

多层住宅加梯征询高层住宅居民

金中苑小区打通居民出门最后 20 米

既有多层住宅加装电梯是改善老年人出行，提升居住品质的现实需要，更是“人民城市人民建，人民城市为人民”重要思想的生动实践。

随着半淞园路街道中南小区第一台既有多层住宅加装电梯的投入使用，楼内居民的生活品质得到了明显改善，同时也推动了各居民区的加梯进程。在金中苑小区，也有不少“悬空老人”为走不出家门而犯愁。这个既有高层住宅又有高层住宅的混合型小区给出了加装电梯新解法。

高低混搭 混合型小区遇难题

金中苑小区的多层住宅业主曾通过不同方式表达了加梯愿望，然而该小区是一个由两幢高层住宅楼和五幢多层住宅楼组成的混合小区，首先遇到的问题是：多层加梯要不要高层业主参与征询表决。

在街道有关领导和管理办、房办等职能部门的指导下，经过多次探讨协商，最终在市建委和房管局（2020）801号文的基础上统一了思想认识，成立了由耀江花园居委会、金中苑业委会、金中苑业委会党的工作小组、物业公司和多层各门号业主代表组成的多层加装电梯工作小组。

细致调研 业委会走心巧破局

多层加装电梯，虽然面临众多困难，第一



道坎，就是首轮征询。过不了这个坎，其他的事都摆不上议题。因为按照法规，如果首轮征询流产，6个月内不得就同一个议题再行表决。不仅多层居住宅的居民意愿受挫，同时也将影响许多工作进度，业主委员会作为金中苑业主大会的执行机构，面临很大的压力。他们要承担起多层加梯工作的组织协调责任，依法依规依约推动加梯进程。

工作小组通过调查研究，了解到高层业主面对电梯加装普遍存在车位减少、景观、出行受影响等顾虑。为了让高层业主理解配合和支持多层加梯工作，工作小组多次召开高层住宅党员、楼组长、志愿者会议，宣传加梯意义，同时请多层业主到会表达诉求和愿望，推动双方互动交流。小区原党的工作小组长徐阿姨因身体患病，长期治疗后体能明显下降，每次上下五楼都气喘吁吁，不得不请专业

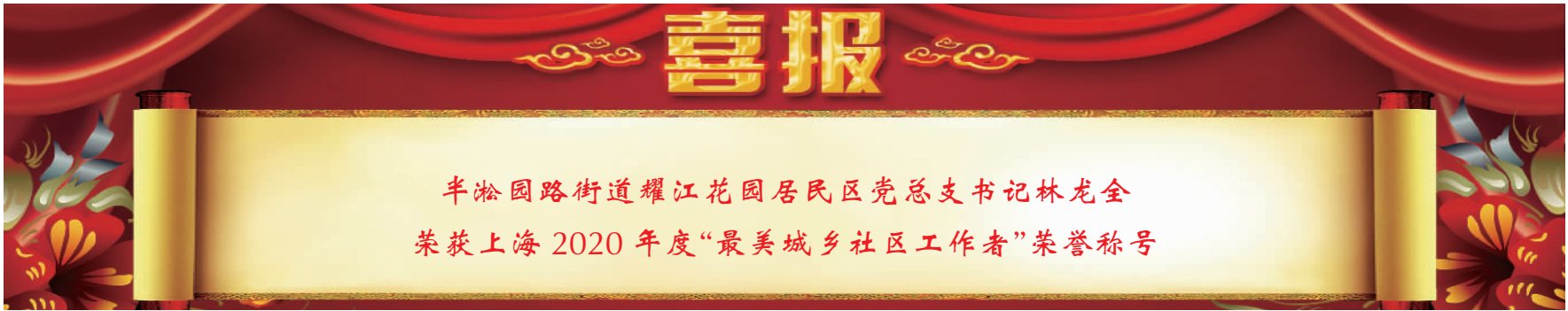
公司上门用专用爬楼机械协助，才能去医院完成预约治疗。徐阿姨的现身说法，深深打动了一些人的心，他们表示于情于理都要支持多层加装电梯。针对一些业主担心因为加装电梯占地后会影响到车位的问题，工作组给居民们解释说，可以利用加装电梯的机遇，对小区绿化和地下污水管进行统筹改造，推进小区美丽家园建设，最大限度的保障原有车位数不受影响，打消了这部分人的担忧。工作组还发动党员骨干个别联系业主，做好沟通工作，让更多的人理解、支持多层住宅加装电梯。经过前期细致的工作沟通，多层加梯获得了越来越多人的认可和支持。

准备充分 首轮征询圆满成功

在经过反复深入沟通和大量细致工作后，

业委会经过信息汇总认为，召开业主大会的条件基本成熟，同时为开好业主大会做了充分准备：第一，组织成立了业主大会8人工作组；第二，首次采用了持票逐户上门征询表决的方式；第三，明确分工，确定先易后难，逐步推进的工作节奏。经过前期的细致调研和充分准备，小区业主大会顺利召开。按照大会表决结果，多层加装电梯参与业主大会表决的共353票，专有建筑面积29220.02平方米；分别占具投票权总人数和专有建筑面积的77.58%和81.11%；其中同意票334张，专有建筑面积27650.33平方米，占参与投票表决总人数的94.16%，占参与投票表决总人数专有建筑面积的94.62%，投票结果达到“沪建房管联（2020）801号文《关于调整本市既有多层住宅加装电梯业主表决比例的通知》”的规定。

金中苑小区多层住宅加梯征询高层业主的做法，提供了混合型小区加装电梯的新思路。下一步，小区加梯工作组将在街道的统一部署下，稳步推进第二轮征询工作，让更多居民享受到加梯后的美好生活。



伴 You 淞园

足不出沪 在家门口就能品尝地道扬州味儿

口袋公园、艺术藏馆、网红潮店……地处上海市中心的半淞园，不仅是典型的大型居住型社区，还是一个拥有历史底蕴、人情温度的“宝藏”街区。

这里拥有的“宝藏”，让街区变得更加有趣，让居民生活更添色彩。社区报推出【伴 You 淞园】系列，向生活和工作在半淞的朋友们，推荐周边好吃、好玩、有趣的好去处，让大家漫步半淞，爱上半淞，一同感受城市的活力和烟火气。

□记者 李洁

一方水土，有一方美景；一方水土，也有一方美食。点上一壶魁龙珠，来一笼集烧麦、千层油糕、灌汤包、蒸饺于一体的杂锦点心，聆听一段扬州评话……扬州人的一趟早茶就圆满了。几乎每个人心中，都有一个扬州梦，或是古运河畔的浩渺烟波，又或是瘦西湖畔的琼花杨柳，市井深处的生活百态……在美丽的黄浦江畔，煌佳私宴将地道的淮扬菜系带进上海，让广大市民们足不出沪，便可品尝正宗的扬州味道。

“在扬州，有一句俗语叫‘上午皮包水，下午水包皮’，其中的皮包水指的是扬州的早茶文化。”总经理明辉坦言，煌佳私宴起初只出品精细雅致的淮扬菜并没有开设早茶。但受新



魁龙珠



烫干丝

冠肺炎疫情的影响，企业为了自救设立了早茶内容，没想到这一举措，成了企业转亏为盈的“制胜法宝”。

品味扬州早茶，要按当地的方式来。扬州人喝早茶就一个字突出其精髓：慢，要慢下来，以闲适放松的心态，细致的品尝，才能食之有味，才符合扬州江南风情中的温婉雅致。或许这就是每天在上海忙碌的人们格外享受这里的原因吧。

虽然是早茶，但也充满了仪式感：这里有一套完整的礼仪规程，一餐早茶就是一桌完整的筵席，往往要吃上一两个小时，从凉菜到炒菜，再到各式点心、主食、水果、调味小碟，一应俱全。这些餐点一茬一茬慢慢地上，其中菜肴与点心品种之繁多、制作之精细，是扬州早茶最令人

叹为观止之处，有学者称之为“饮茶如筵”。

“烫干丝”作为每桌必点菜肴，是淮扬菜中最具代表性的一道，它看似简单，实则格外彰显功底。在常见的饭店里，为了增加食客们的味蕾冲击，一些厨师会在干丝中加鸡丝、火腿丝、笋丝、虾仁等食材，可在煌佳私宴，主厨们并不这样做，热腾腾的干丝配上精心调制的酱汁，食客们就可以品尝了。“看起来清淡，闻起来清香，吃起来清爽。”店里的食客也给出了极高的评价。正是如此简单的搭配，却无意中突出了干丝的软韧口感和精细刀功。所谓“扬州三把刀”，其中头一把就是切菜刀，煌佳私宴的主厨王鑫泉正是凭着一手的刀工被列为非遗传承人，他能将指尖厚薄的干子，片出数十片，干片薄如蚕翼，灯下几近透明。

此外，为了更好地打造早茶细点，煌佳私宴还特邀淮扬细点泰斗级元老，富春早茶的传承人徐永珍担任首席美食顾问，制作上沿用扬州传统点心的制作工艺，坚持全部手工现包现蒸，确保每一个点心的新鲜度和口感。

“让食材充分发挥自身的味道，把淮扬菜系发扬光大，正是我们一直坚持的初心。”总经理明辉表示，除了名厨团队，煌佳私宴的精妙之处，便是对原料的高质量要求。一碗汤水看起来清澈实则少有两个小时熬煮，多则几个小时才能符合标准，这对原料的要求是非常的高。为此，煌佳私宴精选江苏省内优质的绿色有机蔬菜，每天按时、按量地送至店内，有时候甚至为了一求新鲜食材，团队会专门驱车去当地选购，做到精益求精，只为把最本真的淮扬美味带给沪上食客，让食客尽情赏味淮扬菜之风华，想必这便是扬州人对于美食的态度吧。

煌佳私宴总面积达1500多平方米，设计风格以淡雅的江南风韵为主题，共设有12个高雅别致的包厢，包厢的名字来自于“龙凤呈祥”，“兴盛安泰”，包厢内摆放的艺术装饰品与各包厢主题风格相吻合，一桌一椅尽显江南诗意。

为了给消费者带来更加丰富的用餐体验，煌佳私宴还在每周末安排专业演出人员进行现场乐器演奏，各类耳熟能详的传统民乐及江南小调，都将在这里精彩上演。细细品味，便能品出扬州城的滋味。

●【煌佳私苑】●

地址：半淞园路376号越界世博园B4-1