

三兄弟“一年一轮岗” 一碗朝鲜面守味38年

本报记者 田易轩



在王益区育才路，一碗朝鲜面牢牢留住了铜川人的味蕾与记忆。9月下旬一天正午饭点，“常老大朝鲜面”人头攒动，灶台沸水翻滚，白雾袅袅，汤的香气裹挟着面香扑面而来，点单声、吃面声、外卖提示音此起彼伏。就是这家方寸小店，靠一碗地道朝鲜面火爆铜川38年，更凭着三兄弟轮流上岗，一年一换班的独特坚守，成为王益区老街最动人的烟火传奇。

走进店内，一派热闹繁忙的景象。操作台旁，切好的翠绿韭菜、香菜、爽口咸菜整齐码放，一根根手工压出的朝鲜面劲道干爽，静待下锅。今年值守店面的是常家老三常麦峰，他单手捞面、控水、加料、浇汤，整套动作行云流水、干脆利落，30多年的老手艺，早已刻进骨子里。

很多食客不知道，这家火了几代人的老店，从来不是固定专人经营，而是有着全城独一份的“特殊行规”——老大常麦田，老二常麦潮、老三常麦峰，三兄弟一年一轮值，谁值班谁守店，全年全权打理，期满即刻交班，返乡务农，来年再轮换。数十年雷打不动，从未乱过规矩，更从未变过味道。

“外人都觉得新鲜，开店还有轮流上班的？但我

们家20多年一直这样。”忙得满头大汗的常麦峰，抽空笑着跟记者唠起家常，朴实的话语格外真诚，“我们哥仨都有自己的生活，家里有事、有农活、有各自的事。今年轮到我，我就全天泡在店里，从早守到晚，一心一意把面做好。等一年期满，我立马回富平老家种地，店里的事交给下一个兄弟，轮完再回来。不争、不抢、不计较，这是我们兄弟的默契，也是守住老味道的法子。”

这碗牵动铜川人乡愁的美味，源自1987年的温情托付。当年，扎根王益育才路的东北朝鲜族匠人，将独具特色的朝鲜面手艺扎根老

街。匠人离开铜川前，舍不得这门手艺失传，舍不得老街食客，郑重地将独家配方和全套制作工艺，托付给了踏实诚恳的富平美原镇常家。一句口头承诺，常家坚守至今。从那时，地道朝鲜族风味在王益老街落地生根，代代留香。

1988年，常家兄弟正式接手街边小摊。彼时家境贫寒的三兄弟，深知这份手艺来之不易。为不负匠人嘱托，他们死守老配方，沿用老工序，从凌晨熬汤、火候把控到配料比例，分毫不改，全程复刻，只为留住最正宗的原始风味。

为了兼顾生计，维系手足和睦，杜绝味道偏差，2002年起，三兄弟正式定下“一年一轮岗”的铁规矩。无论生意多火爆，客源多稳定，规矩从未打破。也正是这份特殊的默契，让38年的烟火味道始终如一、从未走样。

清晨6点的育才路，整条街道还笼罩在静谧晨光中，常老大朝鲜面的后厨早已烟火升腾。值守的兄弟准时到店，起锅、烧水、吊汤，慢火细熬数小时的汤底，是一碗面的灵魂所在。上午8点准时开门迎客，灶台从早忙到晚，食客源源不断，日均售出500余碗

面，即便日复一日重复劳作，三兄弟始终初心不改。

“我从小吃到大，铜川没人不知道这家朝鲜面！”正在店内嗦面的老顾客李女士，吃得津津有味，言语间满是偏爱，“最绝的搭配就是一碗朝鲜面，配隔壁的肉夹馍，一素一荤、一汤一干，是我们王益人刻在骨子里的吃法，几十年吃不腻！”

一巷两家老店、双向互相成就。紧邻的肉夹馍小店，靠着朝鲜面的人气红火20年，店主鲁冬冬谈起隔壁老店，满是感慨。

“我的店能火，全靠常家朝鲜面带火整条街！”鲁冬冬告诉记者，“最早是我姨夫在这开店，后来传给我，一晃快20年了。很多人专门奔着朝鲜面来，吃完必带一个肉夹馍，我们两家互相成就，成了育才路的标志性搭配。”

小店烟火气，迎来远近来客。不用营销，不打广告，单凭老顾客口口相传，这家老店不仅圈粉本地百姓，更是频频迎来名人食客和探店达人。

“相声演员苗阜、王声每次回铜川，必来我店里吃面。”常麦峰自豪地说，“现在每天都有网红主播、外地食客专门过来打卡，就为尝一口我们38年的老味道。”

简单的食材，极致的坚守，造就了经久不衰的老街美味。在外漂泊的铜川游子，最想念的就是这口家乡乡味。

“不管搬到新区还是在外打工，只要回王益，第一站绝对是这家朝鲜面。”肖先生感慨道，“现在吃的不只是味道，更是三兄弟几十年同心坚守的真诚，是我们铜川人独有的家乡记忆。”

从1987年的街边地摊，到如今的品牌老店，38年风雨蜕变，初心从未改变。2004年，常家兄弟扩大店面，小摊升级门店；2010年，成功注册“常老大朝鲜面”商标；2013年，印台区分店开业，让老街老味走出街巷，飘香全城。

38年同舟共济，三兄弟从未分家，从未争执。“我母亲从小就教我们，兄妹同心，其利断金。”常家老大常麦田坦言，一年一轮岗的规矩，守住的不仅是一碗面的味道，更是一家人的手足情深，“我们除了大年三十、初一休业两天，全年无休，这是我们的规矩，也是我们眼老顾客的约定。”

一炉火、一锅汤，一碗面，三兄弟、一辈子，一份承诺。王益育才路上，常家三兄弟用最质朴的方式、最独特的坚守，传承着跨越地域的朝鲜族美味，守护着一城百姓的舌尖乡愁，让老街烟火生生不息，让匠心味道代代相传。



近日，铜川花月荟景区特色民俗表演精彩上演。景区依托实景舞台推出沉浸式文艺演出，以演艺引流聚拢人气，丰富文旅消费供给，持续激活夜间文旅市场活力。

本报记者 袁欣摄

机制破壁促创新裂变 铜川建强西安都市圈成果转化高地

本报记者 刘佩

针对社区独居老人、残疾人、低收入等各族困难家庭，服务队分组上门开展电力义诊。队员仔细排查室内线路、插座、漏电保护装置，对老化导线、破损开关进行免费更换，及时消除用电隐患，向居民发放党员服务队24小时便民联系卡，建立特殊群体用电帮扶台账，落实常态化跟踪服务。入户走访中，队员和各族群众拉家常、听诉求，在贴心交流中拉近彼此距离，践行各族群众安居共学、共建共享的治理理念。

宣传周活动累计走访困难家庭10户，慰问2户，排查整治用电隐患6处，发放民族团结及安全用电宣传资料100余份，服务各族群众30余人次，收集群众用电意见5条，逐项建立台账闭环整改。



秋粮收购准备就绪

新华社发 王鹏作

本报讯（通讯员 秦博）9月20日，国网铜川市耀州区供电公司组织张思德共产党员服务队走进市级民族团结进步示范社区——耀州区永安路街道东站社区，开展“志愿服务暖民心”主题活动。以电力志愿服务为纽带，把优质服务送到各族群众身边。

东站社区是耀州区规模最大的多民族聚居社区，社区老旧楼栋集中，老年居民较多，困难家庭、流动人口占比大。耀州公司坚持党建引领、社企共建，依托张思德共产党员服务队品牌优势，将电力网格与社区治理网格深度融合，采取“集中宣传+电力义诊+结对帮扶”模式，精准对接各族群众急难愁盼。

活动现场，身着红马甲的服务队队员设立民族团结、安全用电联合宣传台，向各族居民宣讲民族政策，普及安全用电、节约用电知识，手把手指导老年人使用“网上国网”APP，讲解线上缴费、故障报修等便民功能，现场答复居民电价咨询、老旧线路改造等问题。

“咱们耀州供电公司的党员上门帮我修好老化线路，还给我讲解用电注意事项，真是解决了我的大难题！”社区的回族居民杨师傅坐在轮椅上，握着服务队队员的手，动情地说道。社区居民吴耀忠、吴耀群兄弟二人原本经营个体商铺，为全心全意照料已是94岁高龄的老母亲，兄弟俩毅然关停经营的店面，守在老人身边尽孝。国网铜川市耀州区供电公司张思德共产党员服务队了解到情况后，专程上门走访慰问，在送上米面油等生活物资的同时，为他家开展免费电力安全检查，把暖心服务送到群众家中。

针对社区独居老人、残疾人、低收入等各族困难家庭，服务队分组上门开展电力义诊。队员仔细排查室内线路、插座、漏电保护装置，对老化导线、破损开关进行免费更换，及时消除用电隐患，向居民发放党员服务队24小时便民联系卡，建立特殊群体用电帮扶台账，落实常态化跟踪服务。入户走访中，队员和各族群众拉家常、听诉求，在贴心交流中拉近彼此距离，践行各族群众安居共学、共建共享的治理理念。

宣传周活动累计走访困难家庭10户，慰问2户，排查整治用电隐患6处，发放民族团结及安全用电宣传资料100余份，服务各族群众30余人次，收集群众用电意见5条，逐项建立台账闭环整改。

守正亦破局，耀州窑活态传承的新答卷

莫宇佳

作为北方青瓷的璀璨代表，耀州窑凭借凌厉生动的刻花技艺、独树一帜的本土釉色，书写了北宋时期北方瓷业的辉煌。如今千年窑火重新燃起，一代代匠人接续探索，在产业、人才、产品市场的实践中寻找新出路。非遗传承不只是复刻古器，打通产业、人才、市场的良性闭环，方能让古老手艺跳出“博物馆式展示”，实现生机勃勃的活态延续。

产业发展上，得天独厚的本土水土，正是耀州瓷不可替代的核心优势。经过匠人们上山寻矿、反复配比试验，不少早已失传的古釉技艺得以重现光彩。刻花技法虽可借鉴学习，但依托本地矿料烧出的独有釉色，是其他窑口难以复制的地域标识。面对矿料开采、规模化转化的现实挑战，行业也在积极探索破局路径，推动复原的传统工艺向生产端落地，把实验室里的釉料配方转化为可应用的工艺成果，为产业发展积蓄底气。

人才接续，为窑火永续注入新鲜力量。制瓷讲究十年磨一剑，简单刻花短期便可入门，可完整掌握料、制泥、拉坯、上釉、烧造全流程，离不开长久的沉淀打磨。过去行业条件艰苦，如今越来越多热爱陶瓷的青年投身其中。老匠人倾囊相授，年轻人带着新潮的审美观参与创作，新旧思维相互碰撞。行业既培养潜心深耕工艺的手艺人，也在培育懂技艺、懂消费的复合型人才，老手艺人正在收获一批朝气蓬勃的后继者。

产品与市场方面，行业也在主动拥抱当代生活。过去耀州瓷多以仿古陈设摆件为主，如今从业者主动打破固有思路，在守住本土釉料核心技艺的前提下，开发茶具、咖啡器具、日用文创等产品，努力拉近与普通消费者的距离。创新并不等于舍弃传统，拒绝盲目追逐流量噱头，立足自身工艺底色做现代表达，让传统之美走进寻常生活。

薪火相传，守正更要创新。依托得天独厚的工艺家底，加上匠人的不懈探索，疏通产业转化路径，厚植人才成长土壤，打磨贴合时代的优质产品，历经烈火淬炼的耀州窑，定能在新时代续写属于北方青瓷的崭新篇章。

科技赋能粮食单产提升

耀州玉米实现单产历史新突破

本报讯（通讯员 张培培）金秋沃野，玉米金黄，丰收在望。9月18日，铜川市农科所联合西北农林科技大学、耀州区农技中心，在石柱镇克坊村旱地籽粒玉米百亩示范方，开展玉米示范品种现场观摩暨测产验收活动。经现场实测，折合14%标准水分产量达916.03公斤/亩，耀州区旱地春播玉米单产实现历史性突破。

据了解，该示范方是铜川旱地玉米试验示范站耀州区核心示范区。针对渭北旱塬季节性缺水、土壤贫瘠、管理粗放等生产难题，今年市农科所坚持“科研+试验+示范+培训”一体推进，突出技术集成与落地应用，以“两增一稳”玉米密植高效栽培技术为依托，将抗逆耐密品种、合理增密、抗倒调控、节水抗旱和农机农艺配套等环节组装集成，形成良种良法配套、农机农艺融合的旱地玉米增产技术路径，有效缓解旱塬区缺水易旱、密植易倒伏等制约。依托西北农林科技大学铜川旱地玉米试验示范站，市农科所与耀州区农技中心协同发力，组织种植主体、经营主体落实标准化田间管理，构建起高校科研支撑、地方部门推进、经营主体实施的三级联动农技推广格局，推动技术从试验田走向生产田，打通技术服务到田到户“最后一公里”。

活动现场同步开展教学实训，组织全市各区县的50余名家庭农场主、种植大户、合作社带头人等粮油生产经营主体走进田间，近距离观摩测产演示，学习旱地玉米高产技术，现场交流栽培管理经验，为推广旱地玉米集成技术、提升经营主体种粮本领打下坚实基础。

“我们还将持续调整生产工艺，优化铝材产品品类，依托园区铝产业集聚优势，精准做好本地及周边企业的材料配套供应工作。未来，我们将持续把铜川铝资源优势转化为产业优势，借助西安国际港的专列，做好产品输出，开拓国外市场，让好的产品通过西安都市圈走出国门。”

董家河循环经济产业园管委经济发展局局长李伟谈道：“把铜川的资源禀赋、产业基础与西安的研发、人才、市场和高端制造优势更好结合起来，常态化开展企业供需对接和产业协作，让更多合作最终落实到企业订单，项目建设和产业链配套上，不断提升董家河循环经济产业园融入西安都市圈产业大循环的能力和水平。”

铜川强化顶层规划对接，谋划“十五五”重点事项与项目清单，接入西安都市圈产业大脑平台；政务服务一网通办率达93%，实现公积金互认互贷，跨区域医保结算，11项营商环境改革入选全省创新事项。上下联动压实工作闭环，聚焦光电子、高端装备、铝新材料三大方向深耕产业协同，打通交通物流，政务服务堵点，破除人才、资本、技术要素流动藩篱，实现由地理毗邻向产业共生跨越，把区位优势赋转化为实实在在的产业发展能。

铜川市发展和改革委员会副主任张兵表示：“铜川以体制机制创新为抓手，聚力机制破壁，要素裂变、成果转化，深度融入西安都市圈发展大局，用好协同势能，承接科创外溢，强化产业互补。我们将积极融入和服务全省‘双极带动、多点支撑、三区协同’区域发展布局，做好‘西安研发、铜川转化’‘陕北原料、铜川制造’，全面融入、全域对接产业协同，设施互联、城乡融合、开放合作，持续放大协同叠加效应，聚力建设西安都市圈协同融合发展重要支点。”

的转化通道，以高能级平台承载科创项目落地，助力铜川抢占光子产业新赛道，构建都市圈协同创新重要支点。”

新兴科创产业拔节生长的同时，铜川也立足自身工业根基，承接都市圈装备产业配套需求，推动传统制造向智能制造迭代升级。西安重装铜川煤矿机械有限公司是一家生产煤矿液压支架的企业。针对某矿区“三软”煤层承载能力低的难题，这家公司和西安科技大学合作，发挥大学研发设计的优势，铜川承担起关键结构件加工、整机装配制造任务。项目瞄准液压支架智能制造方向，补齐都市圈重型装备制造配套短板，为链主企业提供可靠的生产制造支撑。

西安重装铜川煤矿机械有限公司支架设计所副经理魏涛告诉记者：“通过高校和我公司的深度合作，制定了一套针对‘三软’煤层工作面可靠支护的解决方案。很多装备产品的核心研发设计在西安完成，铜川发挥制造基底优势做好配套落地。依托都市圈一体化机制，我们与西安研发团队协同联动，共享技术标准与设计方案，把图纸转化为高品质成套装备，补齐高端液压支架智能制造产能，为西安都市圈装备产业链筑牢制造环节。”

既有新赛道的突破，也有传统优势产业的提质跃升。铜川深挖铝循环产业禀赋，做好西安及都市圈制造业的材料配套。在铜川市董家河循环经济产业园内，陕西东易特嘉新材料三期冷轧生产线已经投产运行，补齐了本地高端铝冷轧加工的产业短板，可量产高精度铝板带材，广泛适配新能源、汽车、建筑幕墙、民用餐饮等多个领域。目前，该公司的产品为西安周边幕墙及铝餐盒生产企业提供优质原材料，大幅降低企业运输成本、缩短发货周期。

陕西东易特嘉新材料有限公司经理张超说：