

“淮水月 淮南见”跟着秋晚游淮南⑦ 一洞藏风月 淮水渡流年



本报讯(记者 罗静)秋晚之缘,淮水之约。跟着秋晚游淮南,这一站到凤台硖山口。千里淮河一路向东,行至凤台硖山口,河水转出一道巨大的S形弯道,部分河段甚至向西迂回。这处少见的地理景象,见证着淮南在淮河中游独特的地理位置。就在这个大河转弯的岸边,茅仙洞静静伫立,守着两千多年的悠悠岁月。走入茅仙洞人文洞府,全长726米,划分道教、佛教、淮河民俗三大文化区域,共计36座厅室,一景一韵,处处藏着岁月故事。2025年底,洞府完成灯光艺术改造,依托寻幽入道、造化神

功、仙踪道影、星河幻梦四条叙事脉络,将千年洞府雕琢成沉浸式光影秘境。抬眸望去,细密光纤错落铺展,复刻出一整片璀璨银河,氛围感十足。洞府藏着自然独有的温柔凉意,常年恒温18℃。盛夏时节,外界酷暑蒸腾、热浪袭人,踏入洞内便能瞬间褪去燥热,是藏在山野间的天然凉室,舒适又惬意。茅仙洞的仙韵,源自西汉的古老传说。相传咸阳茅氏三兄弟看淡世俗纷扰,辞官归隐于此潜心修行,最终得道成仙。山洞以茅氏为名,千年仙踪典故,就此流传至今。

洞内清天观中,一株古梅静静伫立,相传为北宋诗人林逋亲手栽种。广为流传的“梅妻鹤子”佳话,在此落地生根,让千古风雅有了具象模样。登顶望淮亭远眺,淮河风光尽收眼底,货船缓缓穿过淮河,水在走,船在走,千年时光也像在眼前慢慢流过。大河奔涌不息,古洞藏尽清幽。跟着秋晚游淮南,如约邂逅淮水风光,千年茅仙洞静静等候,静待八方游人前来邂逅千年时光与山河诗意。

图片来源:观淮资讯公众号

把HACCP建在生产线上 淮南为牛肉汤、豆制品产业装上“安全导航”

本报讯(记者 廖凌云)“一碗牛肉汤、一块八公山豆腐,香飘四方,安全必须先行。”近日,淮南市场监管局举办淮南牛肉汤、豆制品食品生产企业实施HACCP体系专题培训,全市48家牛肉汤、豆制品生产企业负责人、食品安全管理人员,以及各县(区)市场监管局食品生产安全监管人员集中“充电”,共同为特色产业高质量发展筑牢食品安全防线。本次培训紧扣HACCP体系七大原理和建立实施十二个步骤,结合淮南牛肉汤、八公山豆制品生产实际,对产品描述、工艺流程图绘制、现场验证、危害分析、关键控制点确定、关键限值设定、监控纠偏、验证与记录等关键环节逐一讲清讲透;以危害

分析工作表、HACCP计划示例为样本,手把手指导企业找准牛骨原料验收、卤制熬汤、煮浆凝固、金属探测、速冻冷藏等易发风险环节的关键控制点,帮助企业真正把体系建在生产线上、而非停留在纸面上。培训现场气氛热烈,参培学员认真听讲、详细记录,并结合自身生产实际积极提问交流。大家一致认为,此次培训内容丰富、针对性强、操作性好,既讲清了“是什么、为什么”,更讲明了“怎么干、如何管”,为下一步建立和实施HACCP体系提供了清晰路径。多家企业负责人表示,将尽快组织生产、质检、采购等岗位人员梳理工艺流程图、分析潜在

危害、确定关键控制点,制定简明易行的作业指导书,让一线工人一看就懂、一学就会,用实实在在的行动守护“淮南味道”的安全与品质。下一步,市市场监管局将持续分类推进HACCP体系建立实施工作:对规模以上企业,引导开展体系认证;对小微企业,指导其参照实施指南逐步建立危害分析和关键控制点管理制度。同时通过送教上门、专家一对一指导、培育示范企业现场观摩等方式加强日常帮扶,全力推动淮南牛肉汤、豆制品两大特色食品生产企业从“被动监管”向“主动防控”,从“经验管理”向“科学管理”转变,推动产业标准化、品牌化、高质量发展。

以藏品忆峥嵘 以初心敬长征



本报讯(记者 付莉荣 摄影报道)为纪念中国工农红军长征胜利90周年,传承弘扬伟大长征精神,2026第三届淮河岁月收藏展于近日在田家庵区淮滨街道淮河路社区开展。本次展览由淮南市民间文艺家协会组织,淮河路社区新时代文明实践站主办,市镜笔工艺品线刻文创中心承办,以“穿越万里山河 追寻红色足迹”为主题,展品系列图册凝结了创作者数十年心血。记者在展览现场看到,数百件来自全国各地的文旅图册整齐陈列,布局规整。展品内容层次清晰、覆盖面广,共分为三大板块,分别为

全国红色旅游线路遗址图册、安徽省各地市文旅图册,以及涵盖西藏、新疆、内蒙古、广西、宁夏等少数民族自治区的全国重点景区旅行图册,全方位展现祖国山河风貌与红色底蕴。创作者张华君多年来深耕红色文化挖掘整理工作,踏遍全国百余处红色景区、数十个红军遗址与烈士陵园,实地走访、多方搜集整理,汇编成全套红色主题线路图册。此次淮河岁月收藏展,既是致敬长征峥嵘岁月的赤诚献礼,也是一堂生动鲜活的红色教育实践课,为广大群众在方寸图册间回望红色征程、感悟初心使命、凝聚奋进力量注入鲜活动力。