

# 最暖的烟火气 最真的匠人魂

## 从盛夏到新春,180余天坚守铸就淮南美食荣光

本报记者 罗静 摄影报道

从盛夏的蝉鸣到正月里的灯笼红,历时180余天,首届“超级皖”美食争霸赛终于在万众瞩目中落下帷幕。当“淮南豆牛士战队”捧起那座沉甸甸的总冠军奖杯时,沸腾的不仅是赛场,更是淮南的千家万户。这块金牌,不仅镌刻着淮南美食的深厚底蕴,更承载着一段关于坚守、传承与担当的感人故事。

### 一场推迟了数月的手术

在淮南战队后厨,有一个行动略显迟缓却始终忙碌的身影,让所有人心疼又敬佩。他便是战队主力队员桂锋。

早在2025年10月,桂锋的腿部半月板便出现了严重问题。上海瑞金医院专家在看完片子后严肃告诫:“你还这么年轻,必须立即手术,再拖下去后果不堪设想。”然而彼时,战队刚刚组建,这支由8位厨师组成的队伍,从60后的邵金明到00后的王雪朋,老中青三代各展所长,战术打法亟待磨合。桂锋摇了摇头:“大赛在即,团队每个人都有自己的位置,我不能掉链子。”

此后的日子里,桂锋靠着医生开具的中药、西药进行保守治疗。从淮南到池州,从阜阳到合肥,每一场比赛,他都是队里最忙碌的人。队友王雪朋看到,他每晚回到住处,将肿胀的腿放平后,膝盖肿得像发面馒头。即便如此,桂锋依旧咬牙坚持,在赛场上全程跑动协调,统筹菜品的制作与出品。

1月29日,他再次复诊,专家依然建议立即手术,而彼时决赛在即,他再次选择了推迟。就这样,一场原本数月就该进行的手术,硬是被他推迟了。作为队里年龄最小的队员,王雪朋看着桂锋以及邵金明、徐春仪等前辈的坚守,深受触动:“邵师傅年事已高,却为展台美化熬到深夜;朱邦鸿对食材的深刻理解令人折服。他们教会我的不只是技术,更是对职业的



敬畏。”

### 一份沉甸甸的“忠孝两全”

如果说身体的伤痛还能靠意志支撑,那么来自家庭的变故,则是对人心最沉重的考验。

战队总策划朱邦鸿,是大家公认的大孝子。然而赛事筹备期间,其父病情日渐加重。作为总策划,朱邦鸿既要统筹各区县的海选、协调多部门联动,又要跟进每一场赛事的战术部署。他白天奔波于赛场与各个合作单位之间,晚上无论多晚,都要赶到医院病床前陪护父亲。

赛事推进至四强晋级的关键阶段,朱邦鸿父亲的病情急转直下。那段日子,他常常凌晨还在医院,天不亮又出现在集训现场。领队王飞看在眼里,疼在心里:“他从来没跟我们抱怨过一句,所有的压力都自己扛着。”

最艰难的时刻来了——总决赛前夕,朱邦鸿的父亲与世长辞。面临巨大悲痛,总决赛当天,朱邦鸿发着高烧,在处理完家中事务后,于下午匆匆赶到赛场。没有人知道他经历了怎样的彻夜难眠,只看到他红着眼眶,与战友们并肩作战至最后一刻。当夺冠的比分定格,王飞紧紧抱住朱邦鸿,两人泪流满面。

队员陈双林每每回忆起这一幕,仍感慨万千:“朱邦鸿的这份担当,是我们能走到最后的

底气。他话不多,但行动是最好的榜样。其实一路走来,正是因为有他这样的主心骨,我们每个人心里都憋着一股劲,觉得无论如何都不能掉链子。”

### 一座城与一碗汤的荣耀

淮南战队能夺冠,绝非偶然。这支由党员带头、8位厨师全员出战、老中青三代组成的队伍,将“团结”二字刻进了骨子里。从60后的邵金明到00后的王雪朋,每个人都有属于自己的战场,缺一不可。

从八强进四强时转战池州的交通不便,到半决赛抽到五花肉、黄鳝等家常食材的困境,战队从未退缩。他们联动江南大学、扬州烹饪学校、安徽技校的专业老师,组成了一支强有力的“智囊团”,深入探讨菜品研发,从科学搭配、营养结构等维度系统打磨菜品,坚持“土菜细做”,把最家常的食材变成精致的艺术品。领队王飞全力统筹,队员们在雕刻、冷盘、热菜上各司其职。180余天里,全队累计近20天加班至深夜,反复实验、推敲菜品,攻克“土菜细做”难题,让普通食材蜕变为精致的参赛作品。

而这一切的根基,源于淮南深厚的物产底蕴。作为豆腐的诞生地,战队每场比赛都将豆腐做出新花样,打破了其“清淡寡味”的刻板印象;淮南牛肉汤更是全程相伴,以展示、品尝、参赛作品等不同形式亮相,成为战队行走的名片;麻黄鸡三次参赛,惊艳四座。

夺冠那一刻,当8位厨师共同举起奖杯,所有的艰辛都化作泪水与拥抱。这场赛事,不仅让淮南餐饮界实现了一次系统性的专业提升,更向全省展示了淮南人“重情重义、攻坚克难”的城市品格。

正如队员们所说:“这块金牌,属于每一个为它拼过命的人,也属于背后默默支持的淮南市民。”从盛夏到新春,8双手,180余天,一座城,一碗汤——淮南战队用一座冠军奖杯,为淮南的美食文化,添上了最温暖也最滚烫的一笔。

## 影视力量入驻 淮河老街再添新彩

本报讯(记者 张雪峰 摄影报道)2月27日,在淮南市电影电视艺术家协会、田家庵区工商联牵头组织及来淮电影导演的见证下,淮南市电影电视艺术家协会演员工会入驻淮河老街暨“艺佳人”影娱传媒工作室揭牌仪式,在国光照相馆举行。

据介绍,年代剧《六姊妹》于去年春节期间在央视一套热播后,前来老北头淮河老街怀旧打卡的游客络绎不绝。田家庵区政府随即启动淮河老街保护提升系列工程。淮河老街是田家庵区历史文化的缩影,沿街建筑多建于上世纪五六十年代,部分建筑可追溯至20世纪初,建筑风格融合中式传统与西式特色,是城市发展的活态见证。老街内的国光照相馆,早在解放前便已存在,至今仍服务于民。

在淮河老街保护提升工程中,田家庵区秉



持“珍珠串链、修旧如旧”理念,重点修复中国工商银行淮南分行旧址、红旗照相馆、五一商场等文保单位,并通过梧桐树亮化工程、文创集市、老街电影夜等,以文化主线串联起街区

资源,打造集旅游观光与文化展示于一体的特色街区,还原历史风貌与生活场景,唤醒城市记忆,着力打造年代剧拍摄基地,成为连接过去与现在、文化与旅游的鲜活纽带。截至目前,区工商联已牵头市电影电视艺术家协会、牛肉汤商会,以淮河老街为背景拍摄了多部作品。

当日揭牌的市艺佳人影娱传媒工作室,是淮南本土影娱行业新兴团队,专注影视创作等领域,用镜头与创意为家乡赋能、为品质发声。团队长期为淮南市电影电视艺术家协会演员工会储备、培养、输送优质演艺人才,搭建本土演员成长与实践平台,助力淮南影视行业人才建设与行业发展。艺佳人团队表示,将扎根田家庵老北头,立足家乡烟火气息与人文底蕴,聚焦淮南文旅推广,传播家乡特色好物。