

看《六姊妹》领略淮南水陆交织的城河史诗

本报记者 苏国义 摄影报道



《六姊妹》 大看台

电视剧《六姊妹》的热播,不仅将淮南的市井温情与时代记忆搬上荧屏,更通过淮河码头的渡轮、老街巷的烟火,唤起了人们对这座滨河大城与水运历史的关注。淮河作为淮南的“母亲河”,既是城市发展的命脉,也是文化传承的纽带。了解淮南不能错过淮河。

故事在田家庵 镜头在九龙岗

剧中,何文氏与何家丽乘船过淮河的经典画面取景于哑巴渡口和田家庵码头,这一场景不仅复刻了上世纪60年代淮南人的日常交通方式,更映射了淮河作为水路枢纽的历史地位。

故事发生地的田家庵在历史上历经多次行政区划调整。20世纪20年代,随着大通煤矿的开采,田家庵逐渐成为一个重要的水运港口和商业集散地。经过多年的发展,荧屏中熙攘的老北头菜市街就是当时淮南市井生活的缩影。但剧

中的何家老宅其实位于大通区九龙岗民国小镇,其建筑群曾是日军侵占淮南矿区时的驻地。

剧集背后镜头之外的淮南

淮南的近代发展始于煤炭资源。20世纪30年代,当时的国民政府为开采九龙岗煤矿,修建了淮南第一条窄轨铁路,将煤炭经淮河水路运往全国。日军占领期间,铁路被修复并延伸至蚌埠,成为掠夺资源的工具。彼时的淮河码头,既是煤炭外运的动脉,也是劳工血泪的见证。电视剧中“淮南矿业所”建筑被用作保健院场景,其建筑正是这段历史的遗存。

1949年淮南解放,铁路与煤矿回归人民手中。50年代,淮南铁路并入全国路网,大通至八公山铁路的修建进一步强化了水陆联运能力。80年代,平圩淮河大桥建成通车,成为淮河上首座铁路公路双层桥,结束了淮南煤炭依赖渡轮的历史,极大提升了物流效率。与此同时,淮南港逐渐从单一的煤炭运输向多元化货运转型,码头吞吐量逐年攀升。相应的,淮南在发展,《六姊妹》中人物的命运也在时代大背景下,悄然变化。

淮南故事进入新篇章

“我们年轻的时候从正阳关坐渡轮,可以一直到田家庵、到蚌埠,远的甚至可以出省航至扬州。”年入古稀、家在正阳关的汪洋介绍,上个世纪60年代至改革开放初期,公路运输和铁路运输没有当前这么发达,水运承担着运输重任,淮河干流是千帆竞渡、百舸争流的繁忙景象,沿岸城镇因水兴旺。六姊妹早期生活的田家庵就属于这一时期。当时伴随煤矿开采、电力外送、大批企业开办,田家庵进入当时全国最具活力的工业城区之一。

21世纪以来,淮南水运迎来新篇章。引江济淮工程贯通后,淮河与江淮运河形成“一纵一横”黄金水道,淮南港升级为江淮航运枢纽,2000吨级船舶可直通长江,运输里程缩短400公里。2024年淮南在田家庵与潘集之间开工新建淮南淮河大桥,该桥为淮河淮南段第六座跨淮河大桥。其主桥为(350+210米)独塔独柱斜拉桥,兼顾通航与景观,未来将成为城市新地标。淮南与淮河的故事,继续在历史长河中书写新的篇章。

图为:淮河水运繁忙,远处淮南淮河大桥正在修建。

跟着剧组打卡 美味至今难忘

本报讯 (记者 查嘉琪 摄影报道) 在八公山区土坝孜街道二马路,有一家蒋氏原味小锅牛肉汤店,它历经30多年岁月沉淀,已然成为当地一张独特的美食名片,而它与知名电视剧《六姊妹》的奇妙缘分,更为这家老店增添了魅力。

蒋氏原味小锅牛肉汤之所以能在众多牛汤店中脱颖而出,全靠其独特的制作工艺。店主坚持选用本地新鲜黄牛肉,搭配精心熬制的牛骨汤底,每一锅汤都经过长时间炖煮,肉质酥软,汤汁浓郁。尤为特别的是,汤中加入的豆腐,是从豆腐小镇手工定制的,口感嫩滑,豆香四溢,与牛肉汤完美融合。

这份独特的美味,吸引了《六姊妹》剧组的到访。剧组人员在拍摄之余来到这家



游客慕名前来打卡品尝

店,品尝过后赞不绝口。剧中群演张女士拍摄结束后专门从田家庵来到店里吃牛肉汤,

当淮河早报、淮南网记者采访时,她回忆道:“拍摄时大家都很疲惫,但喝到那碗牛肉汤,瞬间精神一振,鲜美的味道至今难忘。”自此,《六姊妹》与蒋氏牛肉汤的故事在淮南传开,许多剧迷和美食爱好者纷纷慕名而来。

记者在店内采访时,正值用餐高峰,店内座无虚席。一位老顾客说:“我是《六姊妹》的忠实观众,听说剧组爱来这儿喝汤,就跟着来尝尝,没想到成了常客。这汤不仅好喝,还承载着咱淮南的文化。”

蒋氏原味小锅牛肉汤店店主蒋桂林感慨道:“能得到《六姊妹》剧组的认可,是我们的荣幸。这30多年来,我们用心熬汤,就是想让大家记住家乡的味道。”如今,这家小店不仅是美食的汇聚地,更因与《六姊妹》的关联,成为了热门美食打卡地。