入园”,健身“遛娃”,方便开心。这样的“口袋公园”,去年天津建成56个。

渤海湾,亲海去。一批批大学生“特种兵式旅游”看“日出东疆”,让东疆亲海公园爆火“出圈”。随着海岸线生态保护修复持续推进,南湾公园、东堤公园、东疆亲海公园等串珠成链,“水清、岸绿、滩美”的海滨成为京津热门旅游打卡地,越来越多美丽天津建设成果转化生态福祉。

活力城市,品质生活——

2023年,天津马拉松回归市中心。精心设置的路线,串联起五大道、民园广场、解放桥、天津之眼、鼓楼、周恩来邓颖超纪念馆等地标,为跑者展开立体的城市文旅地图,吸引了29个国家和地区的94755人报名。美景怡人,保障周到,满城欢跑。群众体育魅力无限,城市活力激情绽放。

高品质生活创造行动,既着眼于提升城市硬件基础设施和公共服务水平,以更高标准保障群众衣食住行、业教医保等基本需求,同时推进文化惠民、农文旅融合,不断创造条件,满足

群众更美好的精神文化生活需要。

过去一年,天津丰富的文旅资源不断转化为“网红效应”。海河上坐游船,看两岸历史风貌建筑、眼前美轮美奂桥梁;洋楼群里Citywalk(城市漫步),零距离感受中西合璧的文化底蕴,体验新潮创意消费;茶馆里听曲艺,坐享相声、鼓曲等“津味”欢乐;杨柳青古镇过大年,民俗花会、戏曲堂会等传统节庆氛围浓郁;西北角品美食,外地慕名而来的游客天不亮就排上了队……还有五大道主动为拍照游客“撒花”营造气氛的老大爷,天津人热情乐观的生活态度“抢镜”,成为另一道城市风景……

和美津门,近悦远来。首届天津音乐节、海河戏剧节蓄势而发,各大文博场馆持续火爆,四季文旅活动整体策划,“月月有活动、季季有精彩”。市民和外地游客共享活力之城、乐活之都。

用“强党建”提升“行动力”

——坚定不移强基固本,激发干事创业澎湃动能

山雄有脊,房固因梁。

天津坚持政治引领、党建保障,把加强和改善党的领导落实到全面建设社会主义现代化大都市的全过程、各方面。

以党的政治建设为统领,坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”——

坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想凝心铸魂,全市上下扎实开展主题教育,把对“两个确立”决定性意义的认识深化为做到“两个维护”的政治自觉,把“六个必须坚持”的立场观点方法内化为领导工作的实际能力,把党的二十大精神和习近平总书记对天津工作的一系列重要指示要求转化为实际行动、实际效果。

市委领导班子率先垂范,把贯彻落实习近平总书记重要讲话和重要指示批示精神作为第一议题,做到学习跟进、认识跟进、行动跟进。利用一周时间举办主题教育读书班,组织全市1.4万名局处级党员领导干部同步开展集中学习,第一时间掀起热潮,形成广度。

以学正风,大兴调研,走进群众。落实“四下基层”制度,践行新时代“枫桥经验”,一批积案“事心双解”。

以学促干,干字当头,实字为先。把推进“十项行动”作为主题教育实践课堂,在出实招中显本领,在抓落实上见担当,全力以赴推动高质量发展。

夯实基层基础,推进治理能力现代化——

过去一年,天津着力实施党建引领基层治理

行动,进一步提升基层治理效能。政治引领、综治能动、法治保障、德治教化、自治强基、智治支撑——“六治工程”协同发力,共同为基层赋能。

基层党组织强,基层治理“阳光明媚”。

武清区大孟庄镇杨店村,党群服务中心大院外的“议事亭”格外热闹。村“一肩挑”王迎春同村民围坐一起,讨论着村里的大事小情,把“问题清单”聊成“工作清单”。

便民理发、跳蚤市场、急救培训……河西区友谊路街道谊景社区,“谊”家人“益”起来”公益市集常态化举办。活动接地气,自然聚人气,老少居民都喜欢。

形式不拘一格,目标高度一致——在基层党组织带领下,把服务群众的事办好,办得更有针对性。

天津紧贴实际需求,强化智慧赋能。“津治通”社会治理融合平台,贯通到基层全科网格,城市管理、市容环境、公共安全等问题及时解决;“津心办”一网通办平台,整合各类便民惠企服务,手机上动动手指头就能把事情办好;社会治理“一张表”系统,解基层干部重复报表的烦恼,“一表采集、动态录入、多头应用”。

持续净化政治生态,打造忠诚干净担当的干部队伍——

天津以永远在路上的清醒和韧劲,持续净化政治生态。“坚定不移推动健全全面从严治党体系,坚定不移推进党风廉政建设和反腐败斗争,坚定不移推进新征程纪检监察工作高质量发展”,十二届市纪委三次全会态度坚决。

“为政之道,莫先于用人。”天津优化培养、选拔、管理、使用等各环节工作,切实把忠诚干净担当的好干部选出来、用出来、管出来、带出来。去年伊始启动实施“瞪羚淬炼”,让年轻干部在吃劲岗位、重要岗位的磨砺淬炼中脱颖而出。首批从市级机关、市管企事业单位选派15名35岁左右的年轻干部到乡镇街道担任党政正职。从南开大学、天津大学等11所高校和天津经开区等9个重点园区择优选派50名干部人才,进行高校、园区双向挂职。

“高校是科研成果的‘富矿’‘金矿’。到了产业园区,可以更好地跟企业对接、跟市场对接,促进科技成果转化。”天津大学电气自动化与信息工程学院副院长张涛,到“婆家”天津经开区科技创新局挂职后的第一件事,就是带队“回娘家”,组织“两家”座谈。一番交流,双方在科技成果转化、校地联合研究机构共建及人才培养等多方面达成合作意向。

靠作风吃饭、拿实绩说话。在推进“十项行动”、防汛抗洪救灾等实践一线,涌现出一大批奋勇争先、敢打敢拼的模范典型。

……

思想伟力领航奋进之路,津沽大地正气充盈,活力迸发,华章日新。

奋斗为舟楫,行动作答卷。1300万海河儿女正向着春天出发,努力创造更加美好的明天。

美团“2024黑珍珠餐厅指南”发布 天津两餐厅上榜

“民以食为天”,无论时代如何变迁,中国人对美食的追求从未停歇。

1月25日,中国人自己的美食榜——“2024黑珍珠餐厅指南”在江苏无锡正式发布,并于美团App和大众点评App上线。这是“黑珍珠餐厅指南”的第七年发布,共有全球30个城市的341家餐厅上榜。其中,二线城市加速崛起,福州、南昌历时六年首次开城,无锡、厦门、

台州上榜数量持续增长;与此同时,一线城市出现更多质比新上榜餐厅,也预示着黑珍珠进入高质量发展阶段,将惠及更多消费者。此外,“2024黑珍珠餐厅指南”还公布了创榜至今的首届“年度菜品奖”,楚菜、滇菜、潮汕菜等更多地方菜系菜品纷纷上榜,进一步厚实中餐文化底蕴。

此次,天津共有2家餐厅上榜,均为黑珍珠一钻餐厅。

天津两家黑珍珠一钻餐厅 连续在榜六年及以上

四季酒店·津韵中餐厅2024年被评定为黑珍珠一钻餐厅,是天津唯一一家连续在榜7年的餐厅。餐厅位于天津四季酒店七层的津韵中餐厅,由经验丰富的中餐行政总厨李怀波Albert主理,呈现以传承经典古法粤菜为主,并结合时令创新为辅的匠心功夫粤菜。主厨遵循适时而食的原则,甄选品质应季食材,于津韵中餐厅呈上腊味冬笋蜜豆仁塔塔、黑松露煎鲜贝皇、咸蛋黄焗老虎虾球和柿柿如意等精致美馔,结合热忱贴心的服务团队,无论是商务宴请还是亲友聚餐,皆可提供格调非凡的用餐体验。

耳朵眼会馆(鼓楼店)2024年被评定为黑珍珠一钻餐厅,连续在榜6年。耳朵眼是百年品牌,与狗不理的包子、十八街的麻花并称“天津三绝”。耳朵眼会馆兼具传统与创新,致力打造清真宴席等舱,融合中西方文化的装潢,彰显着独一无二的气质,餐厅的特色菜品是“耳朵眼羊鲍鱼”。

消费回归质价比 黑珍珠加速高质量发展

四季酒店·津韵中餐厅2024年被评定为黑珍珠一钻餐厅,是天津唯一一家连续在榜7年的餐厅。餐厅位于天津四季酒店七层的津韵中餐厅,由经验丰富的中餐行政总厨李怀波Albert主理,呈现以传承经典古法粤菜为主,并结合时令创新为辅的匠心功夫粤菜。主厨遵循适时而食的原则,甄选品质应季食材,于津韵中餐厅呈上腊味冬笋蜜豆仁塔塔、黑松露煎鲜贝皇、咸蛋黄焗老虎虾球和柿柿如意等精致美馔,结合热忱贴心的服务团队,无论是商务宴请还是亲友聚餐,皆可提供格调非凡的用餐体验。

耳朵眼会馆(鼓楼店)2024年被评定为黑珍珠一钻餐厅,连续在榜6年。耳朵眼是百年品牌,与狗不理的包子、十八街的麻花并称“天津三绝”。耳朵眼会馆兼具传统与创新,致力打造清真宴席等舱,融合中西方文化的装潢,彰显着独一无二的气质,餐厅的特色菜品是“耳朵眼羊鲍鱼”。

四季酒店·津韵中餐厅2024年被评定为黑珍珠一钻餐厅,是天津唯一一家连续在榜7年的餐厅。餐厅位于天津四季酒店七层的津韵中餐厅,由经验丰富的中餐行政总厨李怀波Albert主理,呈现以传承经典古法粤菜为主,并结合时令创新为辅的匠心功夫粤菜。主厨遵循适时而食的原则,甄选品质应季食材,于津韵中餐厅呈上腊味冬笋蜜豆仁塔塔、黑松露煎鲜贝皇、咸蛋黄焗老虎虾球和柿柿如意等精致美馔,结合热忱贴心的服务团队,无论是商务宴请还是亲友聚餐,皆可提供格调非凡的用餐体验。

四季酒店·津韵中餐厅2024年被评定为黑珍珠一钻餐厅,是天津唯一一家连续在榜7年的餐厅。餐厅位于天津四季酒店七层的津韵中餐厅,由经验丰富的中餐行政总厨李怀波Albert主理,呈现以传承经典古法粤菜为主,并结合时令创新为辅的匠心功夫粤菜。主厨遵循适时而食的原则,甄选品质应季食材,于津韵中餐厅呈上腊味冬笋蜜豆仁塔塔、黑松露煎鲜贝皇、咸蛋黄焗老虎虾球和柿柿如意等精致美馔,结合热忱贴心的服务团队,无论是商务宴请还是亲友聚餐,皆可提供格调非凡的用餐体验。



▲美团高级副总裁张川发表开场演讲。
摄影:尹杰

美团高级副总裁张川表示,在新的时代新的机遇下,餐饮业充满希望,消费者对美食的追求会让精致餐饮持续增长,黑珍珠也将步入高质量发展阶段。未来,黑珍珠将坚持长期主义,鼓励餐厅回归本质,回归味道,回归本地食材,回归经营,倡导更多黑珍珠餐厅通过“回归”塑造质价比更高的美食,服务更多消费者。

“中国味蕾”挖掘本土好味道 首次发布十大年度菜品

人才济济,创新潮流,是中华优秀饮食文化焕发时代活力的关键。为挖掘餐饮优秀人才,黑珍珠持续面向在烹饪领域取得突出成就、极具发展潜力的优秀主厨颁发个人奖项。今年起,黑珍珠还将增设“年度菜品奖”,鼓励菜品研

发创新和本土食材的推广。

延续黑珍珠“中国味蕾”标准,2024年度菜品奖从独特性、烹饪水平、市场认可度三方面评选出10道菜,除鲁菜、川菜等八大菜系外,还包含楚菜、滇菜、潮汕菜等地方菜系菜品。



▲2024黑珍珠十大年度菜品

“雪花鸡淖”是川菜“吃鸡不见鸡”的代表菜,在川菜大师张元富的守正创新下,状如云朵的鸡肉铺佐以四川青果橄榄油,入口柔软、清淡咸鲜;昆明黑珍珠一钻餐厅翠府(翠湖北路店)的“云南树番茄配雪燕”选用本地常见树番茄,以低温冷泡技术加以蜂蜜果酸去除苦涩,呈现出的口感颇受年轻大众欢迎……每道年度菜品都凝结了厨师们多年累积的心力和技艺。



▲“2024黑珍珠餐厅指南”年轻主厨奖
杨超(左)、“2024黑珍珠餐厅指南”年度主厨奖
吴嵘(右)。
摄影:尹杰

生于福建厦门的吴嵘凭借一道葱头油肉汁焗荔浦芋头拿下黑珍珠首届“年度菜品奖”后,本人也荣获“2024黑珍珠餐厅指南”年度主厨奖,并带领上海的遇外滩(BFC外滩金融中心店)和厦门的宴遇·福建荟馆(新景中心店)登上2024黑珍珠二钻荣耀。吴嵘成为黑珍珠史上首个大满贯主厨,在闽菜人才培养和推广闽菜文化方面也做出了贡献。

来自黑珍珠一钻餐厅上海柏悦酒店·悦轩的85后主厨杨超荣获“2024黑珍珠餐厅指南”年轻主厨奖。拥有鲜明个人风格的他,以沪、浙、苏三地饮食特色为本,走访各地汲取灵感,演绎出一套兼具文化底蕴与艺术感的创意江南菜,成为新一代厨师中的出色代表。

近年来,黑珍珠里不断涌现地方菜系,折射出国人对于本土饮食文化的喜爱,