

为老服务如何更暖心?

要做到“高效办成一件事”

□ 记者 吴会雄

10月17日下午,徐汇区召开2023年老龄工作委员会全体(扩大)会议。区委副书记、区老龄委主任沈权,副区长、区老龄委副主任罗华品出席会议。

会上通报了2022年全国示范性老年友好型社区——长桥街道罗秀社区、华泾镇华建社区、康健街道丁香迎春社区。区民政局、区教育局、康健新村街道在会上

作交流发言。

会议指出,要以“积极老龄观、健康老龄化”理念,推动徐汇区为老服务工作再上新台阶。

要切实扛起老龄工作的责任。老龄工作历来是党和政府始终牵挂、萦绕心头的大事,也是中国式现代化重要展示窗口的题中之义和我们工作的重中之重,要以

高度的政治责任感和使命感去应对和解决人口老龄化程度不断加深与新发展阶段所带来的养老服务需求变化。

要切实完善老龄工作的举措。抓好《上海市老龄事业发展“十四五”规划》《徐汇区养老服务设施布局专项规划》《徐汇区乐龄友好健康老龄化行动方案》的推进落实,加快构建老年宜居社会、宜养社会、宜康

我为群众办实事

社会,在抓重点、攻难点、通堵点、治痛点上多下功夫,以高效率配置资源、高效能服务保障,真正做到“高效办成一件事”。

要切实汇聚老龄工作的合力。组织领导要再加强,各部门、单位要把老龄工作列入日常工作的重要内容;宣传引导要再加强,在全社会营造关心关爱老年人的良好氛围;队伍建设要再加强,引进专业人才,提升为老服务能级和水平。努力提升徐汇区老龄工作的质量和效益,实现老龄事业更高质量、更有效率、更加公平、更可持续、更为安全的发展。

徐汇夜宵外卖上涨44%

□ 记者 曹香玉

周杰伦上海站演唱会连开4天,吸引了全国“杰迷”奔赴上海。除了数万名场内观众外,还有不少粉丝们在场外旁听,掀起了“演唱会经济”的热潮。演唱会的粉丝热情不仅点燃城市的夜活力,也进一步提振文旅、餐饮等在内的服务零售业态。

美团外卖数据显示,10月12日到10月15日4天,平台上海游客夜宵外卖总量周环比增长30%,徐汇区及其附近的长宁区夜宵订单在演唱会期间连续创新高,单日环比增长超10%。饿了么数据显示,10月12日当天,上海夜宵外卖量日环比增长24%,其中徐汇区环比增长44%。上海体育场周边小区、天桥等都成了“野生看台”,不少消费者直接外卖下单折叠马扎、一次性雨衣、啤酒饮料和夜宵等与场内“同乐”。

具体到细分品类来看,夜宵消费主要拉动的就是烧烤、小龙虾等美食外卖的增长。据悉,小龙虾以及本地特色的本帮菜、锅贴等均环比增长超过四成。从外地赶来看演唱会的徐女士表示:“演出结束后,还是比较兴奋,回到酒店会再点一些烧烤,和朋友们再一起狂欢!”

除了江浙沪客群之外,周杰伦上海演唱会还吸引了不少北京、深圳、武汉、广州、成都等地的游客。美团、大众点评数据则显示,上海的旅游消费订单较去年同期增长100%。其中,9月12日、9月27日的门票开售日,演唱会期间的住宿迎来两波提前预订高峰。而上周,上海体育场附近的徐家汇商圈跃居上海热门夜宵商圈第二。

当下,旅游与演艺融合,是新消费需求催生下的产物,也是体验经济时代的必然选择。文化演出的落地,不仅能够丰富城市消费新业态,也将推动城市经济发展的新模式、新场景、新高潮。

又到一年丰收季,河鲜蔬果正当时。顺应时节的河鲜、蔬果不仅口感更好,营养、品质也都优于反季节。您最爱的那口“秋味”上市了吗?一起来看看天钥桥路和田林路上都有哪些顺应时令的秋季美味。

天钥桥路

秋风送爽,正是吃熟醉虾、熟醉蟹的好时节。邵万生的熟醉蟹选用二两以上、天然饲料养出的螃蟹作为原料,先蒸后醉、酒醇蟹香,28.8元一只。店员尤为推荐的熟醉虾,88元一斤,罗氏虾大小不一,略带酒味。

邵万生的醉卤偏甜口,带回味,较为适合阿拉上海宁的口味。

提到申宴,就不能不提他家的招牌生醉膏蟹,膏黄丰腴,口感鲜黏。其实申宴的熟醉蟹做得也很不错。店员告诉记者,现在的熟醉蟹选用的都是壳还没全硬的二两二的母蟹,顶壳肥。共计2个规格,分别是79元2只装、229元6只装。熟醉蟹的保质期为2个月,不过开盖后最好在当天食用完。

田林路

现在正是罗氏虾当季的时候,依来了社区生鲜的罗氏虾十分鲜活,每隔几分钟就有虾从水里蹦出。据店员介绍,罗氏虾一年四季都有,现在应季卖28元一斤,不应季的时候最贵卖过65元一斤。旁边的

10月14日至15日,2023年上海市知名企业台球公开赛“徐家汇·风语筑杯”首届上海市美式台球团体赛在徐汇举行。本次比赛共吸引了来自沪上20家知名企业、学校的24支队伍报名参加,为企业间台球交流构筑了良好的平台。

上海市知名企业台球公开赛起源于美设国际和招商银行共同发起的“银企杯”斯诺克争霸赛,历经10年发展,赛事华丽转身,成功转型为上海知名企业之间的交流平台,同时也为上海台球的普及与发展开辟新的途径,得到了良好的社会评价。

比赛过程中,选手们全神贯注、积极应对,或是大力出击、精准进球,或是轻碰防守、巧妙围堵,在一场场精彩对决中迸发激情,在一个个完美进球中展现技巧,用饱满的热情对待着每一场比赛。

从无到有,从单打 to 双打,从循环赛到抢黑大战,经过激烈角逐,比赛最终决出冠亚军。本次比赛不仅增进了各企业、学校间的友谊,还为这项特色赛事进行了长远规划,让更多人可以一起感受台球运动的魅力。

时令河鲜蔬果上市
有你爱的那口“秋味”吗?

□ 记者 吴峰琳

阿姨边挑虾边应和,看来也是买菜的老师傅。

蔬菜区有各个品种的萝卜,胡萝卜、白萝卜、红萝卜、长萝卜均有。民间有俗语“秋后萝卜赛人参”,现在吃白萝卜,既能润肺止咳,还能缓解秋燥。不过白萝卜虽好,属性寒,老年人不宜多吃。

此外,这里还售卖茨菇、粗山药、铁棍山药。茨菇,“水八仙”之一,微苦,润肠降火。在汪曾祺《咸菜茨菇汤》一文中,沈从文曾盛赞其“格比土豆高”。不爱这股苦味的朋友,可以试试切薄片油炸,有可能会从此爱上。山药,相较于茨菇,更适宜大众口味,被称为“秋天第一补”,滋补脾胃,炖排骨、做甜品都很好吃。

果海果品批发行店内,当季水果几乎占据了“大半江山”。秋月梨、蜜桔、软籽石榴、人参果、柿子、柚子……应有尽有。实惠的价格、优良的品质,吸引了不少人,甚至有人一连选购了四五种水果。当日,店内产自琚溪的红心蜜柚特价10元一个。收银台前,一位阿姨告诉记者,要不是太大

了拿不动,她想买两个。

店内售卖的火葫芦柿子和冰糖柿子,小小一颗,橙红可爱。柿子作为一种原产于我国的时令鲜果,在秋冬时节备受大家的青睐。《本草纲目》中对柿子也有“柿乃脾、肺、血分之果也”的记载,是一种药食同源的食品。需要注意的是,柿子性寒,含大量鞣酸,一次性吃太多易引起胃部不适。柿子虽好,可不能贪嘴哦。

位于田林路的清美鲜家,生鲜蔬果一应俱全。一进门就能看到放在框内用网袋装的螃蟹。据店员介绍,这些螃蟹均为二两左右的公蟹,1袋10只共计70元,也就是7元一只,全都去了水分,“阿拉上海宁把这个叫做‘铁锈蟹’,就是说这个螃蟹的肚子像生锈了一样。”

蔬菜区,板栗和芋艿均为4.98元一斤,不时有阿姨过来选购。除了常规应季蔬菜外,清美鲜家还售卖不太常见的凉薯。凉薯肉质洁白、脆甜多汁、清热解毒,还能预防心脑血管疾病,凉拌、炒菜都是不错的做法。

球王争夺赛打响
看24支队伍如何“一杆封神”

□ 记者 李梦婷

