

# 奋进新征程 建功新时代·北京劳动者之歌

## 把居民当家人,把社区当家园

——记北京市劳动模范、朝阳区安贞西里社区党委书记刘毅

□本报记者 刘欣欣

在朝阳区安贞西里社区,刘毅的名字家喻户晓。作为该社区党委书记,她扎根基层二十余载,用责任与担当在社区建设、为民服务的道路上留下了坚实的足迹。今年,她被授予北京市劳动模范称号。

### 不断创新治理模式,激发社区新活力

“社区是大家共同的家,只有不断创新治理方式,提升服务水平,这个家才会越来越美好。”刘毅深知,社区治理要与时俱进,才能更好地满足居民实际需求。

为提升社区干部队伍的整体素质,打造一支专业、高效的社区工作团队,刘毅精心制定了全面的社区干部培训计划,采用以会代训、传阅讲稿、集中与自学相结合的方式,提升社区干部“会看、会听、会想、会干、会说、会写”的六项基本功。由她创建的“安贞西里社区书记工作室”为安贞街道北片社区的书记、副书记、年轻社工等提供了交流学习的平台。在这里,大家围绕支部建设、社区治理、接诉即办等工作展开深入探讨,实现了互学互鉴、共同成长,为地区基层党组织和社工队伍培养了大量优秀的后备力量。

为了更直接地倾听居民声音、解决居民问题,刘毅创新性地推出了“移动办公桌”服务模式。她带领社区社工联合多个服务单位,每周走进一栋居民楼,把办公桌搬到居民楼下。自2020年12月启动以来,“移动办公桌”已累计为居民解答各类生活难题317件,涵盖户口迁移、消防安全、供暖、电梯故障等各



方面。在解答问题的同时,他们还还为居民讲解冬季病媒防治、垃圾分类细则、消防安全提示等政策法规和专业知识。该服务模式通过“未诉先办”,做到想居民之所想、急居民之所急,有效拉近社区与居民、居民与物业之间的距离。

此外,刘毅找准党建融合工作的切入点、成效增长点和创新点,强化阵地引领、党员示范引

领、文化引领,实现非公党建与居民党建从单一参与活动到开展项目合作,从关注自身发展到共同关注区域建设,从分散行动到常态化融合行动的转变。

在刘毅的努力下,辖区内已有9个非公企业党支部和居民党支部签订共建协议。其中,浙江大厦、福建大厦等单位积极参与到助学、助残、助老的“三助”活动中,众多困难家庭从中受

益,社区内形成了共驻共建共享的良好氛围。

### 聚焦民生难题,践行区人大代表职责使命

“居民的事没有小事,我必须全力以赴。”身为朝阳区人大代表,刘毅始终把居民的“急难愁盼”放在心上,面对复杂棘手的民生问题从不退缩,积极奔走协调,力求为居民解决实际困难。

曾经,15户原北京第二铜管厂的退休职工向刘毅反映住房问题。面对这一复杂的历史遗留问题,刘毅没有丝毫退缩。她逐户详细了解房屋产权情况,主动联系多个相关单位,带领居民前往咨询政策、办理手续10余次。经过长达5个多月的不懈努力,刘毅最终帮助居民成功解决了房改问题,让他们住上了属于自己的房子。

安贞西里社区的污水排放问题不仅给居民生活带来极大不便,还存在严重的安全隐患。辖区物业公司多次报修,北京排水集团虽确认了堵点,但因污水管塌陷当时无法疏通。刘毅多次深入了解情况,详细记录问题的来龙去脉。2015年1月,她撰写并上报了《关于维修安贞西里小区内污水市政主管线的建议》。《建议》通过后,她积极协调北京排水集团,牵头组织并参加3次现场工作调度会,最终成功解决了污水井堵塞上溢的问题,彻底改善了居民的居住环境。

### 推动文化建设,丰富居民精神世界

随着居民生活水平的不断提

高,对精神文化生活的需求也日益增长。安贞西里社区文化队伍大多是居民自发组织,以自娱自乐为主,难以接触到专业文艺师资力量。虽然街道和社区偶尔会聘请专业老师,但高昂的费用和队伍自身资金短缺的矛盾,导致培训的持续性和延续性较差。

“丰富居民的精神文化生活,能让社区更有凝聚力,大家的日子也会更有滋味。”刘毅深刻认识到文化建设的重要性。为了改变这一现状,刘毅积极作为,提出加强基层文化建设的建议。她四处奔走,争取相关部门的支持,推动专业文艺师资下沉社区。

在刘毅的积极推动下,朝阳区相关部门开始探索专业文艺师资下沉社区的模式,组织了丰富多彩的文化培训活动,为社区合唱团、舞蹈队、京剧社等文化队伍提供了精准专业的指导。得益于这一创新举措,安贞西里社区的文化队伍水平显著提升,成功举办了多场高质量的文艺演出,极大地丰富了居民的业余生活,让社区文化氛围愈发浓厚。

刘毅还注重挖掘和传承社区的传统文化,组织开展各类特色文化活动。在传统节日期间,举办丰富多彩的庆祝活动,如春节写春联、中秋赏月晚会等,让居民们在活动中感受传统文化的魅力,增进邻里之间的感情。她还积极推动社区文化节的举办,为居民提供展示才艺的舞台,激发居民参与社区文化建设的热情,营造浓厚的社区文化氛围。

“未来,我将继续扎根基层,用自己的坚守与付出,为社区的发展和居民的幸福生活贡献力量。”刘毅说。

北京雍景台酒店厨师长王兴喜:

## 以创新菜品讲述“舌尖上的中国故事”

□本报记者 边磊

16岁踏入烹饪行业,25年砥砺前行,从懵懂学徒到北京当代名厨,他用一道道创新菜品书写着属于自己的精彩篇章。他就是北京雍景台酒店厨师长王兴喜。

2000年,16岁的王兴喜怀揣着对烹饪的满腔热忱,开启了学徒生涯。凭借着对这份职业的热爱,他每天凌晨4点便起床,揉面、蒸包子、炸油条;寒冬腊月里,他跪在地上擦洗砖灶,三年间磨破了20多双布鞋。为了练就精湛的刀工,他常常切完50斤萝卜才肯吃饭,最终独创出“闭眼切裹衣黄瓜”的绝技。三年的苦功,让他成功晋升为掌勺厨师,正式开启了烹饪生涯。这段经历,不仅磨炼了他的技艺,更铸就了他坚韧的毅力和对烹饪的执着热爱。

2005年起,王兴喜开始负责大型宴会的热菜制作。在黄河京都大酒店,他

凭借创新思维,开发出多道备受顾客喜爱的代表菜品,如“金汤罐罐香”“松露焗帝王蟹”等。在他的提议下,酒店建立了VIP客户档案库,创新推出了“主厨餐桌”服务模式,同时引入HAC-CP食品安全体系,助力酒店荣获多项荣誉。他还通过电视节目展示中国美食的独特魅力,带动了酒店营收的显著增长。

2011年,王兴喜加入北京雍景台酒店,服务的客人包括各国大使和外交官员。然而,起初客人的反馈并不理想:“味道不错,但少了点文化共鸣。”如何让一道菜不仅美味,还能传递中国文化的精髓?他借鉴国宴的理念,精心设计每一道菜的摆盘和文化内涵。例如他的招牌菜“山水画鱼头佛跳墙”,以千岛鱼头、鲍鱼、鱼肚、鹿筋等为食材,摆盘

宛如一幅中国水墨画,上菜时还会为客人讲述食材背后的文化寓意。一位前外交官品尝后感叹:“这顿饭让我吃出了中国文化的温度。”

“厨师不仅是做饭的,更应该是中国美食文化的传播者。”王兴喜秉持着这样的理念,多次参与“中华美食之宴”活动,推广淮扬菜,并担任客座讲师,创新教学方式。2025年春节,他走进街道社区,手把手教快递小哥制作老北京冰糖葫芦,用传统手工艺传递温暖。他还走进军营,为武警官兵培训各地风味美食,从兰州拉面到万州烤鱼,帮助他们提升餐食质量。

25年来,王兴喜始终秉持“传承不守旧、创新不忘本”的信条,在烹饪道路上不断前行,用匠心与热爱讲述着“舌尖上的中国故事”。

