

无人机点亮徐汇滨江夜空

第二届上海国际光影节即将璀璨启幕

□ 记者 姚丽敏

还记得首届上海国际光影节闭幕式上那点亮夜空的无人机表演吗?无人机化作跃动的星辰,在夜空中书写徐汇的浪漫诗篇。日前,徐汇滨江再次成为焦点,无人机梦幻秀演为今年金秋即将举办的第二届上海国际光影节奏响了璀璨前奏。

此次无人机表演紧紧围绕“光”这一主题,堪称一场科技与艺术的浪漫碰撞。无人机在精准操控下编队飞行,宛如一群灵动的光之精灵,在夜空中描绘出一幅幅美轮美奂的动态光影画卷。光,在夜空中肆意变幻、流动,就如同徐汇滨江所蕴含的无尽活

力与创新精神。每一个图案、每一次变化,都饱含着对这座城市的深情,对未来的美好期许。

回顾 2024 年首届上海国际光影节,作为上海文旅新名片,徐汇分会场可谓大放异彩。“一岸多点”式的布局串联起徐汇滨江、衡复风貌区、徐家汇源、龙华广场 4 大区域,西岸梦中心、龙华会、美罗城在内的 13 个“文旅商体展”场所协同发力,通过 10 处光影点位、4 个光影艺术装置、2 场光影活动等多元形式,为徐汇区整体商业、文旅消费带来显著增长。

据悉,作为第二届上海国际



光影节开幕式及主会场承办地,今年徐汇滨江在延续首届经典之余更添新意。油罐艺术中心、梦中心船坞等热门光影点位将

焕新回归,让年度现象级艺术 IP 与人工智能的前沿科技魅力再放异彩。更值得期待的是,第二届光影节还将增设神秘点位。这

些点位将以光影为笔,书写关于徐汇人文、艺术与科技交织的动人故事,为市民和游客打造集观赏、体验、互动于一体的高品质城市生活空间。

首届上海国际光影节在徐汇滨江圆满落下帷幕,第二届上海国际光影节又将从这里扬帆启航。徐汇区将以此为契机,全力打造“科技+艺术”的沉浸式城市光影盛宴,助力徐汇滨江变身世界级光影艺术展演场,谱写光影视听传奇的新篇章。当光影技术碰撞徐汇文脉,当 AI 算法重绘滨江岸线,这场跨越虚实的追光之旅,你准备好了吗?

全市首创!“物业+居家养老”提升服务品质

□ 记者 沈艺飞

3 月 18 日,徐汇区民政局与徐汇业余大学合作的“物业+居家养老”培训在上海市徐汇区业余大学(上海市徐汇区社区学院)博翠校区正式开班。此次培训整合“养老、家政、陪诊”三个模

块,不仅是提升“物业+居家养老”服务质量的重要契机,还是加强徐汇区养老人才队伍建设的关键步骤。

据记者了解,3 月的培训主题为“基本照护”,围绕为老服务相关政策和法律法规、老

年人生理基础与常见疾病健康管理、适老化辅具运用及转移操作培训、老年人基础照护技能等开展教学,通过理论和实操考核后,“物业+居家养老”服务人员才能上岗服务老人。

除此次培训外,徐汇还设

置“物业+居家养老”实训基地,融入家政、维修、基础护理、照料等培训课程,打造全方位、多功能的学习与实操平台,持续为“物业+居家养老”人员队伍进行战略赋能,提高为老服务水平。

春日气息渐浓,又到了品尝青团的时节。位于徐家汇的汇联商厦内,白玉兰、泰康、沈大成等老字号纷纷推出时令青团,刚出炉的青团香气扑鼻,现做现卖的热闹场景,吸引众多市民排队购买。

临街的白玉兰青团售卖窗口前早已排起队。刚出锅的青团热气腾腾,每一个都分量十足,重达 80 克,做到了馅多皮薄。不一会,一盘蛋黄肉松口味率先售罄。

白玉兰包子间负责人徐荣珠说:“白玉兰的青团经过改良,是先蒸好了以后再包的。因为我们在打粉的过程中水分多,青团皮比较稀一点,就更软糯,中老年人也能接受。每天能卖出五六千个青团,旺季更是能达到万把个。”

泰康食品的摊位前,同样是一派忙碌景象。师傅们采用更为传统的制作方式,将生的青团皮和馅料包裹在一起,放入蒸笼。12 分钟左右,新鲜出炉的青团带着诱人香气呈现在顾客面前。泰康今年别出心裁地推出了麦乳精豆沙、咸菜豆瓣、叉烧香菇等新口味,每个青团重 70 克,引得市民前来尝鲜。

一位市民品尝后赞道:“吃起来这个皮不太粘牙,味道也蛮爽口的,第一次吃,咸菜豆瓣外面好像是没有的。”上海泰康食品有限公司市场部经理李喆表示:“因为上海人比较喜欢吃咸菜豆瓣,又正值青团时令季节,就突发奇想,把它加到青团里,没想到效果很不错,消费者都挺喜欢。”

除了传统的线下销售,盒马数据显示,青团的线上销售也呈现同比增长 30%。盒马今年推出了包括红烩牛腩在内的七款青团,尝试“中西合璧”的新口味,受到消费者的喜爱。

清明未至,沪上老字号青团飘香
咸菜豆瓣馅等你尝鲜
□ 记者 曹香玉 施昱辰

“排水许可”不再难

徐汇上演暖心“办证记”

□ 记者 姚丽敏

徐汇区龙漕路沿街,一家小小的吴茂兴本帮面馆 2021 年开业。几年来,凭借着正宗的口味、整洁的环境,面馆收获了不少回头客,稳定的客流让老板姚伟满心欢喜。可就在几个月前,一份要求办理“排水许可证”的通知让姚伟拧起了眉头,“当初办营业执照的时候没这要求,我们是总公司统一装修的,现在让我自己掏钱加装检测设备,装在哪儿也不知道,还要画图、上传材料,这我们哪能办得出来。”

既不知道专业的设备要哪里买、怎么装,也搞不清复杂的办证流程。“排水管网图怎么画?设备往哪儿装?我们小本生意实在折腾不起啊!”姚伟急得直挠头。正当他打算放弃时,漕河泾街道的“店小二”团队主动找上门,不仅帮他进行测绘,寻找安装设备的合理位置,还全程代办手续。两个月后,面馆顺利拿

到许可证,生意也红火起来。“以前觉得办证是麻烦,现在才明白,这是让咱安心赚钱的‘护身符’!”姚伟感慨道。

吴茂兴的困境并非个例。“排水许可证”,全称“城镇污水排入排水管网许可证”,申请主体涉及从事工业、餐饮、医疗、洗车、汽修等十三类活动,向城镇排水设施排放污水的企事业单位、个体工商户。2024 年,漕河泾街道餐饮排水户总量 328 户,其中存在 125 户未办理排水许可证。排水管网是城市的“静脉”,但小餐饮往往受限于资金、技术和空间,成为合规排水的“薄弱环节”——废水直排、管网混乱、图纸错漏,不仅威胁水环境安全,更让商户面临停业风险。

如何让“烟火气”与“青山绿水”共存?漕河泾街道以“环保+营商”双轮驱动,面对辖区内餐饮商户排水设施达标率不足、许可证办理率偏

低的双重挑战,主动出击,打出组合拳,攻坚百日完成餐饮户排水许可证办理率 100% 的目标。

从“被动应付”到“主动出击”:一场双向奔赴的破局

过去,商户与管理部门常陷于“困局”:一边是商户抱怨“办证难、成本高”;另一边是环保隐患屡禁不止。漕河泾街道决定打破僵局,联合区水务管理中心和第三方技术团队,对 125 家“疑难户”逐一“把脉问诊”。

以吴茂兴面馆为例,技术团队发现其厨房虽仅五平方米左右,但由于是公司统一装修,管网较为清晰,油水分离器的位置也比较宽裕。经过实地测量,工程师建议姚伟在原有的油水分离器旁直接加装水质检测井,不用重新排管,成本降低不少。针对普遍存在的“图纸不会画”问题,街道聘请测绘人员上门,通过专

业设备的探测、建模,还原排水路径,商户只需签字确认。“以前连自己都不知道店里的水管从哪里‘走’的,更别指望自己画图了,现在专业人员一条龙搞定,省心!”姚伟说。

从“单点突破”到“系统护航”:长效治理的漕河泾样本

硬件达标只是第一步,如何避免“办证后反弹”?漕河泾街道将目光投向长效监管。街道联合物业,定期开展排水设施巡查,发现私自拆除污水预处理设施的商户,及时进行劝阻,并要求其整改到位。辖区内新开业的餐饮店则被纳入“预警名单”,街道积极配合区水务中心,逐一排查是否持证。已持证的纳入监管范围,未持证的则对其进行宣传教育,使其明确依法合规排水的重要性,并详细告知餐饮商户排水的要求、办证所需的材料及流程,在装修阶段提前介入避免“先天不足”,帮助商户“无忧排水、安心经营”。

这种“全程陪跑”模式效果显著:仅耗时近百天,辖区餐饮排水许可证办理率已达 100%。