

黑龙口老街40年不熄的炉火

本报通讯员 刘勇鸿



秦岭深处，丹江源头，商州区黑龙口老街藏于群山环抱之中。街道不宽，两旁的木门老铺一字排开。老街上有一家不起眼的饭馆，门口挂着一块手写木匾——“曹家饭馆”四个字被油烟熏得发黄，却透着岁月的温厚。

逢集日，顺着人声最鼎沸、香气最浓郁的方向去，十有八九能寻到它。进了门，热气扑面而来，灶台上一口大锅里面汤咕嘟翻滚，刚刚捞出的面条，浇上一勺熬了许久的菜汤，再配上从老卤汤里捞出的肉，撒上葱花、香菜，香气直往人鼻子里钻。食客们埋头吃面，碗筷碰撞声、吸溜声、谈笑声混作一团，从早晨6点一直热闹到下午收摊。

这家饭馆今年44岁了。它见证了改革开放以来商洛乡村个体经济的萌芽与生长，也见证了一个普通农家两代人用40多年光阴接力传承的故事。

1982年，改革开放的春风吹进秦岭腹地，曹文娃动了心思。那年他40岁出头，是十里八乡出了名的好厨子，谁家过红白喜事，第一个想到的就是请他。但3个儿子一个接一个长大，日子过得紧巴。

“干脆自己开个馆子。”跟妻子一商量，曹文娃拿出全部积蓄，又东拼西凑借了4000多元，硬是把黑龙口老街上的一间门面买了下来。20平方米，3张桌子、几条长凳，一口铁锅、一把擀面杖。曹家饭馆就这样开了张。老辈人至今还记得，这是黑龙口改革开放后第一家私营饭店。

开张头一天，曹文娃凌晨3点就起来生火。那时没有电，点的是嘎石灯，火苗一跳一跳，把人的影子拉得老长。他卖的东西简单——手扯面配肉丝汤。面的做法是祖辈传下的：加盐加碱，温水和面，反复揉搓摔打，醒面至少两个小时，扯面时在案板上甩起来，“啪”的一声摔下去，顺势一拉，面条薄厚均匀、宽窄一致；肉丝汤用猪大骨熬底汤，加五花肉丝、木耳、黄花菜、豆腐，出锅前淋一勺陈醋，酸香扑鼻。

那些年，黑龙口是商州通往西安的必经之路，过往车辆日夜不断。为了多赚点钱早日还清借款，也为了方便深夜赶路的司机和乘客，曹文娃常常把店开到凌晨一两点。寒夜里一碗热腾腾的扯面下肚，赶路的人暖了身子，也记住了曹家的味道。扯面跟着南来北往的司机和乘客传向远方，曹家饭馆的名声也顺着公路越走越远。

在那个物资尚不充裕的年代，曹文娃从不偷工减料，他心里有杆秤：欠乡亲们的情分，靠什么还？就靠这一碗碗实实在在的面。

逢集时面馆门口排队长，曹家母亲半夜摸黑起来就着嘎石灯擀面，常常一袋面粉擀完了，天边才泛起鱼肚白。几年下来，曹家儿子个个练就了一手好厨艺，借的钱也在一碗碗面中一年一年还清了。

2003年，曹文娃过了60岁，腰不行了，擀面杖也

抡不动了。接班的问题摆在了面前，大儿子曹江涛身体一直不好，于是二儿子曹江民、三儿子曹江峰成了接班的主力。兄弟俩手艺不相上下，合力经营，曹家饭馆的名气越来越大。

那些年，越来越多城里人自驾到秦岭深处寻访风光，曹家饭馆成了必到之处。三儿媳胡芳告诉记者：“曹家饭馆有一锅40多年的老卤汤。从开张那天起就没断过火，日日添料、时时养护，卤出的肉肥而不腻，瘦而不柴，入口即化。许多回头客说吃一口就知道是曹家的味道，别处模仿不来。”

靠着这家小店，兄弟俩先后在西安买了房，从秦岭深山到省会都市，他们靠着一碗面实现了父辈想都不敢想的跨越。

可人搬走了，老街上的生意怎么办？舍弃？舍不得。继续干？人在西安，店在古镇，谁也不愿主动放弃。最后全家坐在一起，老父亲发了话：“这家店不能关。你俩一年一轮，轮流经营。轮到谁谁回黑龙口，轮空的在西安待着。另外，老人和舅舅的养老死葬，由老二和老三共同承担。曹家的饭馆、曹家的老人，一个都不能落下。”

从2003年起，曹家饭馆实行“正月进、腊月出”的轮换制。每年正月初一交接班，腊月底收工过年。轮到谁，谁就回老街住进老屋，经营一整年。20多年了，兄弟俩从没办过交接手续，不点货、不算账，轮到谁，剩下的菜、肉、调料全留着，直接接着用。谁也没问过上一年剩了多少东西、该补多少钱。老父亲那句话一直挂在嘴边：“一家人算不清账，算清了账情分就淡了。”

两兄弟关系好，两妯娌也处得像亲姐妹，从没红过脸。婆婆在世时以身作则，待人宽厚、处事公道，晚辈们看在眼里，记在心上，良好的家风就这么传了下来。做生意诚实守信、笑脸迎客，不光兄弟俩如此，全家人上下一个样。旺季人多得站都没地方站，淡季时冷冷清清一天卖不出几碗，轮到谁就得扛住全年起伏，但兄弟俩都坚持了下来，谁轮值时另一个绝不插手。邻居们看在眼里说：“老曹家的孩子，不光手艺好，人品更好。”

老街上有许多老居民，后来搬到商州城里、搬到西安，不管走多远，回来就要到曹家饭馆吃一碗扯面，他们说那是“小时候的味道”“家的味道”。

2020年，新冠疫情突如其来，游客骤减，集日冷清。三儿子那年轮值，他没有叹气，跟二哥一合计：“生意淡了，正好把老房子拾掇拾掇。”那间20平方米的老



三儿子曹江峰和妻子胡芳在店里忙活。

门面已经撑了近40年，墙皮剥落、屋顶漏雨。2021年，老房拆除，原址上建起了一栋两层小楼。楼下依然是饭馆，厅堂里摆了几四五张桌子，比以前亮堂多了。

房子变了，有些东西没变。那四五张桌子坐满了就挤，但挤得热乎。灶台上的锅每天早晨准时沸腾，面的做法一丝一毫不敢走样。这几年黑龙口旅游越来越热，曹家兄弟在坚持扯面、肉丝汤、豆腐汤这三样“看家菜”的基础上，还在门口支起特产摊，摆上豆腐干、核桃、柿饼供游客挑选。从一家单纯的面馆变成集餐饮与特产销售于一体的“小驿站”，游客进来吃面，走时带几包豆腐干，心满意足。

曹江峰笑着说：“爹教的‘实在’两个字不能丢。”生意越来越好，年营业收入稳定在二三十万元。

初秋时节，笔者走进曹家饭馆。轮到老三曹江峰轮值，灶台前他正忙着扯面，面团上下翻飞，摔在案板上啪啪作响。曹文娃和老伴已相离离世，晚年安详，走的时候孩子们都在身边。

笔者问曹江峰的妻子胡芳，父母不在了，你们又都在西安定居，还坚持轮流经营图什么？她想了想说：“爹妈走的时候最放心不下的就是这家店。他们说这店是借钱开起来的，乡亲们的情分都在里面。我们兄弟俩现在做这些，不是图赚多少钱，是觉得这家店在，爹妈就在，家就在。”问起将来，她说得淡然：“等他们两兄弟也老了，不管后辈谁经营，老店必须开下去。这是曹家的根。”

已近黄昏，灶火还在燃着。明天，那碗被拉扯了40多年的扯面，还将继续端上桌，温暖又一个平常的日子。

从1982年的4000元借款和一盏嘎石灯，到如今的两层小楼和四方来客，曹家饭馆的40年，正是一个普通农家对“实在”二字的朴素坚守。一家店，两代人，两兄弟，40余年炉火不熄，情义不断，人心不散。

可丈夫稍有不舒服，她二话不说，背不动就借车，连夜往医院赶。她说：“他疼，我比他更疼。”

她把自己活成了“铁人”

丈夫倒下后，家里断了经济来源。都龙荣没有“等靠要”，她一边照顾丈夫，一边想尽办法挣钱。她种了四亩中药材，天不亮就下地干活，心里掐着表，一看快到翻身的时间，扔下锄头就回家。平时抽空还在村里打些零工，后来在村上当保洁员——白天干活养家，早晚照顾丈夫，日子过得像打仗一般。

最难的时候，家里粮食见底，她硬着头皮去邻居家借。盖房借的债还没还完，孩子又要交学费。她一分一分地攒，几年没给自己添过一件新衣裳。即便如此，两个孩子还是因为家里困难，早早辍学，出去打工了。说起这事，都龙荣眼圈红了：“我对不起娃，可那时候实在没办法了。”

好在孩子懂事早，在外打工一回来，就抢着给父亲翻身、擦洗，让妈妈歇一歇。如今，孩子长大了，能挣钱了，家里的担子轻了一些。都龙荣说：“最苦的日子，总算熬过来了。”

17年，都龙荣没出过一次远门，没睡过一个整觉。村里有人问她：“这么多年，你就没想过放弃？”她摇摇头：“两个人走到一起，就是一辈子。我要是走了，这个家就垮了。”

她家虽然清贫，但任何时候去，屋里屋外都干干净净，没有一点异味。村民们都夸：“她是村里最坚强、最贤惠的媳妇。”

村党支部书记陈学锋说：“都龙荣用17年的坚守，撑起了一个家，也给我们全村树立了榜样。她从来不叫苦、不伸手，这样的精神，值得每一个人学习。”

如今，都龙荣58岁了。常年操劳，让她的体力一年不如一年，腰弯了，头发也白了。丈夫年纪也大了，身体更差，脾气反倒没以前那么急了，有时候看着她忙忙忙后，会红着眼圈说：“这辈子，我欠你的。”都龙荣就笑笑：“欠啥欠，一家人不说两家话。”

她依旧每天天不亮就起来，给丈夫翻身、擦洗、喂饭。她说：“只要我还能动一天，就照顾他一天。”

我市9个公积金便民服务点投运

本报讯（记者 胡蝶）9月1日，记者从市公积金中心获悉，近日市公积金中心与中国建设银行商洛分行共建的住房公积金“便民服务点”已正式投运，从此商洛市民在家门口的银行网点，也可以办理住房公积金业务了。

据了解，我市首批住房公积金“便民服务点”共9个，分别是建行商洛分行营业部、商州支行、北新街支行、工农路支行、秦韵教育城支行、洛南县支行、商南县支行、山阳县支行、镇安县支行，具备地理位置优越、配套设施齐全、业务基础良好等优势。在市公积金中心的指导下，依托建行全域网点STM智慧自助柜员机，在网点内实行专柜专员服务，延伸公积金服务触角。

此次投用的住房公积金“便民服务点”，上线7项群众高频刚需业务，

覆盖个人账户、贷款全维度查询及官方证明自助打印，可办理个人账户查询、贷款信息查询、提取记录查询、贷款明细查询、异地缴存证明打印、贷款结清证明打印、贷款还款计划等业务，同时配套提供政策咨询、住房公积金贷款申请等基础性便民服务，全方位满足不同群众的办事需求。

今年以来，市住房公积金管理中心牢固树立和践行正确政绩观，深入开展住房公积金服务提升行动，持续打造“惠民公积金、服务暖人心”品牌，针对群众办事远、跑腿多、网点少、疑问多的痛点难点，主动破局、创新提质，推行“公积金+银行”政银服务模式，着力打造就近可办、高效便捷的住房公积金“15分钟便民服务圈”，让缴存群众在家门口就能享受专业、优质、暖心的公积金服务，从根本上打通服务群众“最后一公里”。

“柞水耳农”亮相全省技能大赛

本报讯（通讯员 杨莹）近日，陕西省2026年职业技能大赛在榆林开赛。柞水县选派“柞水耳农”技能选手代表商洛出征参赛，以赛促学、以赛促技，在全省技能竞技舞台上展示标准化、专业化木耳种植管护技艺，借力省级赛事平台全方位、立体化擦亮“柞水耳农”省级劳务品牌。

今年以来，柞水县立足秦岭南麓生态产业特色与资源禀赋，以劳务品牌提质升级为核心抓手，推动劳务输出从传统“数量型务工”向高端“技能型增收”转变，系统搭建省、市、县三级劳务品牌培育体系，持续拓宽群众稳定增收渠道，为县域乡村振兴与经济高质量发展赋能聚力。

作为柞水县龙头标杆省级劳务品牌，“柞水耳农”聚焦本地木耳主导特色产业，精准贴合群众就近就业需求，靶向推进品牌培育建设，围绕木耳育苗、菌棒管护、田间种植、采摘分拣、晾晒加工全产业链，定制特色化专项技能培训课程。培训中，摒弃通用化学教学模式，实行田间地头实操教学、骨干能手结对帮带、技术专家驻点指导的培育模式，常态化开展专项技能提升培训，全力打造懂技术、精种植、善管护的专业化耳农技能人才队伍。同时，依托本地木耳产业基地资源，搭建实训基地一体化平台，打通“技能培训、实操练兵、产业就业、品牌增收”全链条，推动木耳种植产业与劳务就业深度融合，让特色产业转化为群众增收的稳定饭碗。

依托扎实的品牌培育举措，

“柞水耳农”品牌辨识度、影响力、带动力持续攀升，成为柞水特色劳务富民的核心支撑。品牌有效吸纳农村留守劳动力、闲置劳动力就地就近就业，大幅提升农户标准化种植水平与产业收益，切实实现技能立业、品牌增收、产业富民的发展成效。

在此基础上，柞水县坚持“一业一品、错位发展”思路，统筹构建全域劳务品牌矩阵。紧扣文旅服务、工业加工、传统技艺等领域，培育打造7个层级清晰、特色鲜明的劳务品牌，形成以“柞水耳农”省级品牌为引领，“柞水汽配工”“柞水缝纫工”市级品牌为支撑，“朱家湾民宿管家”等4个县级培育品牌为补充的多层次劳务发展格局。

全县持续深化订单式、定向式精准培训，精准匹配市场用工与产业发展需求，补齐各类劳务从业者技能短板。截至目前，全县七大劳务品牌累计带动就业（创业）2.9万人次，实现经济效益49.5万元，全域劳务品牌富民赋能效应全面释放。

此次出征省级职业技能大赛，既是对“柞水耳农”专项培育成果、技能人才队伍建设成效的全面检验，也是柞水劳务品牌矩阵综合实力的集中亮相。柞水县将以赛事为契机，持续深耕劳务品牌建设，持续做优做强“柞水耳农”核心省级品牌，发挥龙头示范辐射作用，带动市、县级劳务品牌协同发展，以技能赋能、品牌聚力持续巩固拓展脱贫攻坚成果、助力乡村全面振兴。

土门镇全方位升级便民服务体系

本报讯（通讯员 周孝飞）“以前办社保相关手续，得专门抽时间坐车跑到镇上办事大厅，来回折腾大半天，年纪大了腿脚不方便，一趟跑下来特别累。现在村干部上门教我用手机操作，在家点点屏幕就能办完所有手续，不用跑腿、不用带纸质材料，省时又省心，政府这项服务真是办到老百姓心坎里了。”村民张书社前不久在家线上办理了养老保险相关业务，说起如今便捷的办事方式，他赞不绝口。

今年以来，丹凤县土门镇坚持以群众需求为导向，锚定“便民利民、服务群众”核心目标，持续深化基层政务服务改革，以数字化升级提速办事流程、以闭环机制回应群众诉求、以精准帮扶筑牢民生底线，全方位升级便民服务体系。

聚焦农村群众办事路途远、材料多、往返难等痛点，土门镇抢抓居民养老保险业务系统升级机遇，全面推开社保业务线上通办改革，彻底打破线下办事空间桎梏。参保登记、待遇申领、个人信息变更、丧葬费及死亡退费等业务，村民足不出户即可完成业务操作，一改往日“跑大厅、交材料、多次往返”的办事模式。

线上服务精准破解老年群体、残疾人、重病卧床等行动不便群众办事堵点，大幅压缩业务办理时限。截至目前，全镇线上高效办结丧葬费及死亡退费业务69户，数字化便民举措获得辖区群众一致好评，真正实现“数据多跑路、群众少跑腿”。

土门镇把12345政务服务便民



为了防止肌肉萎缩，都龙荣每天都给丈夫全身按摩。

