

淮水月 淮南见 晚会落幕精彩继续 淮南文旅上新邀客

本报讯(记者 李严)金秋时节,2026年中央广播电视总台中秋晚会在淮南圆满落幕,“淮水月 淮南见”迅速刷屏全网,成为亮眼的城市新IP,淮河文化、楚汉文化、豆腐文化借此全方位出圈。晚会落幕,热度不减。日前,记者从市文旅局获悉,我市精心策划“跟着秋晚游淮南”系列文旅活动,于9月25日至10月7日持续上演13天双节文旅盛宴,持续放大秋晚溢出效应,全面展现美好淮南崭新城市形象。

活动期间,全市将陆续推出惠民演出、民俗展演、非遗巡游、赏月游园、美食市集等各类活动超350场。总台秋晚主舞台常态化开展非遗巡游、鳌鱼展演活动,并上演17场文化惠民演出;10月5日晚,总台秋晚同款数千架无人机将点亮淮南夜空,月色与灯影交相辉

映,带来震撼的空中光影秀。寿县寿州古城打造“赴奔月之旅”主题活动,围绕“赴戏、观史、奔月、摸秋”四大体系,推出31项特色活动,形成“白天观史赴戏、夜晚奔月观秀”的全天候游玩体验。凤台县结合农民丰收节,举办“庆丰收”美食娱乐嘉年华;毛集实验区推出“淮月映焦岗·双节耀星河”主题活动,依托淮河非遗、冰雪、温泉资源,搭配打铁花、火壶、篝火等实景演艺,点亮双节假期;八公山区开启古法养生季、月下音乐节系列活动;大通区依托九龙岗历史文化生活节,持续放大《六姊妹》影视IP影响力;田家庵区升级改造1952淮河老街、先锋美食街,以老城街巷烟火气丰富城市文旅体验。

一批特色文旅产品同步上新。城市吉祥

物“四时有淮”包含曜曜、芽芽、澜澜、文文四个形象,分别对应“黑金、热土、活水、厚文”;“五福临淮”推出刘安点丹、清汤白玉、百鸟归巢、淮上花韵、八公献桃五道经典豆腐菜品;“淮韵六萃”整合寿州窑、紫金砚、寿州香草、淮南剪纸、淮南烙画、泥老虎六类特色文创,将淮南本土文化打造为可携带、可留存的城市伴手礼。

同时,淮南依托抖音平台发放“淮水月 淮南见”文旅消费券,覆盖景区门票、住宿、文创、旅游线路等多个领域。我市持续激活“票根经济”,市民游客凭赛事票根、演艺门票、来淮高铁票、高速通行凭证,可在票根联盟合作单位享受景区、民宿、酒店、文创产品优惠减免,相关优惠政策延续至2027年7月,真正实现“一票在手、全域畅游”。

借势秋晚聚热度 八大消费行动助燃“双节”市场

本报讯(记者 李严)中秋、国庆“双节”联袂而至,团圆温情叠加城市烟火与商旅热潮,淮南消费市场活力涌动。日前,记者从市商务局获悉,今年以来,全市商务经济稳中有进:上半年社会消费品零售总额471.8亿元、增长2.6%,增速居全省第1位;1—8月限上消费品零售额增长5.3%,居全省第3位。全市商务领域累计争取补贴近2.33亿元,带动消费18.1亿元,惠及群众超23万人次;累计发放促消费资金超4000万元,开展各类促消费活动150余场。通过以旧换新“立购立补”、资金预拨付等举措,让惠民实惠直达群众、切实为企业减负纾困。

依托总台秋晚“淮水月 淮南见”的城市热度,淮南顺势打造全链条消费生态,推出可落地、可沉淀、可持续的“八大秋晚”专属消费行动。

“政府+市场”让利赋能行动。“双节”期间,市县两级分14波次发放总额764万元消费券,全面覆盖餐饮、住宿、零售等领域,通过云闪付、支付宝精准投放,叠加商户让利优惠,实打实降低群众消费成本。

“场景+美食”提质增效行动。9月中旬至10月上旬,我市举办全域美食节,采取“1个市级主活动+N个特色子活动”联动模式,做到一域一主题、一地一特色,打造差异化特色美食体验。

“车展+准品”多业融合行动。国庆期间,我市在人民公园、爱琴海商圈举办金秋汽车

嘉年华,集中展销本土优品、新能源汽车,同步推出购房优惠政策,形成多业态融合消费矩阵。

“地标+物产”实景展销行动。春申里文旅街区月下市集集中汇聚淮南牛肉汤、八公山豆制品、焦岗湖水产、寿州窑、紫金砚、潘集酥瓜等本土特色好物,助力淮南特色物产实现全国品牌曝光。

“票根+商圈”全域惠民行动。我市创新推出“秋晚通行证”,实现观演、赛事、景区、交通凭证通用,联动各大商圈、餐饮、民宿、非遗门店推出折扣、满赠等福利,推动“观演+旅游+赛事+购物”一体化促销。

“直播+电商”线上助农行动。积极开展百名主播进百县、云端直通车等系列活动,联动省级媒体、头部主播及本土村播资源,为淮南牛肉汤、豆制品、顾桥陈醋、益益乳业等本土产品直播带货,推动直播电商与地方特色产业深度融合。

“IP+礼品”品牌培育行动。依托秋晚城市IP,擦亮“淮水月 淮南礼”城市名片,构建大众简装、中端礼盒、非遗文创三级产品矩阵,升级“月光礼盒”“团圆套装”等系列主题伴手礼。

“夜IP+文化”提质扩容行动。升级1952地下广场、春申里、爱琴海等夜间消费载体,深度融入楚文化、豆腐文化、《淮南子》文化、武王墩考古文化元素,增设主题灯光秀、沉浸式演艺内容,打造“夜购、夜食、夜游、夜娱、夜宿”全链条消费场景。

秋晚舞台品皖味 四城厨艺大比拼 “超级皖”积分赛淮南站火热开赛

本报讯(记者 查嘉琪)灶火升腾,佳肴飘香。9月28日晚,2026“超级皖”城市积分赛首场厨艺积分赛,在人民公园总台秋晚“淮水月 淮南见”主题舞台精彩启幕。淮南、滁州、宿州、亳州四支城市代表队同台竞技,全国八大菜系名师齐聚交流,市民游客到场观赛,沉浸式感受集美食竞技、文化展示、文旅消费于一体的皖味盛会。本次赛事积分将依规计入年度总决赛榜单,标志着2026“超级皖”系列文旅赛事正式开启。

夜幕降临,人民公园灯火璀璨,氛围浓厚。活动现场循环播放各地文旅宣传片,八大菜系参赛代表有序落座观赛。活动开场重现总台秋晚淮南经典舞台场景,淮上船舫、临水月色等特色画面再度呈现,浓郁的沿淮风情与中秋韵味扑面而来。四支参赛队伍依次登台亮相,展示城市风采、喊响参赛口号。主持人现场解读赛事规则,同步开启线上人气投票通道,赛事正式开赛。

本次比赛全程坚持现制现烹,严禁使用预制食材。参赛选手需在60分钟内独立完成食材处理、烹饪调味、造型摆盘全部流程。赛事以牛肉为统一主题食材,四城厨师各展匠心,精心烹制特色菜品。淮南队立足本土饮食特色,创新改良牛肉汤菜品,搭配秋葵、火龙果点缀提鲜,口感鲜香清爽、层次丰富;滁州队凭借精湛刀工制作灯影牛肉,肉片薄透均匀、口味香辣酥脆;亳州队兼顾造型与风味,将牛肉菜品搭配山药泥塑为荷花形态,

酒香与肉香相得益彰;宿州队主打皖北传统风味,红烧牛肉块大醇厚、酱香浓郁,尽显皖北饮食豪迈特色。现场灶台烟火升腾,选手技艺娴熟,充分展现各地深厚的饮食文化底蕴。

赛事间隙,精彩的文体展演轮番上演,滁州、宿州、亳州先后带来地方特色文艺节目。美食飞花令、趣味问答等互动体验环节穿插开展,市民积极参与,现场氛围热烈。同时,粤、苏、浙等八大菜系专家走进烹饪赛场,与四城选手交流厨艺、互学互鉴,碰撞创新烹饪思路,助力皖味菜品提质升级。

比赛结束后,四城参赛菜品集中亮相展示。五位专业评委从食材利用、烹饪技法、创意设计等多个维度综合评审打分。最终,滁州代表队斩获首场积分赛第一名,淮南代表队位列第二,宿州、亳州代表队分别获评第三、四名。活动现场同步设置数字人民币惠民宣传专区,普及文旅消费优惠政策与便民核销方式,将惠民服务落到实处。

据了解,本次活动配套开设风物市集、文艺展演、文旅推介等特色板块,将专业厨艺赛事、群众文体娱乐、夜间经济消费、地域文化传播有机融合。活动以美食为媒介、以赛事为载体,通过城市厨艺比拼、跨区域菜系交流,集中展示安徽特色美食文化与淮南城市风貌,持续放大总台秋晚后续传播效应,激活夜间文旅消费市场,为全市文旅产业高质量发展注入动能。