秦岭身边事

村头食堂飘出幸福味

——商南县村级助餐点服务城乡老人九千余人

本报通讯员 崔海飞

深秋的商南，山雾未散，村党群服务中心院里的板胡先响起来。

日前，商南县新时代文明实践中心把“重阳敬老·礼润文明”活动办到群众家门口。台上小戏《抢地盘》演的是两个老人争广场舞场地，台下八旬老人攥着刚领的敬老礼包，眼里全是笑意。

戏散了，日子还要过。对山里老人来说，重阳一天的热闹好办，365天的一日三餐才是真考题。

镇上终于有了村头食堂

10月14日，金丝峡镇西湾村，全镇首个村级爱心食堂揭牌。72岁的刘彩娥捏着刚发的就餐卡，在门口看了好一阵：“以前听说富水镇、过风楼镇有爱心食堂，心想咱金丝峡镇啥时候也能有。今儿锅响了，饭熟了，算是盼到了。”

西湾村靠景区、沿河道，青壮年多在外务工，村里留下不少独居、空巢、高龄老人。村党支部书记严峻说得很直白：“山里老人不是不想好好吃，是买菜爬坡、生火呛眼、做一顿热一顿，到最后就是‘凑合’。食堂一开，先把‘凑合’二字替掉。”

作为新点位，西湾村盘活闲置集体用房，灶台、餐桌、留样柜、“明厨亮灶”监控一次配齐。运营借助全县统一的“个人掏一点、集体出一点、部门补一点、社会捐一点”机制——村集体出场地水电，民政和慈善补启动资金，爱心企业捐物资。老人餐费按年龄分层：60—69岁每餐3元、70—79岁每餐2元、80岁以上每餐1元，特殊困难户由村上兜底。

“新开的食堂，最怕红火三天、冷清三月。”镇上把西湾村当样板：民生保障站管资金台账和饭菜质量，村监委会盯采购单价，市场监管所查留样卫生，志愿者排班帮厨、陪餐、送餐。“不是村干部拍胸脯说行就行，得让老人吃半年还愿意来。”

西湾村还摸索出“旅游镇办法”：白天供老人用餐，淡季接研学团和户外游客简餐，闲时练厨子、旺时增收入。“但有一条死规矩：老人饭点不到，游客订单不接，灶上优先供应老人。”

老典型蹚出一条新路

西湾村的新灶，烧的是别村试过的老柴。

过风楼镇柳树湾村爱心食堂于2024年10月投用，是商南首批村级老年助餐示范点。81岁的独居老人刘宝珍是常客：“一日三餐定时供应，饭菜软烂合口，不用自己生火，省事又舒心。”老人用自家种的粮菜换积分抵扣餐费，包扶单位、政府部门、集体经济、社会组织“四个一点”一起扛，食堂从“差点儿办不下去”走到“一天比一天旺”。

富水镇桑树村走得更远。近日，笔者走进桑树村“暖心大食堂”，地暖烘着厅堂，79岁的汤家奎戴着老花镜和棋友杀得正欢；晚饭做的是绿豆面，78岁的殷华山正在吃饭：“以前自己做饭随便应付，现在米、面、馍、肉换着来，真是享福了。”

桑树村75岁以上老人免费吃三餐，75岁以下低价收费；食堂还接红白事、生日宴、过路客餐，用“丹南八大碗”的乡味压住大操大办的人情债，经营收益再回流补食堂缺口。村党支部书记吕学敏算过账：“移风易俗不是喊出来的，是一顿饭、一场事、一本账慢慢扳过来的。”

送餐车开进坡坳

商南多丘陵，助餐最难的不是“有食堂”，而是“出不了门的老人怎么办”。

桑树村半失能老人梁秀娥，过去中午啃冷馒头、晚上喝稀饭。如今志愿者汪倩每天11时30分、17时30分送餐上门，保温桶一开，热气先进门：“以前一个人熬，现在有人惦记，这饭吃着心里不冷。”桑树村目前已为百余户、近300名老人提供上门送餐服务，重点保障高龄、独居、失能户。

西湾村也在摸名单：谁住坡坳、谁腿脚不便、谁子女半月才回一次，网格员一户一户核。村上准备用三轮车改送餐车，最远一趟二十来分钟；明厨亮灶之外，再加一本“送餐签收簿”——哪天没开门、哪顿没吃上，簿子上一眼就能看得明。

“送餐不是终点，是走访的起点。”门一开，就能看见老人脸色差不差、药够不够、电视有没有声，比填一张表更管用。

小饭碗盛出大治理

一间食堂，解决的不只是吃饭问题。

依托助餐点，商南把移风易俗、政策宣讲、健康监测、防诈宣传、集体生日会都嵌进日常。桑树村每月办“孝老生日会”，清茶、水果、一块蛋糕，不收礼、不摆席；集体庆生替掉几十场家办寿宴，省下的人情钱，变成乡风里的轻和省心。

县老龄事业服务中心主任余斌说，商南已摸索出四种打法：“集体自营+移风易俗反哺”、日间照料中心融合、社会餐饮合作、互助养老爱心厨房。底子是同一句话——“公益是根，市场是补，治理是魂”。目前，商南县已建成标准化老年助餐点17个，常态化服务城乡老人900余人，日均服务800余人次，满意度93%，食品安全零事故。

前几日，西湾村食堂中午做的是手工馒头、软米饭、扣碗蒸肉、白菜炖粉条和青菜鸡蛋汤。刘彩娥吃完饭，把就餐卡揣进贴身口袋，像藏一张“有人管我”的凭证。

临走时，山风把炊烟吹斜，后厨又响起择菜声。刘宝珍在柳树湾，汤家奎在桑树村，刘彩娥在西湾村，隔着一道道梁、一条条沟，却在同一个饭点被一碗热饭连起来。

山区养老没有大招。就是把“饭到点儿熟、门有人敲、说话有人应”这件事，一年一年往下延续。

灶火不灭，三餐不凉，暖意就一直在。

10月15日，在商南县金丝峡镇西湾村爱心食堂，志愿者为就餐的老人盛饭。

全周期守护妇幼健康 精细化服务惠及万家

本报通讯员 阴长钊

从免费的两癌筛查，到规范的孕产保健，再到放心的普惠托育——这些与群众切身相关的妇幼健康服务，正在镇安县逐一落地见效。今年以来，镇安县妇幼保健计划生育服务中心临床第二党支部坚持“党建引领、惠民为先”，依托九大临床及保健科室，聚焦女性健康、母婴安全、儿童成长三大方向，围绕妇幼公共卫生、孕产期保健、儿童健康管理、校园青少年健康、妇女康复、托育服务六大领域，深耕社区基层、孕产妇家庭、校园课堂三大阵地，把组织优势转化为服务群众的实际成效，让妇幼健康服务惠及千家万户。

聚焦女性全生命周期健康需求，党支部整合妇幼保健、妇女康复、基层公卫等科室力量，组建党员惠民服务队，推行“院内精治+基层普惠”双向服务，覆盖青春期、育龄期、孕产期、更年期、老年期各阶段女性健康管理。院内持续优化诊疗流程、细化服务标准，推动妇女保健、产后康复、健康干预提质升级，为就诊群众提供个性化诊疗康复方案；基层常态化开展公益义诊、健康科普、入户随访、普惠筛查，主动前移健康关口，从源头防范健康风险。截至目前，已顺利完成妇女免费“两癌”筛查5916人、免费心血管病高危人群筛查与干预658人。

母婴安全是妇幼健康工作的底线工程、民生工程。党支部整合产科、新生儿科、麻醉科、手术室骨干党员力量，搭建“孕前保健—孕期管理—安全分娩—产后康复—新生儿救治”全流程、闭环式安全保障体系，全周期守护母婴生命健康。临床一线党员严格规范孕产期建档、妊娠风险筛查、产检、高危孕产妇分级分类管理，精准识别孕期风险，全程动态监管；常态化开展无痛分娩、导乐分娩、亲情陪产、危重孕产妇应急救治等优质服务，降低分娩风险，提升就医体验。新生儿科团队针对早产、低体重、窒息等高危新生儿，高效开展紧急救治、重症监护、康复护理及出院随访；联动妇女康复科为产后女性提供身心康复、母乳喂养指导、产后健康科普等一站式服务，以专业、温情的医疗守护母婴平安。

立足儿童保健、新生儿救治、托育指导专业优势，党支部围绕儿童青少年全年龄段健康需求，创新打造“医院+校园+家庭+托育”四维协同健康守护模式，推动儿童健康服务从院内诊疗向全域防控、全程呵护延伸。院内聚焦儿童近视防控、体重管理、口腔保健、心理健康、骨骼发育及传染病防控，健全家校医协同机制，常态化开展生长发育监测、视听筛查、心理评估和常见病诊疗，并通过入户随访、线上科普、家长课堂等方式普及科学育儿知识。校园内依托健康副校长工作机制，深耕校园健康育人阵地，2026年秋季先后走进87所中小学及幼儿园开展“健康开学第一课”公益宣讲，惠及师生及家长15727人次。家庭服务方面，扎实推进残疾儿童康复惠民项目，2026年为26名残疾儿童提供上门康复服务、为8名残疾儿童提供住院康复服务，以精细化康复助力特殊儿童健康成长。托育服务方面，开设商洛市首家公立普惠性托育中心，设固定托位280个、流动托位70个，提供乳儿班、托小班、托大班及全日托、半日托、计时托等多元化服务，自试运营以来累计服务入园试园婴幼儿家庭1600余户、收托幼儿1200余人次，接待中央和省、市、县各级参观交流学习50余次，已成为县域托育服务对外展示的重要窗口，获得广大群众和社会各界的高度认可。

医护人员为宝妈提供产后康复服务。

接下来，镇安县妇幼保健计划生育服务中心临床第二党支部将持续深化党建与妇幼业务融合，坚守为民服务初心，立足妇幼健康主业，进一步优化服务流程、创新服务载体、延伸服务链条、提升服务质效，推动优质妇幼健康资源下沉基层、惠及民生，着力锻造一支专业化、精细化、有温度、有担当的妇幼健康服务队伍，以实干实绩守护全县妇女儿童全周期健康，持续提升群众健康获得感、幸福感、安全感。

300多人下沉村组，45件诉求建账督办

法官镇扎实开展入户走访专项行动

本报讯（通讯员 苏 潭）“今年城乡居民医保缴费成功了没？用完电器记得拔插头，电线老化可不敢凑合着用。”近期，一句句暖心叮嘱在山阳县法官镇各村（社区）传递。自“四进四问四看”以及“走千家、进万户、访民情、解民忧、除隐患、护稳定”专项行动开展以来，法官镇统筹推进常态化帮扶、民生保障、问题整改、安全生产和社会稳定工作，严格落实“十查十看、六必问六核查”工作要求，组织镇村干部、村“四支队伍”、网格员共300余人下沉村组、入户走访。大家踩着泥土路、坐在门槛上，面对面问冷暖、查隐患、化矛盾、办实事，把便民服务送到群众家门口，用全域走访筑牢基层平安根基。

下沉走访纾困解难，办好群众“暖心事”。走访队伍坚持走访全覆盖，累计走访低保户326户675人、监测户95户351人、重病及残疾人604人。干部们坐下来和群众拉家常、听诉求，细致了解群众生产生活、医疗养老、秋收秋播等情况，逐项梳理登记群众急难愁盼，建立民生诉求台账，累计排查各类问题45件。针对饮水管护、道路通行、政策咨询、照料帮扶等群众诉求，12个简单问题现场协调处置；其余需多方联动处置事项，逐一明确责任人、办结时限，跟踪督办。工作人员还主动帮群众代办医保缴费等便民业务，打通民生服务“最后一米”，让困难群众真切感受到关怀。

紧盯节点排查整治，守牢秋冬“安全关”。结合秋冬季天干物燥、用火用电取暖增多的实际，该镇以入户走访为契机，同步开展安全隐患拉网式排查。重点检查农户取暖通风、一氧化碳防护、线路老化、燃气软管、柴草堆放等风险；对沿街商铺、“九小”场所、移民搬迁小区、社区工厂等重点区域，核查消防设施、用火用电管理、疏散通道情况。排查出的轻微隐患，现场指导立即整改；一时难以整改的，登记造册、限期整改、定期“回头看”，实现隐患闭环管理，从源头防范安全事故发生。同时，向群众宣讲防火防中毒、道路交通安全、秸秆禁烧等安全常识，织密乡村安全防护网，本次排查发现隐患10件，现已全部整改完毕。

源头排查靠前调处，解开信访“矛盾结”。法官镇践行新时代“枫桥经验”，推动工作重心下移，变“群众上访”为“干部下访”，将矛盾纠纷排查融入入户走访全过程。走访中重点摸排土地权属、邻里纠纷、劳资争议、历史遗留等信访苗头隐患8起，做到早发现、早介入、早疏导。坚持法理情理相结合，联合司法所、村级调委会现场调解矛盾4起；对复杂诉求落实包案责任，定期上门回访疏导，做好政策解释，力争小事不出村、大事不出镇，把矛盾化解在基层、化解在萌芽。

下一步，法官镇将持续深化专项行动，常态化下沉走访，用心办好民生实事，抓实安全防范，做好矛盾调处，持续提升基层治理水平，以扎实工作为乡村振兴营造安定祥和的环境。⑧

“小不点”里的大坚守

本报记者 吕丽霞

朋友，你听说过“小不点”吗？它就藏在商州城区东环路南端一个背街的小院里，院内竹影摇曳，房子古旧。就是这样一家不起眼的小店，却是商州餐饮界的一株常青树，30多年承载了一大批食客的记忆。“今年是我到店里的第30年。”眼前的男子，穿着黑色短袖，微黑的皮肤，粗壮的胳膊，眼神清亮，脸上带着质朴与倔强。他叫李涛，今年45岁，是“小不点美食”现在的老板。两杯热茶香气氤氲，不善表达的李涛慢慢聊起他与这家店的故事。

“我是1996年来这里的。”李涛悠悠地说。生于丹凤县棣花镇苗沟村的他，父亲当年花7000元把户口从苗沟村迁到312国道边的茶坊村。可无忧无虑的日子在他14岁那年戛然而止——父亲在潼关给矿上背汽油，失足从山上摔了下去。家中他是老大，还有两个妹妹，这日子咋过？他无心上学，只想出门挣钱养活一家人、供妹妹读书。“娘亲舅大，舅疼外甥。”这时舅舅上了门：“不嫌吃苦，就跟着舅走吧！”舅舅带他来到州城，进入一家名为“小不点”的饭店。老板娘低低地说：“娃也可怜，但这么小，来能做啥！”末了叹口气，“留下吧。”就这样，他成了舅舅的学徒。每天早起，他要刮一大盆20多公斤的洋芋，要刮一个多小时，再切块、剥葱剥蒜、打扫卫生、跑腿，活儿都被他包了。那时他在店里“吃饭没饭钱，干活没工钱”，只好加倍用心学。店里的招牌菜是新疆大盘鸡，舅舅是店里唯一的厨师，做得正宗且新疆味儿十足。做大盘鸡，剁鸡块是手艺活。剁鸡的墩子是和身高差不多的圆木，他够不着，就搭个小板凳剁。一个4斤重的鸡要剁够30块，力气小、下刀不准，他咬着牙坚持练。

到店一年多后的一天，舅舅喝醉了酒，在楼上睡得叫不醒。客人上了桌，点名要吃新疆大盘鸡。老板娘急得团团转，他试探着说：“姨，让我试试。”老板娘眼前一亮，示意他赶紧做。半个多小时后，香喷喷的大盘鸡端上桌。22点多，舅舅下楼来，夹起一块鸡肉细细品尝。半天，舅舅放下筷子，对老板娘说：“味儿还行！”老板娘高兴地抚了一下他的头：“你小子，真行！”舅舅此后向他倾心传授这门手艺。“做大盘鸡，炒糖色是关键，必须控制好。”他至今记得，夏日厨房灰黄的灯光下，锅里的糖在油里泛出泡沫，舅舅抡动勺子转着圈搅，白沫渐黄，当黄沫变红的一瞬间，刺啦一声，麻利地把鸡肉倒了进去，擦擦汗，转身对他说：“看到了吧，不能早也不能迟，早了上色不好，迟了鸡肉发苦发柴。”有一次热油带着滚烫的糖扑出锅，浇到他的手背上，彻骨的痛成了一辈子难忘的记忆。糖汁渗入皮肤，多年后他手背大半暗沉，如今缩成花生米大小的印迹。

时光来到2004年。十年间，内向的李涛成长为老练的厨师。这一年，他成家了，舅舅也离开商州到西安发展，他成了“小不点美食”的大厨。老板和老板娘见证了他的成长，成了他在商州的亲人。老板娘给自家娃买衣服，就给他捎一件；他做得不对，就避过人悄悄叮咛。“当了大厨，一个月450元工资，钱不少哩！”李涛挠挠头，露出憨厚的笑容。食客口味会变，凉菜吃着吃着就被淘汰了，得学新的。2009年左右，城里流行川菜熏鱼，南来北往的司机都喜欢吃。老板请来饭店大厨现场授课，他一遍遍练，三四次后下料、腌鱼、熏制准确拿捏，成了招牌菜。“这些年，我陆陆续续学了三四十道新菜。”李涛掰起手指。大盘鸡、手抓肉、孜然炒肉、清炖羊肉等传统特色菜，加上品种多样的新菜，让生意风生水起。“小不点美食”在2016年左右成为州城餐饮界的一张金字招牌。最火的时候，屋里坐不上，院子里摆上十几张桌子，一顿饭还翻台两三次。

2009年，老板去世。老板在西安治病的一个多月里，他独自支撑店里运行，又帮着老板娘料理后事。虽说他是大厨，采买、进货、外面的事都是他在干，几乎全年满勤，每晚回家都在凌晨，腰酸背痛。“人家对我有知遇之恩，我姨一个人撑这个店不容易，咱多干些也没啥！”路平了、宽了，东环路上店铺林立，不起眼的“小不点”除了装修过几次外，一切都没变，生意有些冷清。那天老板娘郑重地把他叫到面前：“这个店我不想干了，你愿意干不？”他毫不犹豫：“我愿意！”他不愿离开承载了他23年记忆的地方，也不忍舍弃那些老食客。他相信，只要秉承店里的好传统，原汁原味做好那几道传统菜，店就能经营下去。疫情带来餐饮业的三年寒霜期，他撑过来了。李涛自有生意经：一是在材料上不骗人，大盘鸡必须用现杀的鸡，洋芋要选当地牧护关的，粉大、干面、口感好；清炖羊肉、孜然炒肉一样，选兰州的羊、清甜的萝卜，炖出最鲜的味儿，老食客嘴刁，一口就能尝出来。二是增加店内菜品，土鸡肉、牛肉火锅、排骨火锅，还有烤肉的原材料。三是菜量加大，自己少赚点，再接些送餐的活儿，增加收入。正说着，他接到一个电话，一位老顾客要一碗米饭，随意配两个下饭菜。他爽快答应着进了厨房，不到十分钟，糖醋里脊出锅，鼓囊囊装了一饭盒；茄子烧豆角新鲜出炉。记者不由得赞叹他的手艺。李涛笑着说：“一辈子就干这一件事，咋能干不好！”

出得门来，驻足“小不点美食”门前。记者问：“这个店，改过名吗？”李涛摇摇头：“没有。”“那它对你来说，意味着什么？”他凝神想了片刻：“小不点，就是不知名、不起眼的意思，就像我一样吧。”记者静默不语。这店偏僻、普通，却在低调内敛里保持着自己的特色，留在一些人的记忆中。就像李涛，普通的农村孩子，靠坚韧和努力养活一家人、把两个孩子带进城上学。淳朴憨厚的他，自有自己的坚守和荣光。夕阳斜照，微风轻拂，竹叶沙沙作响。李涛指着眼前的竹子、花椒和一棵碗口粗得叫不上名字的树说：“这都是我从老家移过来的，十来年了！”看来，它们都已适应了州城的土壤，根深叶茂。