中药泛丸工:在繁复精细的工序中考验实力

□本报记者 张晶/文 孙妍/摄

刷水、倒药粉、摇动竹匾……1月18日，第二届“北京大工匠”选树活动——中药泛丸工挑战赛在同仁堂大栅栏店举办，参与挑战的6名选手同场比拼手工泛制水丸技艺，这项技艺的工序并不复杂，但是想要做好却并不容易，因为它需要选手无数次重复“推、拉、揉、闯、摔”的动作，考验体力，更考验手艺。

据了解，此次挑战赛包括认药、手工制丸和知识点提问三项内容，其中手工制丸的成绩占比最高，为70%。当天参与挑战的包括两位种子选手和四位挑战选手，选手中年龄最大的已有40多年工作经验，最小的也已从业十余年，按照比赛要求，他们需在一天的时间内，集中完成上述三项比赛内容，非常考验选手的综合能力。

比赛由首届“北京大工匠”于葆墀担任裁判，他告诉记者，同仁堂有句古训叫做：炮制虽繁，必不敢省人工；品味虽贵，必不敢减物力。在现代化时代，虽然机器可以替代大部分人力，但是在同仁堂，依旧保留了手工制丸的技艺，没有让它完全被取代。

记者在现场看到，在中药泛丸工们的手中，药粉像被一种无形的力量牵引，在竹匾中自如回旋，随着一次次的涂水、一次次的摇动，药粉逐渐变成了一颗颗绿豆大小的圆润颗粒。

经过一天的激烈角逐，最终，来自北京同仁堂商业投资集团有限公司的谢锡昌和北京勃然制药有限公司的薛德怀两名选手从挑战选手中脱颖而出，作为“北京大工匠”中药泛丸工的提名人员，晋级下阶段的综合评选环节。

“中建一局安装号”护送工友回家

□本报记者 马超/文 彭程/摄

“往年回家愁买票，今年免费大巴直接把我们送回家，省心还省钱！”临近春节，3辆贴满福字的大巴车驶出中建一局安装公司参建的北京五里坨污水处理厂项目，车上坐着的百余名项目农民工依依不舍地挥手告别。这是中建一局安装公司第三年租赁大巴车护送农民工春节返乡，“中建一局安装号”已累积发车20余班，跨越中国9省17市，护送600余名农民工春节返乡。

“项目每月都能按时发工资，给一双儿女各2000元，孩子们读书好着呢！”来自山东泰安的贾庆祥是中建一局安装公司五里坨污水处理厂项目的管道工，他的女儿去年考上了研究生，小儿子也在读书。

和贾庆祥坐一趟车回家的泰安老乡宫富荣说：“这是我工作过最好的项目部，这里的管理人员是真心关心农民工。”宫富荣家有6口人，只有三亩地，大孩子才3岁，小的还有40天就出生了，家里全靠他一个人在北京打工赚钱。“夏天有绿豆汤、凉茶，冬天有热水，还经常给我们发劳保用品，在这里工作特别幸福！”宫富荣说。

中建一局安装公司五里坨污水处理厂项目是关系着城市环境治理、百姓宜居的重要民生工程，改造升级后的水质将达到全国再生水厂最高排放标准。2020年6月五里坨污水处理厂要实现一期通水，工友们节前一直在加班加点建设。为了确保工友们能顺利返乡过年，项目部开辟了山东、江苏、河北3省的6条线路，让他们踏踏实实工作，顺顺利利回家。

“我们要让所有员工在企业发展过程中，充分享受企业发展带来的利益，让农民工也有归属感。”中建一局安装公司党委书记、董事长沙海说。据了解，安装公司各项目全年约有农民工1.5万-2万人，安装公司在各项目工地上成立了工会联合会，农民工均可以申请加入。

老字号王致和推出“腐乳”年夜饭

□本报记者 周美玉/文 周世杰/摄

过了小年，春节就以“最快速度”大踏步前进，家家户户的年夜饭菜单也到了最后“定档”的时刻。1月18日，老字号王致和邀请市民品尝了一桌特色年夜饭。

臭鳜鱼、臭豆腐摊鸡蛋、腐乳红烧肉、烤麸、鸳鸯水饺、八宝饭……这桌年夜饭上，都是操作简易又好吃的菜品。“这个红烧肉怎么能这么红亮？”“这臭鳜鱼味儿真‘正’！”北京二商王致和食品有限公司的厨师马刚告诉大家，这其中的“秘籍”其实都和大家日常吃的腐乳有关。“很多人觉得红腐乳、臭豆腐都是只能就粥吃，或者抹馒头、抹窝头，但是这些吃法其实早就OUT了。用腐乳做菜，不但颜色好看，而且还几乎不用再加盐，菜的味道中还能有腐乳特有的香气，可以说是一举三得。”

马刚举例说，比如烤麸，用红腐乳汁就会有自然的咸鲜口，颜色也特别鲜艳；红烧肉加了腐乳汁的成品就会特别红亮；酱牛腱子的时候放入腐乳汁和红腐乳碾成的酱，会达到增香的作用，蘸汁也可以用腐乳汁和蒜末等调制。

近年来，随着“国潮”之风的强劲，很多百年历史的老字号也不再墨守成规，开始挖掘各自的文化底蕴，改变传统印象，大大地“圈粉”年轻人。王致和经常邀请市民走进厂区、走进腐乳博物馆，让更多人了解腐乳的历史和文化，学习制作“腐乳菜”，也让老字号更加亲民、更加接地气儿。

12人获评首届政务服务之星

□本报记者 盛丽

记者从1月19日市政务服务局召开的全市政务服务工作大会上了解到，“北京榜样·政务服务之星”名单首次揭晓。朝阳区太阳宫地区便民服务中心（政务服务中心）主任石卫东等12人获得这一荣誉称号。

2019年11月起，市政务服务局联合首都精神文明办在全市广泛开展了首届“北京榜样·政务服务之星”主题活动。各单位共征集符合条件的相关人员714名，并从中报送推荐人选186名，市政务服务局按照从严把关、优中选优的原则，最终决定授予石卫东等12人首届“北京榜样·政务服务之星”荣誉称号，授予刘畅等25人首届“北京榜样·政务服务之星”提名奖，覆盖了全市各级政务服务机构、窗口服务、热线服务、政务公开等11个政务服务领域，市民为“北京榜样·政务服务之星”点赞超过475万人次。

苏家坨镇千人饺子宴粉墨登场

□本报记者 白莹 通讯员 于大江

1月17日，“福满京城 春贺神州”海淀区苏家坨镇第10届小年俗活动在柳林村主会场举办，4000多人欢聚一堂吃饺子喜迎新春。

满脸笑容的村民大厨们舞动着大勺，在十一口液化气灶台上的大锅中搅动，平安做皮，幸福为馅，热气腾腾的饺子煮熟后由村民志愿者端上了桌。百姓们围坐在圆桌前，品尝着四种馅料的美味饺子，喝着暖人心窝的热饮，聊着家长里短的美好生活，一起观看着红红火火的精彩演出，高兴得合不拢嘴，共同欢庆吉祥幸福年。

“我们现在的日子真是太好了，老有照料中心，小有幼儿园，通了公交车，换液化气不用出村，冬季还有免费白菜；人居环境整治之后，村里环境好了，景观美了。过年啦，大家聚在这里乐呵乐呵，我觉得这就是美丽乡村的小康生活啊！”没有烦心事，村民马大爷笑得特别开心。

据了解，小年俗活动受到镇域居民的热烈欢迎，柳林村20名新时代文明实践的志愿者，用一周的时间，共用了2500斤面粉，2000斤各类蔬菜，1000斤猪肉，200斤鸡蛋，包出饺子的数量达到20余万个，满足本村村民和慕名而来的众多游客。

除了柳林村主会场，梁家园、草厂村和七王坟村饺子宴分会场同时进行，总参与人数达到一万多人。今后，苏家坨镇将全力打造地区民俗文化品牌，保护和传承传统节日文化，让新时代文明实践之花在苏家坨镇持续绽放。

文化志愿者火车站送“福”

□本报记者 盛丽

近日，由北京市文化和旅游局、中国铁路北京局集团有限公司、北京市平谷区人民政府主办，北京文化艺术活动中心、北京各铁路车站、平谷区文化和旅游局承办的首都市民系列文化活动北京文化志愿者“送福到家”活动来到北京西客站。

活动现场，10余位书法家现场书写福字和春联，为过往的旅客送去祝福。据了解，“送福到家”活动是北京市文化志愿者的品牌活动，2008年开始举办至今已成功举办12届。今年活动自1月启动，除夕当天结束。期间各区文化馆站将组织文化志愿者将通过写福字、春联、帮忙拍摄全家福、编写祝福微信等各种形式为市民送上祝福。本次车站“送福到家”将陆续在北京站、北京南站、清河站举行，共计将送出春联、福字41000套。