

这个片区

给220位老人举办集体生日会
还定制了生日礼

“我们喜欢听越剧，孩子们送的‘健康篮’我们也很喜欢，这生日比过年还热闹！”10月22日下午，北仑区大碇街道九峰山片区青山村文化礼堂里欢笑声不断，220位70周岁以上老人坐在一起，共度集体生日会。

这场温馨的集体生日会，是九峰山片区（清泰社区）党群服务中心连续13年的重阳约定。该中心服务覆盖8个行政村、3个经济合作社、4个居民小区，南北跨度最远达8公里，是典型的“城乡接合部”服务阵地。虽已连续举办集体生日会这么多年，但今年有所不同：33位穿着红马甲的年轻人——他们是通过“回村计划”扎根的新业态主理人，此刻正穿梭在礼堂里，为银发寿星端茶递水、拍摄纪念照，是这场生日会的“暖心合伙人”。



为老人们送“健康篮”。

“以前是社区‘单打独斗’送服务，现在是‘老村民+新村民’一起凑热闹。”清泰社区党委书记董春燕道出变化的关键。自大碇街道以“片区组团”为纽带推进“回村计划”以来，九峰山片区已盘活农房、山林等62处闲置资产，招引33个青创项目落地，孵化出九峰儿童农场、中式美学馆、窑炉面包坊等新业态，这群扎根乡村的青年主理人，成了连接散居老人与社区治理的“新纽带”。“我们不仅要让老人享受生日祝福，更要让他们感受到自己是乡村治理的一分子，而年轻人的参与，正好补上了‘代际互动’的缺口。”

活动前夕，一条“为老人生日会征集健康礼”的倡议在主理人群里传开，短短一天，33份心意就堆满了党群服务中心活动室，组装成了一份份“健康篮”：九峰儿童农场的张旭斌凌晨5点就去菜园挖番薯，确保每份蔬果都带着晨露；中式美学馆的主理人梁昌英熬夜封装养生花茶，包装上印着老人看得懂的“福寿安康”；窑炉面包坊的师傅们放弃休息，赶制出无糖杂粮面包，连包装都选了防滑的软纸盒。

“阿公，这番薯是我们本地的品种，好吃得很！”分发“健康篮”时，张旭斌还不忘跟80岁的孙再福唠起家常，听老人讲年轻时种番薯的故事，“这些老经验，对我们农场改良

品种特别有用，这哪是送祝福，分明是我们向老人‘取经’！”老人被逗得乐呵呵。

除了“健康篮”，青年主理人还把“治理参与”藏进了互动环节：森泰馆主理人给老人递茶时，会请教他们“哪种花色在村里办活动更受欢迎”；电商主播直播时，特意把镜头对准老人的笑脸，让在外子女看到“爸妈的幸福”。“以前觉得社区服务是‘我们送、老人接’，现在发现，老人的想法能帮我们把服务做得更实。”清泰社区党委书记董春燕说，当天就有10多位老人提出“想学习如何用智能手机拍视频”，对此社区已联合主理人计划下一步组织公益课。

“8公里的服务跨度，靠社区单打独斗很难做到‘家家暖’，但‘回村计划’让年轻人成了桥梁——既让老人享受到贴心服务，还能让他们的想法真正走进社区治理，这才是实打实的‘老青共融’。”董春燕由衷感慨。

13年来，活动形式在变、参与群体在变，但对老人的那份珍视始终未变。正如一位老人所说：“以前总觉得‘回村计划’是年轻人来村里追梦，今天明白了，它也让我们这些老人的晚年生活，变得更幸福。”

记者 陈烨

通讯员 王琦瑾 刘慧 文/摄



沈艾米接过老师手中的生日面。记者 钟婷婷 摄

这所学校

请每个“寿星”同学
吃生日面
还能定制口味

“这是我过的最难忘的生日！”10月22日，在鄞州实验中学沧海校区的食堂里，初一学生沈艾米从班主任老师手中接过一碗热气腾腾的生日面，眼睛笑成了月牙。

这碗面，源于学校在今年9月悄然启动的一项暖心传统——为每一位学生定制生日惊喜。一碗面、一张贺卡，学校将“爱的教育”化为了餐盘里看得见、摸得着的温度。

当天，7名“寿星”同学每人都收到了一碗热气腾腾的面。汤底映衬着雪白的面条，碗中央卧着一枚荷包蛋，旁边还点缀着用胡萝卜精心雕刻的“生日快乐”四个字。

“以前过生日只盼着爸妈的礼物，现在还盼着食堂的这碗生日面。”沈艾米的话，说出了许多孩子的心声。沈艾米告诉记者，之前在食堂里看到其他同学过生日，就特别期待，“今天终于轮到我了！”

为了不让孩子们的这份期待落空，即便有学生因周末或假期错过了生日当天的惊喜，学校也早已细心地准备了“补过方案”，确保每个孩子都能感受到这份不被遗漏的关怀。

“这碗生日面不仅仅是一份简单的食物，更是学校对每个孩子的承诺。”校党委书记黄明敏说，“我们想让孩子们知道，在这个大家庭里，总有人会记得这个特别的日子。”这份承诺，黄明敏选择用行动来践行。只要有时间，她都会走进食堂，亲手把生日面端到学生手里，并送上一句“生日快乐”。

学校的用心之举，赢得了家长发自内心的认同。一位家长在朋友圈晒出孩子收到的生日面照片，并配文道：“小寿星在学校竟然吃到了长寿面，老师们真的太有心了，感动！”

将一碗生日面的心意落到实处，并非一帆风顺。食堂负责人李师傅坦言，这项暖心举措推行

之初，遇到过不少实际困难。

如何让一碗面满足所有孩子的口味？“众口难调”是第一个挑战。为此，学校推出“定制选项”，提前让班主任统计学生的饮食偏好和过敏情况。不吃香菜的备注“免香菜”，爱吃辣的可以加一勺辣酱，对鸡蛋过敏的换成火腿肠，甚至有学生说“想加个芝士片”，师傅们也特意采购满足需求。

“我们宁愿多花点时间，也希望能让每个孩子感觉到，这碗面是专门为他做的。”李师傅说，现在每天早上，他都会照着生日名单核对“特殊要求”，生怕漏了哪一项。

口感与温度，是食堂面临的另一重考验。

“面一凉，心意就打了折扣。”李师傅说，为了解决分批就餐导致面条变凉的问题，食堂将原先“一锅煮”的模式，调整为更精细的“分时现煮”。

他们专门预留一个灶台作为“生日面专灶”，根据初中三个年级不同的就餐时间，精准卡点，在下课前才开始煮面。

为了让面更入味，师傅们还琢磨出“先煮面、再焖汤”的方法，汤头提前两小时熬制，面煮好后泡在汤里，既保温又够鲜。

一个多月时间，老师们和食堂师傅们一起想办法，把“麻烦”变成了“贴心”。截至目前，已有230名学生在食堂收到了这份专属的生日惊喜。

记者 钟婷婷 通讯员 周龙腾