

东城区人民检察院第一检察部:

澄清社会风气 守护百姓安全

□本报记者 边磊

北京市东城区人民检察院第一检察部(以下简称“第一检察部”)主要负责办理重大、疑难、复杂案件,危害国家安全和公共安全案件以及未成年人犯罪等案件,同时牵头负责东城区人民检察院国家安全和公共安全检察、扫黑除恶专项斗争等具体工作开展。第一检察部的33名干警在工作中攻坚克难、锐意进取,忠实履行检察职责,澄清社会风气,守护百姓安全,不断增强人民群众法治获得感、幸福感、安全感。

守护辖区百姓安全

多年来,第一检察部持续震慑严重暴力犯罪、黄赌毒、盗抢骗等群众深恶痛绝、反映强烈的犯罪活动,办理了一批群众身边危害性大、性质恶劣的道路碰瓷、高空抛物、“仙人跳”敲诈勒索、民间赌场等案件,守护百姓“身边和头顶”安全。通过办理案件,围绕自然资源、信息网络、交通运输、工程建设四大领域以及文化旅游领域存在的行业乱象,推动参与行业清源治理。同时持续巩固扫黑除恶专项斗争成果,建立扫黑除恶专项斗争常态化工作机制,积极对接关联部门,完善“行刑衔接”工作机制,加强和东城区市场监管局、区文旅局等行政执法机关的协作配合,建立案件线索会商机制。

在扎实推进创建“平安医院”工作中,第一检察部切实履行检察职能,依法办理各类涉



医、涉疫刑事案件,有力打击涉医违法犯罪行为。积极延伸检察触角,有效化解医患矛盾纠纷,借助检察建议、普法宣传等形式为医疗卫生领域各项工作治理完善提供帮助和服务。

立足本职及东城区位特点,第一检察部在办理危害首都政治社会安全稳定案件中,着力深挖犯罪思想根源、彻查犯罪行为背后隐藏及支持势力,筑牢意识形态防线。2021年,第一检察部负责办理北京市首例侵害英烈名誉、荣誉案件,通过与英烈家属联系、实地前往纪念馆收集有关证据材料,依法对被告人提起了刑事附带民事诉讼,并获法院判决

支持,社会正面反响强烈。

维护未成年人合法权益

第一检察部切实维护未成年人合法权益,精准帮教、教育挽救,为未成年人健康成长护航。2021年成立的东城区检察院正阳未检办公室,通过下设的法治副校长团队、心理咨询师团队、专家学者团队、志愿者团队不断发挥职能优势,使得该办公室成为基层党建的堡垒、司法办案的前沿、法治宣传的阵地、社会治理的触角、经验交流的平台,全面落实检察机关对未成年人“四大保护”职能。2021年,针对部分爱

国主义教育基地未依法对未成年人免费开放,未检承办人向东城区发展和改革委员会制发行政公益诉讼诉前检察建议。目前辖区内区级爱国主义教育基地已全部向未成年人免费开放,区属定价且对外开放的博物馆、纪念馆对未成年人均已免费或优惠开放。

借助专业团队,第一检察部开展社会调查、心理测评、心理疏导、家庭教育指导,制发督促监护令,对罪错未成年人实行分级干预,制定个性化帮教方案,帮助刑满释放丧失学籍的白某重归校园,并与异地检察机关携手共建帮教救助机制,帮助涉罪未成年人程某回归社会。

延伸职能践行司法为民

第一检察部在办案中积极延伸检察职能,充分关注案件背后的社会风险,耐心倾听群众诉求,积极化解矛盾纠纷。自觉将检察办案融入首都经济社会现代化建设,敏锐发现社会治理的风险点,通过检察建议等方式堵塞漏洞。

针对办案中发现的四合院居住中存在着安全隐患问题,第一检察部的干警扎实开展实地调研走访工作,多次与街道安全负责人开展会谈,认真履行法律监督职责,针对安全隐患问题制发检察建议,促进检察办案职能的延伸,用实际行动践行司法为民宗旨理念。

第一检察部还依托“阳光检察进社区”特色普法宣传品牌,结合办案特点不断创新检察宣传方式,扩大检察宣传力度,先后在前门街道大江社区、花市枣园社区、永外街道、金台社区等地,通过法治情景短剧、以案释法等通俗易懂,群众喜闻乐见形式开展普法宣传;在桥湾地铁站、磁器口地铁站、东直门交通枢纽等地设立普法宣传岗,开展反邪教、反恐、禁毒等普法宣传工作,全方位服务首都群众的生产生活。

第一检察部先后获得“全国平安医院工作表现突出集体”“北京市国家安全工作先进集体”“北京市扫黑除恶专项斗争先进集体”“全国维护妇女儿童权益先进集体”等荣誉称号。2022年荣获“北京市工人先锋号”称号。

北京萃华楼餐饮管理集团有限责任公司总经理王培欣:

用工匠精神擦亮老字号餐饮“金”字招牌

□本报记者 边磊

秉承“做菜一丝不苟不能凑合”的理念,深耕餐饮业30余年的北京萃华楼餐饮管理集团有限责任公司总经理王培欣锐意进取,勇于创新,先后带领东兴楼、萃华楼、森隆饭庄等餐饮企业走出困境,让这些北京老字号焕发新活力。

烹任出2米长的芙蓉鸡片

萃华楼的芙蓉鸡片年销售超3万份,年销售额达200余万元,现已成为该店的招牌名菜。一改传统鸡片小圆片造型,王培欣创新的这个超长版芙蓉鸡片一经推出,便凭借其颇具震撼的视觉冲击力收获广泛关注。随后,这道人们口口相传的“分子料理”开始在互联网平台传播,视频浏览量过百万,吸引万千食客慕名而来。

如何把一道传统菜做出新意,正源于王培欣的细致观察与大胆创新——他观察到现在人吃饭不是先用嘴吃,而是“手机先吃”。长达2米的超长鸡片虽然看似只是造型上的变化,但由短变长,还要保证鸡片洁白如玉、纤

薄筋道却很难。光是为了做到这一点,王培欣反复试验了20多天才成功。

自1991年参加工作以来,王培欣在餐饮经营过程中深深体会到北京老字号的餐饮文化传承的重要性,他充分发挥自身在行业内的丰富经验知识,提出“新感觉老味道”的经营理念,将传统鲁菜做到经典,将创新菜做到令食客味蕾惊艳。

擦亮老字号“金”字招牌

王培欣始终践行“店要好,菜先好;菜要好,料先好,做菜一丝不苟不能凑合”的理念,致力于擦亮北京老字号餐饮企业的“金字招牌”。

2006年,王培欣加入百年老字号企业东兴楼,凭借“一个加法、一个减法”,他在东兴楼里做出了令人瞩目的成绩。减法是:迎合现代人的健康养生理念,把老鲁菜减油、减盐、减颜色;加法是:更换器皿,注重出品造型;另外,还加上了一些川菜,补足了鲁菜虽然下饭但缺少

辣味菜的市场需求。

王培欣对菜品质量的严格要求,是振兴东兴楼的关键之一。起初,每一道菜他都要亲自把关。从菜的色泽、装盘、外形、咸淡,到锅香气、火候逐一观察,一道菜一道菜地把质量做上来,随后,统一出品标准并严格加以把控。在菜品研发方面,王培欣的工匠精神更是体现得淋漓尽致:每一道上了菜单的菜品,都由其亲自参与研发,并经多次尝试,最终创造出在味道和造型上都令人惊艳的作品。

2018年8月,王培欣带领团队恢复了停业已久的北京老字号萃华楼。经过王培欣团队用心经营,萃华楼连续两年登上大众点评必吃榜榜单,连续3年获得米其林指南一星推荐,这是北京老字号餐饮企业第一个荣获米其林一星的餐厅。

2019年,王培欣成功恢复了北京老字号森隆饭庄,并在空间环境上做出了更多尝试和探索,把森隆饭庄打造成为私密性好、适合各种聚会的江南餐馆高端氛



围,在恢复菜品上更是追溯到源头,实现每一道菜品都让食客眼前一亮,回味无穷。

传承非遗技艺 关注公益事业

王培欣非常重视传承非遗技艺。作为东城区《萃华楼京味菜制作技艺》非物质文化遗产传承人,王培欣通过举办以萃华楼京味菜制作为主题的研培班,强化弟子传承技艺的意识和能力。在实际经营过程中,他刻意培养弟子学习萃华楼的京味菜制作方法,手把手地带徒弟。同时他在日常的工作学习中严格以工匠精神要求弟子们。他还积极开展传统菜项目传承人全面性记录工作,进行了非遗项目传承人的影像记录、

文献整理工作。

除了本职工作,王培欣还热心于公益事业。近年来,他与东城区总工会一起,举办了多场公益活动,共同关注外卖小哥、快递员等新就业形态劳动者,并通过亲手制作北京老字号传统小吃玫瑰饼、中秋节月饼、立冬饺子等方式,把问候送到这些令人尊敬的城市守护者手中,增强辖区内新就业形态劳动者幸福感、社会融入感和组织归属感。

王培欣曾先后获得“中国烹饪大师”“全国饭店业国家级评委”“中式烹调师职业技能竞赛裁判员”“中式烹调师”“北京老字号工匠”“北京当代名师”“米其林一星大厨”等荣誉称号。