# 深秋至，尝蟹正当时

□ 记者 殷志军 李瑾琳 陆翔

金秋蟹季，徐汇的蟹味选择丰富多元。商圈里多家特色蟹菜店各有风味，在这个季节品尝独属江南的这一口江南蟹鲜，感受属于徐汇秋日舌尖上的美味。

### “新发现”：推出秋食鲜蟹“三道菜”

走进龙湖天街四楼杭帮菜馆“新发现”，门口易拉宝挂出“秋食鲜蟹”三款以大闸蟹为主要食材的时令菜肴，每道均价在50元左右，食客千万别错过。

第一道“椒麻油焖大闸蟹”（如图①），一盆里有3两以上大闸蟹2只，一开为二，来自苏州淡水湖大闸蟹活蟹现杀，厨师加以花椒、大红椒油炸勾芡起锅，色泽艳丽，口感麻辣带甜口，是年轻人必点菜肴。

第二道“大闸蟹紫炒年糕”，同样大闸蟹2只、年糕160克，加以紫苏、韭菜、鸡蛋，鲜香扑鼻、咸淡适中，可半菜半“点”。

第三道“大闸蟹焖鸡爪煲”，由大闸蟹、土豆、鸡爪构成，三种酱烧融合，美味无比。

### 苏小柳：共赴江南蟹味之约

苏小柳，是2016年创立于上海的直营连锁江南手工点心品牌，主打“手工现做、明档点心”。近日，苏小柳上新秋日限定蟹味佳肴。

蟹味小笼包有两款。大粒纯蟹黄小笼包只采用纯蟹黄作馅料，鲜气十足，咬一口，满满都是不加杂味的蟹黄本味。大粒黄蟹粉鲜肉小笼包（如图②），则用蟹黄、蟹粉、鲜肉作馅。金黄蟹黄脂香绵润，新鲜蟹粉鲜醇清甜，醇香鲜肉紧实细嫩，彼此相融却不抢味，一口便是江南金秋的地道风味。这两款小笼包都搭配了苏小柳特制的姜丝蟹醋和玫瑰醋。

大粒黄纯蟹粉拌面，是当季的新品，每碗面有多达5只蟹的蟹肉和蟹黄。纯蟹粉铺于筋道的面条之上，金黄油润，蟹香浓郁，是直抵舌尖的金秋至鲜。

三鲜蟹粉春卷，春卷的馅料采用蟹肉和蟹黄，还加入了虾仁。炸到金黄酥脆，咔嚓一声，一咬即碎，只感受到多重鲜味在口中交融迸发。

Master匠藏熟醉大闸蟹，酒香清甜、咸鲜回甘，蟹黄凝润，是江南秋宴里清雅迷人的冷盘。

①

②

其它蟹味佳肴还有蟹粉炖蛋、老面筋蟹粉馄饨、蟹黄油炖笋衣等。

### 裕兴记：一碗蟹黄面解锁江南鲜醇

坐落于南丹路的裕兴记凭借地道苏式蟹黄面，近日成为秋季时令尝鲜的宝藏小店。

店内招牌蟹黄面（如图③）是必点王牌，用料格外扎实，每一碗都集结新鲜蟹黄、蟹膏与蟹肉，实打实的手剥蟹料，拒绝勾兑调味。工作人员边帮忙拌面边介绍道，苏式细面口感顺滑，淋上蟹黄浇头，充分搅拌后，让每一根面条都均匀裹满金黄蟹粉，可以让口感与香味融合得更好。

③

套餐搭配十分贴心，附赠清甜解腻的银耳莲子羹、爽口鲜果与醇香红茶，刚好中和蟹面的油润，口感恰到好处。更贴心的是门店支持免费续面，性价比拉满。

---

（上接第1版）三大赛道统一设置应用组和创客组，分类发现成熟应用成果和早期创新项目。“AI新力量”特别赛道面向6—18岁青少年征集AIGC、AI+编程、AI+绿色消费等方向的创新作品，发现和培育具有创新潜力的未来AI创客。大赛累计收到有效报名项目近800个，其中“AI新消费”三个赛道约450个，“AI新力量”特别赛道约350个。

颁奖仪式上，与会领导和嘉宾依次颁发了“AI新力量”·WTCC YOUNG奖项、“AI新消费”创新实践奖、创新提名奖、优胜奖、三等奖、二等奖和一等奖。

当日，“人工智能+消费”赛展联动共建伙伴计划发布。上海现代服务业联合会、中国建设银行、中国电信、西岸集团、红杉中国、商汤科技、阶跃星辰、上海极派乐科技、上海大模型公司等共建伙伴代表登台，共同发布共建伙伴计划。

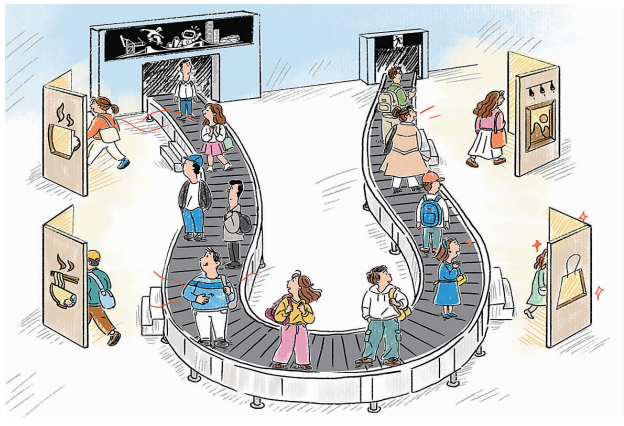
本次大赛联动WTCC西岸国际科技消费嘉年华，以城市级流量、真实消费场景和世界级创新生态反哺大赛，构建“大赛发现—WTCC验证—空间孵化—市场放大”成长闭环，共同推进“人工智能+消费”赛展联动，进一步推动大赛成果从专业圈层走向公众视野、从短期选拔走向长期运营、从项目展示走向商业落地。未来，各方将围绕场景开放、商业验证、孵化转化和宣传推广等方面深化合作，共同擦亮“人工智能+消费”新IP。

（来源：西岸集团）

# 嘉年华散场，西岸的桌子还热着吗？

□ 文/曾曙红 制图/黄珈玥

FISE城市运动嘉年华、WTCC 2026西岸国际科技消费嘉年华相继落下帷幕，西岸滨江的热闹没有随之消散，不少看完赛事、展览的观众愿意坐到江边外摆座位，伴着徐徐江风闲谈小聚。一场场盛会收官，消费热度不该就此止步，真正考验城区运营智慧的，是盛会过后如何把短期涌入的流量沉淀成长久的留量。



散落在城区各处的外摆点位，正在成为八方来客旅途中贴心的停留驿站。来徐汇，坐在哪里“最上海”？西岸滨水线路串联各大艺术场馆，江风配美酒，自带国际氛围感；衡复风貌区藏着梧桐海派韵味，老洋房搭配精致外摆，守住历史风貌，留住松弛烟火气；徐家汇商圈线路融合购物、运动与休闲，商圈外摆打通多元体验。全区外摆试点点位经过了系统规划，让游客有地方坐、有东西吃、有照片拍，也引导他们从“打卡一个点”变成“逛完一片区”。

这套模式同样能解答“外国朋友为什么爱坐徐汇街边”的问题。梧桐树下舒展松弛的户外就餐氛围，能沉浸式感受海派生活，很受外籍人士青睐。一张街边外摆桌，就是国际传播的“桌面”，也是展示徐汇软实力的窗口。徐汇正在做的，是让更多外国朋友在街边找到那张属于自己的桌子。

外摆，并不是简单让商户把桌椅搬到户外，也是文商旅体展融合的承接点之一。人坐下了，消费才会发生，消费发生了，经济才算真正热起来。把观赏体验接上吃、坐、逛，消费和文化体验也就自然相融了。

对徐汇而言，不但要让活动不断档，还要让每场活动散场后，总有一张舒服的桌子，等着来客坐下感受城市烟火。

---

# 时令6道佳肴正当时，家门口品秋日好滋味

□ 记者 殷志军 徐喆衍

秋意正浓，鲜味相伴。近日，华泾镇龙吟社区食堂的秋季鲜菜正得居民喜爱，6道应季美味端上餐桌，用贴合时令的家常菜肴，为辖区居民送上秋日舌尖暖意。

本次的新菜以时令物产为主，结合老上海口味，满是江南秋味。农家梭子蟹鲜气十足，整一只蟹入菜，搭配爽口的蔬菜，汤汁浓郁，是秋日不容错过的鲜味；酒酿圆子烧带鱼巧妙融合甜润酒酿与鲜香鱼肉，咸甜适口，创意十足；软糯绵香的香芋扣肉，荤素搭配，醇香下饭。素菜同样用心，一道西芹百合炒银耳，清润可口的银耳变成了咸口，别有风味；秋季的藕脆嫩清爽，切丝与肉、茭白丝一起炒制，口味丰富；切丁后炒毛豆，正适合缓解秋燥。

据龙吟社区食堂叶经理介绍，此次新菜的设计充分考虑周边老年居民的饮食习惯，在保留地道风味的同时，兼顾软烂适口，如藕丁炒毛豆，考虑到老人牙口问题，尽量煮得更久些，确保老人吃得舒心，也能更好运化。

中午12点不到，食堂内排起了前来就餐的队伍，不少居民拿着饭盒来打菜，没一会儿农家梭子蟹就已售罄。一位阿姨看到满满一砂锅的梭子蟹，忙询问价格，得知28元的价格，还能享受85折优惠。如果购买了此次6道秋季新菜之一，消费实付满30元还可减5元，“这个真的是实实在在让利给我们居民！”前来就餐的居民点了新菜尝鲜后，“这个季节吃到这些应季的菜肴，菜肴对胃口，价格也划算。”大家连连称赞。

据悉，龙吟社区食堂为了满足顾客的需求，每天有60多个菜品供选择，米饭和例汤可无限次添加；且每季都会根据市场反馈，挖掘时令食材，在保障安全健康、价格实惠的基础上不断推出季节新菜，丰富菜单，让居民们在家门口就能尝到每季新鲜，感受社区服务带来的幸福感。