

重现老通州记忆中最原汁原味的年味 通州瓢豆腐“包”住非遗新春烟火气

本报记者 张佳琪

通州瓢豆腐、密云大煎饼、平谷花馍、怀柔浸烙葫芦……记者在京郊采访发现，在首个“非遗版”春节，这些极具传统特色的“老年货”愈发吃香，不仅让春节更有年味、团聚更有温度，也让年轻人辈辈感受到爸爸老妈的老手艺，体验独特的节日乐趣。

通州瓢豆腐 重拾自家手艺推陈出新

瓢豆腐是老一辈通州人记忆中的冬日限定美食，制作工序复杂，不易保存。每逢过年，刘燕红都禁不住想起母亲杜德芹在自己小时候时常做的这道美味。

杜德芹今年82岁，是土生土长的通州区西集镇人。“那时候，只有过年才能吃上一顿大餐。这道瓢豆腐主要是工序麻烦，光制作就得花上半天时间。”刘燕红回忆，“而那种味道，是我记忆中最原汁原味的年味。”

家里做瓢豆腐时，刘燕红总给母亲打下手。杜德芹将酱油、葱姜水、花椒水和肉馅搅拌均匀，加入味精和香油调味。接着把提前控好水的豆腐搅碎拌成泥状当作“皮”，像包菜团子一样包入肉馅。随后用手将团子压扁，再静置两个小时，这样下锅油炸或煎制时，瓢豆腐才不会散开。

在刘燕红的记忆中，村里人后来将瓢豆腐的做法进行了改良。豆腐碎和肉馅混在一起，捏成小丸子，炸过后就成了“新版”瓢豆腐，大家管它叫豆腐丸子。这种做法简单又省时，深受村民喜爱。“打那时候起，正宗的瓢豆腐就慢慢淡出了生活，只有味道还萦绕心头。”刘燕红说。

凭借一手好厨艺，刘燕红成为通州区级非遗瓢豆腐制作技艺代表性传承人孙振洪的徒弟，重新捡起了这门“自家”手艺。她还和师傅一起，对瓢豆腐进行了创新。他们在漕运码头开的专卖店里，推出了猪肉、牛肉、菌菇、虾仁甚至菠萝口味的瓢豆腐，吸引了众多市民前来品尝。今年春节期间，刘燕红没有休息，一直在店里忙碌，制作新式瓢豆腐。

“希望把母亲曾带给我的年味，传递给更多的市民游客。”刘燕红说。

密云大煎饼 齿颊留香饱含浓浓亲情

每当过了年，蔡晶雪都会给同事捎来特别的礼物——老家密云山区的杂粮大煎饼。煎饼叠放整齐，色泽金黄，表面有着细腻纹理，每一层都散发着淡淡的谷物香气，让人垂涎欲滴。配着煎饼还有一包冷凉的扣肉，解冻加热就能品尝一道美味佳肴。拿着这份礼物，有同事打趣说：“就盼着这一口儿，大煎饼扣肉绝对是绝配！”

这美味的大煎饼是蔡晶雪从姥姥所住的密云区新城子镇崔家峪村带回来的。今年过年，她和一大家子齐聚在了90岁的姥姥家，二十四五口人过了一个热热闹闹的春节假期。这些大煎饼都出自她母亲何凤霞的巧手。

早在腊月，何凤霞就已经开始为春节忙活了，自家种的玉米、小米、黄豆都派上了用场。她先把它们泡上

一夜，第二天将泡好的谷物破成渣，放入打磨机。凭借多年积累的经验，何凤霞能准确把控面浆的浓度。“当一勺面浆盛起来再倒下去不断线，就达到了最佳状态。”她笑着给记者讲解其中的“秘诀”。

随后，何凤霞在自家院子里支起摊煎饼的工具，用小筛子熟练地将面浆摊平，煎饼薄厚均匀，靠的全是精湛的手艺。制作完成后，煎饼还要放在院子里晾晒，再叠成扇形或方形，储存在小院墙根下的瓷缸和塑料袋里。今年，何凤霞做的煎饼有好几缸，为的就是能分享给更多的亲朋好友。

在密云山区，制作杂粮大煎饼历史悠久，而今已经成为一种民俗，承载着浓浓的亲情和乡愁。

“小小的煎饼，不仅温暖了大家的胃，还拉近了城乡之间的距离，让更多城里人了解密云山区的生活。”蔡晶雪告诉记者，“过年城里人吃的大多是大鱼大肉，比较油腻，配上一些粗粮细作的大煎饼，更有益健康。放在冰箱里，能囤大半年呢。”

平谷花馍 创意制作增添过年仪式感

除夕中午，90后曦曦和一大家子人围坐在餐桌前，享受着一年中最热闹的团圆饭。餐桌上，最抢眼的不是鸡鸭鱼肉，而是一条栩栩如生的小蛇花馍。这条小蛇通体金黄，头戴一顶厚实的小红帽，身穿红底白边的棉袄，透着浓浓的喜庆劲儿。仔细一看，小蛇的大眼睛上还点缀着几粒白点，显得炯炯有神；帽子和棉袄的边缘用白面勾出了绒毛的质感，显得格外暖和。最巧的是，小蛇的脸颊上还抹了一抹淡淡的粉色，仿佛在微笑，透着一股灵动的神韵。

这条小蛇花馍是由曦曦的母亲——平谷区花馍制作技艺非遗代表性传承人佟国华带着家人们一起精心制作的。除夕一大早，曦曦就和母亲来到了位于平谷区白各庄村的姥姥家。一大家子人围坐在餐厅的大桌子前，开始做花馍。和面、调色、捏造型……每个人都有自己的任务，忙得不亦乐乎。

“我们这些小辈儿不懂手艺，只能打打下手了。”曦曦笑着说。虽然只是帮忙，但她觉得这才是每年过年最有年味的地方。“大家可以边做边聊天，场面很是温馨。而花馍也注入了大家的心思，比如上色，想要红色就用火龙果汁，绿色用菠菜汁，黄色用南瓜汁。大家一起创意搭配，让花馍更加生动。”

如今，花馍不仅是过年好物，而且成为新式节日糕点，受到各个年龄段市民的喜爱。2024年春节前的北京市两个会上，市人大代表、平谷区委书记唐海龙做客北京日报客户端“一把手访谈”节目时，特意带



通州瓢豆腐。

上了佟国华制作的花馍。茶几上，一篮子形象逼真、色香味俱全的花馍吸引了不少网友留言关注。唐海龙在节目中介绍，这些花馍展现了平谷非遗文化的独特魅力。

怀柔浸烙葫芦 孩子学雕蛇灯除夕巡游

过年了，10岁的双胞胎宝贝儿和贝贝按捺不住激动的心情，嚷嚷着要去怀柔区凯甲庄村的禧宝露文化中心做手工。对她们来说，过年不仅是吃年夜饭、收红包的日子，更是一次能和爷爷一起体验的“非遗手工大冒险”。

爷爷刘凤学今年68岁，是禧宝露文化中心的创始人。今年除夕夜，三十多口亲戚来这里相聚。宝贝儿和贝贝下了车直奔非遗工作室忙活起来，凑在一起做起浸烙葫芦、绳结、京绣的，有近二十个亲戚家的孩子。

宝贝儿和贝贝虽然是这群孩子里年纪最小的，但却是最具“手艺担当”的。平时周末，她们就经常跟着爷爷来到禧宝露，向非遗代表性传承人学手艺，尤其对浸烙葫芦情有独钟。这次，她们主动当起了“小老师”，信心十足地协助爷爷教大家制作浸烙葫芦灯笼。

浸烙葫芦灯笼的制作过程既有趣又考验耐心。刘凤学指导着孩子们用铅笔在葫芦上画出蛇形图案，再用小刀镂空。手稳不溜神就会把葫芦弄碎，因此需要特别细心。宝贝儿和贝贝一边做，一边提醒其他小伙伴，“手要稳，刀要轻，慢慢来。”

镂空完成后，孩子们就在葫芦中心放一个小灯。夜幕降临时，被点亮的葫芦瞬间变成一个精致的灯笼。宝贝儿和贝贝带着一群孩子在院子里挑灯“巡游”，现场充满了年味。

刘思阳告诉记者：“非遗有着广阔的市场前景，它不再是‘老古董’，而是年轻人眼中的‘潮文化’。虽然我并不是专业的非遗代表性传承人，手艺上也只懂皮毛，但每年带娃回村过年，最有年味的东西还得是看着孩子们一起做非遗手工。这不仅仅是一种传承，更是一种团圆的仪式感，是一家人年味的所在。”

18支团队120名家庭医生提供签约服务 永乐店镇三万余居民有了健康管家

本报记者 田兆玉



永乐店镇健康管家守护居民安全。记者 常鸣摄

家庭医生签约服务推行7年多以来，永乐店镇18支家庭医生团队的120名家庭医生，让村民在家门口有了“医靠”，带动大家从最初的被动签约到如今主动签约。目前，全镇家庭医生签约人数已超30000人。

健康服务送到家门口

“刘阿姨，今天感觉怎么样？”在村民刘阿姨家中，签约的家庭医生一边为她检查胃管情况，一边关切地问道。

刘阿姨是一位需要胃管护理的病人，自从置入胃管以来，家庭医生每月都会上门为刘阿姨更换胃管，并进行详细的健康指导。

在永乐店镇社区卫生服务中心，村民张大爷在全科复诊时听说了家庭医生签约服务，便主动要求签约。“年纪大了小毛病多，签约家庭医生后，如果身体出现不适，不用东跑西跑，第一时间给医生打电话，省心又放心。”张大爷开心地说。

如今，像刘阿姨和张大爷一样，在家门口就能享受优质健康服务的群众越来越多。

组建18支家庭医生团队

医疗服务，是观察幸福指数的一扇窗。

从2017年全面铺开家庭医生签约到如今，永乐店镇不断推进家庭医生签约服务体系，扩大覆盖范围，旨在打造民众身边的“健康管家”，为大家提供无后顾之忧的医疗

服务。截至目前，永乐店社区卫生服务中心已组建18支家庭医生团队，拥有120名团队成员，共完成3万余常住人口的签约工作，在推动家庭医生实现全覆盖、打通优质医疗服务“最后一公里”的这条路上持续发力，切实让百姓的健康有了更坚实的“医靠”。

据了解，永乐店镇家庭医生签约服务主要面向慢性病患者、孕产妇、0至6岁儿童、65周岁及以上老人等重点人群。签约后，签约居民可享受免费健康咨询管理、健康指导和优先转诊服务。从“疾病治疗”到“健康管理”，从被动签约到主动签约，家庭医生服务越来越受百姓认可。

特殊人员可享上门服务

除了常规的诊间签约模式外，家庭医生还通过集中签约、体检时签约和下村移动签约三种模式进行签约，对一些行动不便人员或是有特殊情况的居民还会进行上门服务。

为提升家庭医生签约服务质量、丰富服务内容，永乐店社区卫生服务中心不仅提供常规的健康检查与健康指导，还紧密结合群众的实际需求，深入开展专家义诊、下乡宣教、健康档案管理等工作，为辖区居民健康提供有力保障。通过这些举措，显著增强了大家的健康意识，让百姓更加关注自身健康，并积极参与各项健康管理活动。同时，也大幅提升了百姓对基层医疗服务的满意度与信任度。

九棵树街道打造“树下人家”线上服务平台 小程序迸发社会动员大磁力

本报讯(记者 冯维静 通讯员 胡玮)为激发居民参与活动的热情，九棵树街道全力打造“树下人家”社会动员服务平台，通过小程序便捷的活动发布与报名功能，让居民可以随时查看活动时间、地点和参与方式，轻松参与社区活动。

“平台给社区最大的帮助就是更加便捷。居民可以通过线上报名并且看到活动的全部内容，摆脱了传统微信电话报名的方式，让更多的人可以参与进来。”园景东区社区书记刘云飞说。不仅如此，居民通过参加活动还能赚取“阳光值”，“树下人家”小程序汇聚起辖区内的各类资源，构建了功能完备的社会动员反哺体系。居民通过

参与活动赚取的“阳光值”，可以兑换免费或优惠的商品和服务，真正实现了“公益行动，反哺生活”的良性循环。目前，平台已吸纳辖区57家商企入驻，提供美食、艺术照、日用商品、畅读门票等多种选择，让居民的每一份参与都能收获实实在在的回报。

平台发布的各类活动深受居民喜爱，无论是环境整治、志愿服务，还是文化娱乐活动，大家都踊跃报名参加。通过这些活动，居民们不仅收获了实惠，更在交流协作中增进了解，打破了邻里隔阂。“活动开展以来，居民的积极性可高了。我们不仅收获了‘阳光值’，而且社区氛围更加和谐温暖。”社区志愿者张阿姨说。

警民接力助走失老人平安回家

本报讯(记者 田兆玉)老人走失后，潮县镇警民携手、爱心接力，助老人平安回家。

近日，潮县镇石槽村党支部书记管宝凤带着一位村民来到潮县镇派出所，为派出所的周警官和张警官献上了一份印有“人民警察为人民 扶危助困暖人心”的锦旗。

日前，石槽村有一位患有精神疾病的老人从家中走失，家人发现后第一时间在村内的线上联络平台发布了寻人信息。村“两委”看到信息后立刻组织人员，兵分多路，在村庄的大街小巷、田间地头仔细搜寻，还联系周边村庄的村委会，请求协助一同寻找，但始终未能发现老人

踪迹。

家属报警后，潮县镇派出所立即安排警官来到老人家中了解情况。警官一边耐心安抚焦急万分的家属情绪，一边凭借专业经验和敏锐判断，迅速展开行动。最终，在警官的协助下，老人被成功找到。

这次爱心接力，无论是村“两委”的快速响应，周边村庄的积极协助，还是派出所民警的不解努力，都充分诠释了为人民服务的担当以及互帮互助的善行。在寻找老人的过程中，这一幕幕温暖的画面，汇聚成了一股强大的正能量，激励着更多人在他人面对困难时伸出援手，共同守护和谐美好家园。

玉桥街道新业态友好服务地图上线

暖心驿站、充电桩、爱心商家等点位一图可查

本报记者 柴福娟

当快递员、外卖配送员、网约车司机等新业态从业者在大街小巷忙碌奔波时，何处能让他们稍作休息、解决急需？近日，玉桥街道正式推出新业态友好服务地图，为这些城市“摆渡人”精心绘制全方位、便捷化的服务指引蓝图，他们通过手机中的地图便可轻松查找服务点位、享受优惠。

各类服务点位一图可查

当前，新业态从业者已成为城市运转中不可或缺的力量，然而，由于工作的特殊性，他们常常面临着寻找休息场所、解决生活急需等诸多实际困难。为切实解决这些难题，玉桥街道积极整合资源，精心打造了新业态友好服务地图，为从业者提供贴心服务。

该服务地图整合了党群服务中心、社区服务站、爱心驿站、餐饮场所、充电桩、换电站等各类服务点位。通过手机端地图，从业者能轻松查找附近服务设施，精准掌握位置、服务内容与开放时间。比如，忙碌的外卖小哥们在配送间隙，可借助地图快速定位最近的爱心驿站，在此稍作休息、补充水分、给设备充电，缓解工作疲劳。服务地图还特别标注了为新业态从业者提供优惠服务的商家，快递员在这些商家消费时可享受折扣优惠，切实感受到关怀。

服务地图成贴心小助手

外卖骑手小李便是这一服务地图的受益者。小李每天穿梭在玉桥街道的各个角落送餐，高强度的工作让他常常感到疲惫不堪。小李感慨地说，“现在有了这个新业态友好服务地图，真是太方便了。前几天我在送餐途中手机快没电了，心里正着急呢，突然想起可以看看服务地图，结果发现附近就有个爱心驿站能充电。我按照地图的指引很快就找到了，顺利给手机充上了电，才没耽误后面的订单。这服务地图就像我们的贴心小助手，给我们解决了大问题！”



网约车司机张师傅也对服务地图赞不绝口：“地图上标注的那些提供优惠的商家，让我们在消费时能省点钱，真的很暖心。”

将根据需求不断丰富

新业态友好服务地图上线，整合了种种资源，让新业态从业者随时随地享受精准服务，在数字化治理

中感受城市温情。这尽显对新业态从业者群体的关怀，也是街道提升城市治理精细化水平的有力见证。

玉桥街道相关负责人表示，未来将持续优化新业态友好服务地图，根据从业者的实际需求，不断丰富服务内容和点位，进一步提升服务的精准性和实效性。同时，街道也将加强与新业态企业的沟通合作，共同探索更多关心关爱从业者的新举措，营造更加良好的就业环境。



欢乐元宵节，防火记心间。 万家团圆夜，安全第一。