

全网都在“养龙虾”

OpenClaw 沉浸式体验活动在阿里巴巴园区举行

□ 记者 李梦婷 陆海捷

日前,阿里巴巴徐汇滨江园区X区汇集了不少市民,大家拎着电脑赶来免费安装 OpenClaw (昵称“龙虾”)——这款 2026 年度现象级“开源奇迹”,凭便捷性圈粉无数。

当日在阿里巴巴园区内,参与者不仅能免费领取相关工具,还可获得工程师手把手指导,学习安全使用技巧。据悉,阿里已推出专属部署方案,让这款开源神器惠及更多用户。

活动现场人气满满,前来咨询、安装的市民来自各行各业:既有园区内互联网、文娱行业的从业者,也有特意从外区赶来的创业者,更有不少中老年 AI 爱好者。大家沉浸式体验“养龙虾”的乐趣,解锁高效便捷的 AI 新玩法。

“以前想做又不会做的事,现在靠它就能实现!”一位市民直言,工作里的重重复活,输个指令就能一键搞定,效率直接翻倍;

另一位有 IT 从业经验的市民则表示:“它能帮我收集整理数据,我还能往里面植入自己的想法、搜集行业信息,特别实用,也期待它后续解锁更多新功能。”

热潮之下,安全才是关键!为了让大家放心“养龙虾”,工程师们早已在现场搭好服务点位,分工明确、有条不紊。他们不仅手把手教市民部署操作,更直击大家最关心的隐私泄露、系统受

控等痛点,用真实案例拆解风险,传授可落地的防护技巧,还反复强调“最小权限、主动防御、持续审计”的核心原则。

阿里云公共云技术服务部神盾局技术服务工程师徐思婕现场给大家划了重点安全指南:“还没安装的朋友,优先选云端部署!这样能避免个人信息泄露,防止工具访问本地文件、索要密码带来的隐患;已经在本地电脑安装‘龙虾’,一定

要护好自己的密钥和密码,尽量只给工具只读权限,别开写入权限。”

据了解,OpenClaw 是一款能本地私有化部署、有持久记忆和主动执行能力的开源 AI 智能体,凭高可塑性和高效便捷圈粉无数。此次阿里的“免费部署服务+安全指导”,既接住了大家对“养龙虾”的热情,也为开源 AI 工具的安全普及添了一把力。

为街区商户和居民带来家门口幸福感

龙华街道以“绣花精神”推进街区更新治理

□ 记者 李瑾琳

为进一步提升城市管理精细化、精准化,龙华街道依托“多格合一”工作机制,系统推进背街小巷更新治理,为街区商户和居民带来实实在在的家门口的“幸福感”。

二十厘米的移动 满满的为民情怀

机场河党群服务中心和怡乐家园社区卫生站、社区长者食堂紧邻,为了让电动车有序停放,不影响居民看病、就餐,龙华街道将机场河党群服务中心门口的一片空地进行了改造,开辟出一块停放非机动车的场地,解决了电动车无序停放“堵路”的问题。

但也有居民向机场河街区党支部书记杨薇反映称,人行道变窄了,陪父母去看

病时有点不方便。原来,非机动车停放区域铁栅栏外侧是人行道,一个人通行时空间尚可,两人并行时就有点拥挤了。经实地测量后,街道将铁栅栏向内挪移了二十厘米。调整后,栅栏内非机动车停放基本不受影响,栅栏外行人通行更加顺畅。

填平一条细缝 守护一方安心

街道对天钥桥南路上一些沿街店铺门前的设施进行了翻新,修补了路面,改造了台阶,但一家理发店的老板娘却有了烦恼。她的店铺门口,新台阶和店门的地基之间多了一条两指宽的缝隙,很容易积水,一些细小的垃圾掉进去之后也不易清理,在门口铺地

垫又无法从根本上解决问题。

老板娘想起之前收到的街区商铺联系卡,上面印有街区党支部书记杨薇的联系方式,便向对方反映了问题。杨薇实地查看后,立刻将情况反馈给街道管理办,很快这条窄缝便被水泥填平了,老板娘十分感激。

店招颜色更新 街区和谐依旧

机场西路路口的一家包子铺,是此前进行门头改造的沿街商户之一。改造过程中,商铺与设计方、施工方沟通顺畅。今年年初,店主联系杨薇反映问题。原来包子铺的品牌管理方来巡店时,发现他们家店招的颜色与品牌标准色不相符。店主便想更换店招

颜色,可设计方和施工方表示,当初的设计方案是经过店家确认的,事后再提出颜色有误难以认可。店主的诉求得不到解决,心里十分着急,便找到杨薇倾诉难处。

考虑到包子铺品牌统一管理的要求,更换店招颜色的诉求也合情合理。杨薇从中积极协调,引导双方换位思考。最终,设计方答应修改方案,为包子铺重新喷了底色,品牌方也对整改后的颜色表示认可,事情得到圆满解决。

杨薇说,街区改造要落地见效,赢得民心,关键在细节,要以“绣花精神”把好事办好,实事求是,让商户和居民真真切切看见变化,感受到温暖,他们才能在这里更好地创业、生活。

时令美食青团迎来销售旺季,徐家汇商圈的汇联商厦内,白玉兰、沈大成、杏花楼等一众老字号齐聚一堂,各式青团新鲜上架。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,刚出蒸笼的青团堆叠在托盘里,翠绿的外皮透着自然光泽,裹挟着糯米的清香扑面而来。青团单只重量为 90 克,馅多皮薄,其中豆沙馅青团的豆沙占比高达 80 克,每一口都扎实饱满,一经上架便倍受市民青睐。

为保证更佳口感,白玉兰青团全程手工现做。据门店负责人介绍,青苔粉需经反复打制至光泽透亮,再放入蒸箱蒸制 100 分钟,随后由师傅现场包制,全程新鲜看得见。据了解,门店青团日均销量可达数万只。不少市民更是多次回购,有顾客表示:“每年都会购买咸蛋黄肉松与豆沙口味,不仅自己食用,还会邮寄给外地亲友分享。”

不远处的沈大成摊位前,同样一派忙碌。师傅们采用传统生坯现蒸模式,将新鲜的青团皮与馅料直接包裹,放入蒸笼后仅需十几分钟即可出炉。多位老顾客表示,每年清明时节都会专程前来购买,家中老人孩子都十分喜爱。今年沈大成还创新推出春三鲜、鲜肉粢毛团等咸口新品,工作人员介绍说:“如今偏爱咸口青团的消费者逐年增多,新品上市后销量持续走高。”

除了现包现蒸的新鲜青团,多家老字号还推出了礼盒装,为春日馈赠增添新意。杏花楼将经典豆沙、蛋黄肉松青团装入礼盒,搭配麦香龙井茶味新品,兼顾传统与创新;泰康主推传统豆沙青团;津津长发汇集多款经典口味,还同步推出现烤酒酿饼,丰富时令选择。

青团香飘徐家汇商圈,老字号里寻春味

□ 记者 曹香玉 施昱辰

这件“小事”,老人花了五天写了一封表扬信

□ 记者 殷志军 李瑾琳 陆翔

近日,徐汇区融媒体中心《徐汇报》编辑部收到一封来自天平街道肇嘉浜居民区居民林老伯、孔阿姨的表扬信,讲述了“两张凳子”的暖心故事。

今年 84 岁的林老伯与 82 岁的孔阿姨,喜欢外出晒太阳,常常从家中搬出两张凳子,到附近的紫阳大厦楼下,找个阳光充足的地方,一坐就是两三个小时。

前不久,老两口一如往常出门晒太阳。出小区时,双手拿着凳子的林老伯因腾不出手来撑住铁门,险些被自动回弹的铁门撞倒。这一幕恰好被肇嘉浜居民区党总支书记徐伟看见,他赶紧上前

帮忙拉住铁门。两位八旬老人拿着凳子蹒跚前行的身影,让徐伟久久难以释怀。

徐伟主动找到紫阳大厦的门卫,询问能否让老人把凳子寄放在门卫室,待老人来晒太阳时直接来取。经过协商,紫阳大厦门卫同意了这一请求。

当徐伟把这个消息告诉老人时,两位老人既惊喜又感激。徐伟表示这是一件小事,让他们不必放在心上。回家以后,林老伯展开信纸,一笔一画写下了这封题为“两张凳子”的表扬信。信中写道:“有人说,这是一件小事,但雷锋精神就是从一点一滴的小事做起的。”因患有慢性病,林老伯的



林老伯、孔阿姨与居委会工作人员交谈

手抖得厉害,这封 775 个字的信,他足足花了五天的时间。

肇嘉浜居委会的工作人员表示,对于老人的这份认可,他们感到十分暖心。他们眼中的小事,对于老人来说却

是关乎晚年生活幸福感的大事,这也激励着他们在今后的为老服务工作中,主动担当、用心用情,为老人多办实事,切实解决老人急难愁盼,让社区老人能安享幸福晚年。