

《六姊妹》  
大看台

藏品  
勾起时代记忆

本报讯(记者 张雪峰 摄影报道)在计划经济时代,淮南工业门类齐全。在淮南人写淮南事的央视大剧《六姊妹》中,出现了那个年代众多的淮南生产的日常生活用品。如今,这些痕迹还能在收藏品中找到。

在《六姊妹》开播后的第2天,淮南民间收藏家苏正礼便在朋友圈秀出了他的“追剧《六姊妹》”藏品。其后,苏正礼还展示了淮南生产的调味类藏品。

2月10日,淮河早报、淮南网记者在淮南师范学院党史教育馆中,见到了苏正礼收藏的这些物品,有淮南酿造总厂“春燕牌”米醋、淮南市味精厂“淮建牌”味精、国营淮南市蔬菜公司大通酱品厂甲级酱油、淮南大通酱品厂大曲香醋、淮南市大通酱品厂甲醋、国营淮南市蔬菜公司谢家集酱品厂出品蚕豆辣酱、国营淮南市谢家集酱品厂特制米醋、国营淮南市谢家集酱品厂淮南头醋、国营淮南市谢家集酱品厂乙级酱油,这些藏品的商标设计都很精美。

老一代淮南人对这些当年的调味品都记忆犹新。其中《六姊妹》中的妈妈刘美心希望从“酱品组”调到“味精组”,在淮南籍作家伊北的作品中,这些有迹可循的情节,让人备感亲切。

苏正礼介绍,从2月4日开始的连续6天时间里,他发布了6组“追剧《六姊妹》”藏品。在其中2月4日发布的第1组藏品中,苏正礼展示了那个年代的日用品,其中有:座钟、热水瓶、茶具、淮南矿务局搪瓷盘、镜子、黄书包、老电话、红旗牌电风扇、开会的话筒、室内有线广播、街道使用的大广播等。

苏正礼说,他连续6天发布6组藏品,既是契合《六姊妹》中的吉祥数字“六”,也是对电视剧《六姊妹》的致敬。看到电视剧的热播,苏正礼甚至还有些遗憾地表示,当时剧组没有找到自己,如果有联系,就能把自己的藏品贡献在电视剧中,会真实地反映那个年代,也会有更多人看到自己的藏品,自己的收藏也就更有意义。



追央视《六姊妹》 品淮南麻黄鸡

本报讯(记者 查嘉琪 摄影报道)最近,央视开年大剧《六姊妹》持续火爆荧屏,收视率一路飙升,这部以淮南为故事蓝本的电视剧,凭借其细腻的情节和生动的地域刻画,将淮南这座城市推到大众面前,成为全民热议的“现象级打卡地”。剧中,淮南麻黄鸡这一极具地域特色的美食,伴随着剧情的延展,逐渐走进大众视野,引发广泛关注。

淮南麻黄鸡,其历史源远流长,可追溯至汉代,彼时便被尊为“贡鸡”,备受皇室青睐,自此在淮河流域广泛养殖。西汉淮南王刘安潜心修道,传说他飞升成仙时,身旁相随的“仙鸡”,正是如今的淮南麻黄鸡。2020年,淮南麻黄鸡凭借卓越品质,成功斩获国家农产品地理标志产品称号。八公山区域,山水相依,生态环境优越,气候温润宜人,为麻黄鸡的生长构筑了天然的理想家园,也成就了其独特风味,成为淮南当之无愧的特色美食名片。

淮南市麻黄鸡协会副会长杨海蓉告诉淮河早报、淮南网记者,在现代产业发展的进程中,麻黄鸡产业不断升级,在产品质量把控和可溯化建设方面取得显著成果。养殖户们积极引入现代



游客在八公山区餐馆品尝麻黄鸡

化养殖技术,严格控制养殖密度,确保每只麻黄鸡都有充足的活动空间,在山林间自由觅食、嬉戏,以保证鸡肉的紧实口感和丰富营养。饲料方面,坚持选用天然谷物、青草及昆虫等绿色食材,拒绝使用任何激素和抗生素,从源头保障麻黄鸡的品质安全。

同时,为了让消费者吃得放心、吃得明白,淮南麻黄鸡建立了完善的质量追溯体系。每一只麻黄鸡从出生起,就被赋予独一无二的“身份编码”。通过扫描二维码,消费者可以清晰了解到这只鸡的生长历程,包括出生的养殖场、饲养周期、喂养饲料种类,真正实现从农场到餐桌的全程透明化监管。

在文旅融合的时代浪潮下,淮南积极探索麻黄鸡与八公山区旅游资源的深度融合。八公山区举办文化旅游节期间,当地农家乐和餐馆纷纷将麻黄鸡作为招牌特色菜品隆重推出,吸引了大批游客慕名而来,只为一品其独特风味。此外,八公山区还精心策划了以麻黄鸡为主题的美食体验活动,游客不仅能大快朵颐,品尝到美味的麻黄鸡菜肴,还能走进麻黄鸡养殖基地,近距离观察它们的生长环境,深入了解其养殖文化,感受从田间到餐桌的美食魅力。结合《六姊妹》的拍摄地九龙岗民国小镇等景点,精心打造了“美食+文化+旅游”特色线路,让游客在探寻淮南历史文化的同时,也能沉浸式体验地道的麻黄鸡美食文化,为淮南文旅产业发展注入强劲动力。