

春分的春卷、清明的青团、端午的粽子、中秋的月饼、冬至的羊肉氽面……在中国人民大学附属中学翠微学校，每周二、周四下午放学后，校园食堂都会变身热气腾腾的“非遗厨房”，老字号东来顺的大厨们现场指导，手把手教同学们制作各种时令美食——这是人大附中翠微学校推出的课后“330课程”之一，该课程每学期选课名额几乎都是“秒光”。

## 非遗餐饮进校园 以食育人促发展

此前，北京博苑未来幼儿园“特种兵”式带娃的视频也在网上引发关注。这里的孩子们先种蔬果、后学做饭，煎鸡蛋、炸麻花、烙饼、包饺子、蒸花馍样样都会。先有幼儿园小朋友变身“大厨”，后有初高中学生争当“食神”，据了解，这些关乎饮食文化、身体健康与生活能力的食育课程，不但教会了孩子吃什么、怎么吃更健康，还把吃融入美育、劳育，并拓展到综合实践等方面，成为北京不少学校素质教育的必修课。

### “大厨”手把手教学 30名学生集体“开卷”

“同学们，今天我们来学习制作春卷。”当天下午的课外“330”时段，东来顺的厨师们带着锅碗瓢盆和各类食材，准时来到人大附中翠微学校食堂，带着30名同学开始制作春卷。

只见大家围在操作台前，在大师傅们的指导下，专注地调制蘸料、洗切配菜，之后铺开春卷皮，依次将豆芽、胡萝卜丝、荠菜等鲜蔬卷进去……随着油锅滋滋作响，金黄酥脆的春卷陆续出锅，周围弥漫起一阵阵食物的香气。

“这春卷也太好吃了吧！跟我之前吃过的春卷味道完全不同。今天学会这手艺，回家我必须给爸妈露一手！”初中生王晨（化名）一边品尝着自己制作的春卷，一边兴奋地说，“要是每天都有这个课程就好了，我很快就能成为家里的‘食神’了！”

“这算啥，你还记得上回大师傅给咱们演示切羊肉吗？好家伙，挥手間切出27片羊肉，片片薄得透光，那会儿我才明白什么叫‘匠心’！”王晨的同桌补充说，“还有涮羊肉的小料，以前我只会蘸麻酱吃，师傅教了才知道小料要按比例调配，芝麻酱、韭菜花、腐乳的比例不同，味道完全不同！”

### 每学期名额“秒空” 孩子开心家长满意

据了解，所谓“330”，指的是下午3点30分，即学生放学的时间。自“双减”政策启动以来，本市各学校把开展课后服务作为促进学生健康成长、解决家长后顾之忧、增强教育服务能力的重要举措。人大附中翠微学校与东来顺集团合作开展的“330”食育课程，就是面向该校初高中学生的课后服务内容之一。

“我们开设这门课，不仅仅是为了教孩子们做饭，更是想向他们传递



饮食文化、餐饮礼仪以及协作精神等。”人大附中翠微学校课程中心一位老师介绍，同学们对食育课程的参与热情高涨。“这门课初中部和高中部每学期各有30个名额，分别在周二、周四下午上课。我们也没想到课程这么受欢迎，选课名额基本都是秒光，家长反馈也很好，堪称学校课后服务的‘王牌课程’之一。”

“中学生既有动手热情，又有理解能力，是文化传承的黄金窗口期。”东来顺集团相关负责人介绍，为保障课程专业性，他们组建了由十余名非遗传承人及资深厨师组成的讲师团，并与学校、家长反复沟通，认真打磨课程细节。“16周课程涵盖刀工技艺、小料调制、营养搭配等众多内容，每节课60分钟，采用20分钟理论加40分钟实践模式，学生不仅能了解饮食文化、掌握餐桌礼仪，还能学会独立制作青团、氽面、粽子、烧饼、核桃酪、茶饮等十余种特色美食。”

据了解，在去年的校园美食节上，人大附中翠微学校同学们自制的东来顺风味小吃吸引了千余人排队购买，有的同学将涮肉工艺绘成思维导图作为期末作业。更令人欣喜的是，食育课程还改变了众多家庭。采访中不少学生表示，自己回家后“复刻”过多种美食，并获得了家人一致点赞。

“前些天我们家摆了个‘涮肉局’，我给爸爸妈妈讲了先涮肉、后下菜的顺序，以及‘七上八下’的涮法，还为他们调制了好几种小料，我妈说我像个小老师，其实我就是想让他们尝尝正宗的老北京味道。”一位同学骄傲地说。

### 企业参与食育教育 饮食文化得以传承

在如今的教育界，食育已不再是一个陌生词汇。它既是应对青少年肥胖率攀升与营养不良并存、

食物认知疏离等现实问题的迫切需要，更是以营养知识守护健康根基、以饮食文化厚植文化自信、以饮食实践培养劳动节约等品德的重要路径。

人大附中翠微学校党委书记仇金家表示，中国传统文化博大精深，中国美食更是魅力无穷，东来顺这样的非遗老字号拥有丰富的历史底蕴和优秀的企业文化，这些都值得学习。“食育课程让学生们在看、学、做、品中触摸历史，感悟匠心，既落实了以文化育人的目标，也为劳动教育提供了一个生动的载体。”

而对东来顺这样的企业来说，参与食育教育不仅能助力学校育人、推广饮食文化，还能顺利完成商业闭环：学校主动支付课时费、市集活动自主创收。据了解，人大附中翠微学校与东来顺集团合作开展的食育课程模式，已被海淀区教委列为优选案例。东来顺也在第四届中国食育大会上，成为“老字号进校园”的行业标杆。

一系列成果的背后，是东来顺深耕食育的不懈努力。早在2019年，东来顺便推出了非遗绘本与幼儿戏剧课程。2024年起，东来顺升级推出“食育教育计划2.0”，以学期制、系统化方式聚焦中学阶段，依托“课后330”政策窗口，打造“文化认知—科学认知—实践认知”三维课程体系，将饮食文化融入校园教育，实现文化传承与素质教育的深度融合。

如今，东来顺食育计划已覆盖上万名学生，培养了数百名“小小非遗传承人”。下一步，东来顺还计划拓展线上食育课程及到店体验课，并联动首旅集团旗下酒店、景区等资源，构建“学校+企业+家庭+社会”协同生态。东来顺将继续“以食而育”，让非遗餐饮活在青少年的一餐一饭、一言一行之中，推动中华饮食文化在青少年心中生根发芽。（李佳）

## 13项“非遗美食” 上榜“畅游北京”

本报讯 刘荣威 近日，北京市文化和旅游局联合高德地图发布“畅游北京”扫街榜及文旅地图，同步上线全国首个由文旅部门认证的“非遗”榜单。该榜单共155项，西城区占41项，涵盖传统技艺、传统美术、传统戏剧、民俗等多个门类，其中“京彩非遗游”28项、“非遗美食”13项，充分彰显了西城非遗资源深厚的历史底蕴与文旅融合发展的蓬勃生机。

据西城区文化和旅游局相关负责人介绍，西城区现有各级非遗代表性项目224项，其中昆曲、八卦掌、抖空竹、内联升千层底布鞋制作技艺等国家级项目享誉海内外。此次入选榜单的不仅有内联升、张一元、六必居、瑞蚨祥等老字号非遗体验点，还有天桥演艺区、琉璃厂文化街等非遗主题体验地，以及烤肉季、仿膳饭庄等非遗美食打卡地，集中呈现西城非遗门类丰富、品牌集聚、体验多元的鲜明特色。

市民和游客通过高德地图搜索“畅游北京·京彩非遗游”或“非遗美食”，即可一键导航至西城区各非遗点位，在线查看项目介绍、体验攻略、用户评价等信息，轻松实现“指尖上的非遗导览”。

下一步，西城区文化和旅游局将依托“烟火北京支持计划”，联合区内商业综合体、公园景区、演艺空间等场所举办非遗文创市集、非遗美食市集等系列活动，推动非遗项目从“静态展示”走向“活态消费”，实现创造性转化与创新性发展。同时，探索运用人工智能出行大数据动态优化推荐点位，让深藏于胡同深处的非遗技艺和民间绝活被更多市民与游客发现、体验、分享，真正让西城非遗“活”起来、“火”起来。

## 什刹海街道联动老字号 解锁胡同游新玩法

本报讯 刘荣威 春暖花开，胡同焕新，常年在社交平台火爆出圈的北京市西城区什刹海人力客运三轮车胡同游迎来全新升级。本次创新推出“三轮车游览+老字号美食+特色茶饮”一站式融合体验，让游客在青砖灰瓦间听老城故事、品京味烟火、享闹中取静的惬意时光。

车工以地道本地视角，一路讲解胡同人文与历史印记，沿途串联恭王府、宋庆龄故居、银锭桥、鼓楼等经典地标，目光掠过古色影壁，老北京的历史肌理徐徐铺展，处处透着什刹海独有的京韵风情。

本次升级还将沿线老字号餐馆融入游览动线，让行程步步有景、口口有味。游客无需费心查找攻略，就能在车工的带领下开启美食之旅。在同和居，一口葱烧海参醇厚鲜香，尽显鲁菜精髓；在马凯餐厅，一勺剁椒鱼头热辣过瘾，品味地道湘味风情……此外，车工还会指引游客扫码领取电子优惠券，把接地气的优惠与百年传承的经典美味一同送到您身边。

“我们是坐三轮车过来的，就想尝尝车工师傅推荐的把把壶·轻乳茶！”一位慕名而来的游客说道。

坐落在中轴线上的德源乙字调茶馆，在鼓楼脚下闹中取静，环境雅致、视野开阔，是旅途休憩、拍照打卡的优选之地。一杯特色茶饮下肚，消解旅途疲惫，慢享胡同深处的松弛时光，真正实现“边走边看、边品、边歇”的完整胡同体验。

什刹海风景区相关负责人表示，此次人力客运三轮车胡同游升级，以游览动线为纽带，将地标景点、老字号美食、休闲茶饮有机串联，既保留胡同游的本土特色与人文温度，又丰富文旅消费场景，让老字号焕发新活力，让什刹海的京韵烟火更可感、可品、可回味。

下一步，什刹海街道还将根据游客反馈持续优化升级，积极对接地区民营餐饮企业，拓宽联动合作覆盖面，丰富文旅消费场景，让游客在便捷实惠的行程中，沉浸式感受什刹海的人文底蕴与都市闲情。