

原拆原建 平房上楼

# 丰台区首个危旧楼原拆原建项目交付

本报讯(记者 原梓峰)11月28日,丰台区马家堡路68号院2号楼前人头攒动,洋溢着喜庆气氛。这天,是这座历经蝶变的老楼正式向居民交付钥匙的日子。作为丰台区首个危旧楼拆除重建试点项目,它的成功交付,标志着“原拆原建+平房上楼”的创新模式正式落地,为百余户居民实现了“在老地方住上新家”的安居梦。

## 居民手持钥匙喜圆新居梦 “心里亮堂又暖和”

交房现场,手续办理区、咨询处指示清晰,工作人员身着统一服装,全程引导居民办理收房、验房手续。刚刚拿到新房钥匙的居民们,脸上写满了期待与喜悦。

“您快进来看看,这阳光多好!”居民李大爷热情地邀请记者参观他的新家。宽敞明亮的客厅,独立的厨房和卫生间,与过去形成了鲜明对比。“我们家在这栋老楼里住了40多年,以前是筒子楼,厨房在楼道里,上厕所得去

楼外的公共厕所,冬天冻得直哆嗦。现在你看,这屋里亮堂堂,心里也跟着暖和了!”李大爷一边说,一边用手比画着,激动之情溢于言表。

另一位居民王女士正举着手机与在外地工作的儿子视频通话,“儿子,你看清楚没?这就是咱们的新家!以后你回来,再也不用为住宿发愁了。”她告诉记者,儿子在视频那头看到新房后,连连说“爸妈终于能享福了”,这让她倍感欣慰。

现场,丰台区房管局及城市更新集团的相关负责人也来到居民中间,关切地询问收房情况,聆听大家对新房子的感受和建议。

## 46年老楼痼疾缠身 政策破局“原拆原建”

马家堡路68号院2号楼始建于1977年,是一栋4层砖混结构的筒子楼。随着岁月流逝,楼体结构老化、管线破损严重、公共设施匮乏等问题日益突出。居民长期面临“无独立厨卫、

安全隐患突出”的居住困境,改善居住条件成为全体住户最迫切的心声。

转机出现在2023年。依据《关于开展危旧楼房改建试点工作的意见》等政策精神,该项目被正式纳入丰台区危旧楼改建试点。经过反复调研和论证,最终确定了“原拆原建+平房上楼”的改建模式。这一模式的核心在于“两个不减少”,即原住户的户数不减少,每户原有的居住面积不减少。项目资金通过“居民自筹一部分、政府财政补助一部分、产权单位支持一部分”的方式共同筹集,破解了老旧小区改造的资金难题。

## 多方协作高效推进 6个月实现结构封顶

作为项目建设单位,丰台城市更新集团恒政通公司在城市更新集团的统筹下,扛起了主体责任,牵头完成了从项目规划报建、资金协调到与上百户居民进行耐心细致的沟通解释等大量工作。

施工总承包单位丰台城市更新集团丰房公司,则肩负起了将蓝图变为现实的重任。面对紧张的工期,项目团队将总计400天的工期细化为每日的施工目标,并实行每周现场督导例会制度,及时解决施工中遇到的各类问题。通过科学管理和精细化施工,建设团队克服了场地狭小、雨季施工等困难,仅用时6个月就实现了主体结构全面封顶,创造了令人瞩目的“丰台速度”,同时严格把控工程质量,实现了速度与品质的双重保障。

改建后的新楼,已从昔日的筒子楼升级为现代化的成套住宅。不仅每户都拥有了独立的厨房和卫生间,楼体抗震等级也大幅提升,水电燃气等配套设施全面焕新,户型设计更加合理,彻底告别了过去的居住窘境。

## 探索城市更新新路径 保留社区邻里温情

“马家堡68号院2号楼改建项目,不仅仅是一次物理空间的更新,更是

一次重要的民生实践与政策探索。”项目负责人在交房现场表示,“它成功解决了过去老旧小区‘改不了、改不好’的痛点。‘原拆原建+平房上楼’模式在彻底改善居住条件的同时,最大程度地保留了社区原有的社会结构和邻里关系,这份珍贵的邻里温情是高楼大厦难以替代的。”

据悉,此次交房工作持续至11月30日,百余户居民陆续拿到新房钥匙,并着手准备装修事宜,期盼早日入住新居。

恒政通公司与丰房公司表示,将以马家堡项目为标杆和契机,在城市更新集团的带领下,系统总结试点经验,形成一套可复制、可推广的危旧楼改建工作流程,未来将持续深耕并积极参与区域的危旧楼改造与城市更新工作,让更多居民在寒冷季节里感受到来自“家”的温暖。

这座承载了46年城市记忆的老楼,其蝶变新生,不仅是丰台区城市更新工作的一个缩影,更是这个冬日里,首都民生温度最生动的注脚。

## 丰彩城市艺术季



右安门街道供图

## “宫廷椒”在菜户营美学农场试种成功



本报讯(记者 赵智和)日前,国内品质超群的一个稀有辣椒品种,在全市首个美学农场——菜户营美学农场试种成功。北京市农业技术推广站名优蔬菜专家曹华介绍,据史料记载,元朝时期在丰台区菜户营种植过专供皇宫的一种辣椒,形状、颜色、口感等都与这个品种相似,所以被称为“宫廷椒”。

记者了解到,“宫廷椒”果长12至15厘米,果皮光滑有光泽,果肉较厚,嫩果浅绿色辣味淡,老果深绿色辣味浓、肉质极其细腻、风味浓郁,适宜与牛肉丝或猪肉丝炒食,它的辣味和香味会融合在一起,口感极其鲜美,可以和国内最著名的辣椒品质相媲美。

“宫廷椒”很娇气,对土壤、温度、湿度等生长条件要求苛刻,产量也不高,但突出特点是品质超群,用白酒来形容可以称之为“菜中茅台”。曹华作为北京市农业农村局12316“三农”热线首席蔬菜栽培专家,退休以后凭着对蔬菜事业的热爱,仍坚守在菜户营美学农场从事技术服务工作,他高兴地告诉记者。

记者在菜户营美学农场看到,蔬菜种植大棚里不但有娇气的“宫廷椒”,还有能够以假乱真的黄香蕉西葫芦。“黄香蕉西葫芦果实形状似香蕉,皮色金黄,口感细腻香甜。”菜户营美学农场负责人介绍说,黄香蕉西葫芦的残株可作为饲料,实现

资源的循环利用,减少农业废弃物对环境的污染。

蔬菜种植大棚里还有白色的水果黄瓜、柿子椒和紫色的菜花,大棚里还能看到牛心形状的卷心菜、硕果累累的鲜食番茄和适宜炒食的番茄,正在开花的草莓和忙着授粉的蜜蜂……虽然小雪节气已过,菜户营美学农场里面依然是生机勃勃、春意盎然。

“紫菜花花球圆整,球半松型,球面呈紫色,球形紧凑饱满,质地细腻,口感脆嫩,富含花青素,营养丰富。牛心8号和皱叶甘蓝又称卷心菜、包菜,也和市场上普通品种在品质方面有显著差别。其叶片层层包裹形成紧实叶球,叶色深绿,叶球似牛心形,底部略圆,球色浓绿,叶质脆嫩,富含维生素C、维生素K及多种矿物质,具有抗氧化、促进消化等功效,适宜凉拌和做沙拉。”菜户营美学农场负责人向记者说道。

有着“御菜园”美称的太平桥街道菜户营村打造出全市首家美学农场,这座承载六百年历史底蕴的“皇家菜园”,以“美学+农业”的创新模式焕新归来,为首都广大市民带来一场融合传统农耕文化与现代田园美学的沉浸式体验,用多年传承精湛的技艺生产出美味佳肴的食材。目前,已成为集体休闲观光、亲子研学、农体体验、精致美拍于一体的三产融合示范园。

## 从“活动”到“生态” 丰台科学家精神传播的范式转型

本报讯(特约记者 邱晓琴)当科学家精神传播跳出“一场报告、一次活动”的传统模式,将如何重塑区域科学教育的生态?日前,由北京市丰台区科协、丰台区教委主办,丰台区教委学生发展中心承办的“追科学之光,传丰台之声——科学家精神传播的丰台实践与展望”主题活动在北京第五实验学校举行。本次活动不只是一场成果展示,更系统呈现了一条科学家精神与基础教育深度融合的可复制路径。

当天活动中,既有航天应用与测控专家、研究员王朋带来的精彩讲座《王永志——一位战略科学家》,也有北京第五实验学校学生团队、首都师范大学附属云岗中学学生姚佳卉深情讲述的南仁东、杨宝奎等科学家的感人故事,更有来自家校社圆桌论坛的思想碰撞。

丰台区科协副主席李洪海表示,科学家精神是推动社会进步和科技创新的宝贵财富,一年来,作为“丰台区科协科普益民惠民”项目的重要组成部分,丰台区教委学生发展中心积极探索科学家精神传播的新路径、新方法,通过形式多样的实践活动,让科学家的故事走进校园、走进青少年的心灵。

据介绍,丰台实践的创新内核在于一场角色转变,即让学生从被动的倾听者转变为主动的讲述者、传承者。“丰台学子讲丰台科学家故事”项目,引导孩子们深入挖掘本土科学家的奋斗历程。在丰台区教委学生发



展中心主任孙震看来,这一转变可谓“双向赋能”的关键:“对学生而言,这是研究性学习与价值塑造的深度融合;对科学家精神本身,则找到了最具活力的青春载体。”

这一模式将抽象的“精神”转化为具象的“行动”,使传播过程本身成为一堂培养科学素养、表达能力和家国情怀的“大课”。更深层次的探索在于机制构建。据了解,丰台区正尝试打破校园围墙,构建“政府引导、学校主体、专家支撑、家庭参与”的联动机制。通过与中国科协、北航等科研机构合作,丰台将高端科研资源“引流”至中小学课堂;同时,推动活动走进社区、科技馆,使

科学家精神的传播场域从学校延伸至社会。

据悉,面向未来,丰台区教委学生发展中心下一步的重点是将实践经验系统化、标准化,形成可推广的实践指南,并为全区学校提供特色化的“工具包”,让科学家精神传播深度嵌入区域“三级三层”创新人才培养体系。

“在教育强基的新征程上,我们的共同使命是让科学之光,照亮每个孩子的梦想之路。”孙震表示,科学家精神的传承是一项“润物细无声”的长期工程,希望各方力量继续携手,持续深耕,让科学家精神在这片热土上生根发芽、枝繁叶茂。