

70年 熬出蚌埠一碗好汤



蚌埠融媒体中心记者 谢勳章 文/图

淮河的“桑酒”，若想感受人间烟火，可矗立河堤观赏美丽景观带，循百年津浦铁路大铁桥上火车轰鸣声回望，沿百年蚌埠宝兴面粉厂旧址南下，跨越铁路线，即可抵达一家有着70年不断传承、融合、创新史的餐馆，它就是南山路与朝阳路交叉口的老淮滨。没错，火车拉来了蚌埠这座城市，也运来了如今已蕴藏在珠城大街小巷的宝藏美食，老淮滨就是其中一家。

这里有浓浓的烟火气息。4月26日，退休闲适的王阿姨，一大早就和朋友来到蚌埠。“来得太晚就吃不上啦！”王阿姨说，从2012年老淮滨在朝阳路南山路交口北创办，再到2022年搬迁至路南，她一直是老淮滨汤的忠实拥趸。店内古色古香，人声鼎沸。四方桌、长廊座、小包间错落有致，木质食盒、市级非物质文化遗产牌匾、窗外郁郁葱葱的竹林，营造出浓厚的老蚌埠味道。

店内香气氤氲，老饕们点餐，汤为代表性单品，早晚餐必备。70年沉沉浮浮，人们对汤的热爱不减。若有法木，可轻轻拂去历史尘埃，去探个究竟。

上世纪四五十年代，绩溪人王怀栋，在淮北卖早点讨生活，却并不如意。听说蚌埠生意好，和很多人一样，他携家带口来到蚌埠。很长一段时间，王怀栋在太平街一带沿街叫卖餐点。王怀栋是个有心人，他很快注意到蚌埠的码头文化，人来自东南西北中，饮食口味各异。必须改良汤的口味！原本，他的汤用猪肉和大骨头熬制汤底。之后，他结合南北鸡蛋汤口味，改用老母鸡加猪骨熬制，并独创独特秘方，冲调鸡蛋汤。融合的口感、丰富的味觉，一经推出，便广受大众欢迎。积累第一桶金后，1956年，建在淮河边的淮滨饭店正式创立，南北的口味在这里交汇，南北的历史、时空在这里交错。

2012年，各方面时机成熟，第二代传承人桂勇在南山路打造出了新型的饭店，更名老淮滨，在保持传统优势的基础上，定期更换老旧菜谱，增加新菜品。几年后，第三代传承人代伟接棒。代伟十几岁便从蒙城来到蚌埠打拼，有着与王怀栋相似的经历。他思索着，在传承老淮滨传统的基础上，应该把餐饮与现代人的健康生活理念与饮食习惯相结合，不断契合时代的脉动，与时代同频共振。重任又落在了代伟的身上。

代伟发现，汤原材料的配比在王怀栋时代就已经固定下来，有一段时间，青年人和孩子越来越不愿意接受这种口味，汤销售受到影响。原本一锅汤中只有两只老母鸡和五斤猪骨头，代伟将其增加至四只老母鸡和十斤猪骨头，并减少中草药的用量。这一增一减，成本虽然上去不少，但是软烂的鸡肉、鲜美可口的鸡汤让人欲罢不能。食客依然能尝到熟悉的口感，新

客的味蕾也被这丰腴的味道折服。食客们的舌尖反应验证了代伟的判断。汤只是一个缩影，老淮滨的“非遗六大件”中，锅贴、馄饨等也有类似的创新，淮扬软兜减甜融合，醋醋鲤鱼和烧鸡也进行符合蚌埠口味的改良。老淮滨还推出小份菜，满足多样化需求，打造一站式小吃店，经典菜品更是入选“皖美味道 蚌香百

味”首批百道名菜。代伟对老蚌埠情有独钟，传承三代，70年不变的是，适应时代变化，不断变革的初心。近期，他用“满级号”老淮滨成功孵化出另一家餐厅，推出蚌埠十大经典菜品。过去几年，他还引入先进的管理理念，不断学习，让菜品的口味更稳定、管理更标准、服务更热情。

阿财老铺的程功助厨师获二等奖，参赛作品为“菊花鱼”和“群虾献寿”，淮·拾久新国菜的李雪峰厨师获三等奖，参赛作品为“淮沿风情过桥排”和“生煎沱湖大虾饼”。此外，阿财老铺的苏东飞厨师、金唐宫饮食娱乐管理有限公司皇轩大酒店的刘丹厨师、新东安大酒店的桂远厨师、阿财老铺的邹传奇厨师、淮拾久新国菜的刘静静厨师、明鑫礼宴的付成荣厨师获优胜奖。

“新徽菜·名徽厨”行动是“暖民心行动”重要内容，对促进劳动者高质量充分就业、提升烹饪行业从业人员技能水平、做大做强徽菜产业具有重要意义。“我们将继续大力推进‘新徽菜·名徽厨’系列活动，着力提升徽菜师傅烹饪技能，推动徽菜餐饮产业升级，打造徽菜美食文化品牌，有效促进餐饮从业人员就业创业、收入提高。”市人社局职业能力建设科负责人表示。

听蚌埠生意好，和很多人一样，他携家带口来到蚌埠。很长一段时间，王怀栋在太平街一带沿街叫卖餐点。王怀栋是个有心人，他很快注意到蚌埠的码头文化，人来自东南西北中，饮食口味各异。必须改良汤的口味！原本，他的汤用猪肉和大骨头熬制汤底。之后，他结合南北鸡蛋汤口味，改用老母鸡加猪骨熬制，并独创独特秘方，冲调鸡蛋汤。融合的口感、丰富的味觉，一经推出，便广受大众欢迎。积累第一桶金后，1956年，建在淮河边的淮滨饭店正式创立，南北的口味在这里交汇，南北的历史、时空在这里交错。

2012年，各方面时机成熟，第二代传承人桂勇在南山路打造出了新型的饭店，更名老淮滨，在保持传统优势的基础上，定期更换老旧菜谱，增加新菜品。几年后，第三代传承人代伟接棒。代伟十几岁便从蒙城来到蚌埠打拼，有着与王怀栋相似的经历。他思索着，在传承老淮滨传统的基础上，应该把餐饮与现代人的健康生活理念与饮食习惯相结合，不断契合时代的脉动，与时代同频共振。重任又落在了代伟的身上。

代伟发现，汤原材料的配比在王怀栋时代就已经固定下来，有一段时间，青年人和孩子越来越不愿意接受这种口味，汤销售受到影响。原本一锅汤中只有两只老母鸡和五斤猪骨头，代伟将其增加至四只老母鸡和十斤猪骨头，并减少中草药的用量。这一增一减，成本虽然上去不少，但是软烂的鸡肉、鲜美可口的鸡汤让人欲罢不能。食客依然能尝到熟悉的口感，新

客的味蕾也被这丰腴的味道折服。食客们的舌尖反应验证了代伟的判断。汤只是一个缩影，老淮滨的“非遗六大件”中，锅贴、馄饨等也有类似的创新，淮扬软兜减甜融合，醋醋鲤鱼和烧鸡也进行符合蚌埠口味的改良。老淮滨还推出小份菜，满足多样化需求，打造一站式小吃店，经典菜品更是入选“皖美味道 蚌香百

味”首批百道名菜。代伟对老蚌埠情有独钟，传承三代，70年不变的是，适应时代变化，不断变革的初心。近期，他用“满级号”老淮滨成功孵化出另一家餐厅，推出蚌埠十大经典菜品。过去几年，他还引入先进的管理理念，不断学习，让菜品的口味更稳定、管理更标准、服务更热情。

阿财老铺的程功助厨师获二等奖，参赛作品为“菊花鱼”和“群虾献寿”，淮·拾久新国菜的李雪峰厨师获三等奖，参赛作品为“淮沿风情过桥排”和“生煎沱湖大虾饼”。此外，阿财老铺的苏东飞厨师、金唐宫饮食娱乐管理有限公司皇轩大酒店的刘丹厨师、新东安大酒店的桂远厨师、阿财老铺的邹传奇厨师、淮拾久新国菜的刘静静厨师、明鑫礼宴的付成荣厨师获优胜奖。

“新徽菜·名徽厨”行动是“暖民心行动”重要内容，对促进劳动者高质量充分就业、提升烹饪行业从业人员技能水平、做大做强徽菜产业具有重要意义。“我们将继续大力推进‘新徽菜·名徽厨’系列活动，着力提升徽菜师傅烹饪技能，推动徽菜餐饮产业升级，打造徽菜美食文化品牌，有效促进餐饮从业人员就业创业、收入提高。”市人社局职业能力建设科负责人表示。



▲老淮滨老店

▶享受美食畅谈趣事

味”首批百道名菜。代伟对老蚌埠情有独钟，传承三代，70年不变的是，适应时代变化，不断变革的初心。近期，他用“满级号”老淮滨成功孵化出另一家餐厅，推出蚌埠十大经典菜品。过去几年，他还引入先进的管理理念，不断学习，让菜品的口味更稳定、管理更标准、服务更热情。

阿财老铺的程功助厨师获二等奖，参赛作品为“菊花鱼”和“群虾献寿”，淮·拾久新国菜的李雪峰厨师获三等奖，参赛作品为“淮沿风情过桥排”和“生煎沱湖大虾饼”。此外，阿财老铺的苏东飞厨师、金唐宫饮食娱乐管理有限公司皇轩大酒店的刘丹厨师、新东安大酒店的桂远厨师、阿财老铺的邹传奇厨师、淮拾久新国菜的刘静静厨师、明鑫礼宴的付成荣厨师获优胜奖。

“新徽菜·名徽厨”行动是“暖民心行动”重要内容，对促进劳动者高质量充分就业、提升烹饪行业从业人员技能水平、做大做强徽菜产业具有重要意义。“我们将继续大力推进‘新徽菜·名徽厨’系列活动，着力提升徽菜师傅烹饪技能，推动徽菜餐饮产业升级，打造徽菜美食文化品牌，有效促进餐饮从业人员就业创业、收入提高。”市人社局职业能力建设科负责人表示。

到上海看病更方便了

上海136家医疗机构与我市门诊实现慢病联网就医结算

本报讯(融媒体记者 陈瑜)我市已经实现上海开通“慢病门诊”跨省异地就医直接结算服务，长期困扰参保人员的慢病门诊异地结算问题得到解决。近日，市医保局发布信息，上海市已由去年6家与我市医保部门联网结算的医院增加至今年的136家，其中，三级医院7家，二级医院30家。

“我妈一直有糖尿病，现在长期定居上海帮我带孩子，已经做了跨省异地就医备案，听说糖尿病费用异地可以报销，还需要办理什么手续？”最近市民李女士向市医保部门进行了咨询。

对于这个问题，市医保局相关部门工作人员表示，我市已经开通了门诊慢病异地就医直接结算，李女士的母亲只要完成蚌埠市糖尿病慢病资格认定，相关费用在上海就可以直接报销。

参保人员办理异地就医备案后，到开通跨省门诊慢病业务的医院就诊，可以根据医院已经开通联网结算的病种，直接报销高血压、糖尿病、恶性肿瘤门诊治疗、慢性肾功能衰竭透析、器官移植抗排斥治疗等5个病种的门诊费用。

参保人可登录国家医保服务平台自行查询定点医疗机构联网情况，按照登录“国家医保服务平台APP”首页在线办理一异地备案一查询服务一异地联网定点医药机构查询一左上方选择城市一更多筛选一开通类别一门诊慢病特病”这一路径进行。

参保人员在异地门诊慢病直接结算时，一定要注意，已在蚌埠完成5种门诊慢病待遇资格认定，进行了异地就医备案；就医的异地定点医疗机构开通了相应的异地门诊慢病病种；持社保卡、医保电子凭证结算时，请告知医疗机构结算窗口是门诊慢病直接结算，只支付由个人负担的费用。

已经实现与我市医保机构联网结算的这136家上海当地的医疗机构中，包括了海军军医大学第二附属医院(长征医院)、上海国际医学中心、上海孟超肿瘤医院等三甲甲等医疗机构。

随着跨省异地就医门诊慢病费用直接结算的实施以及参与的医疗机构范围不断扩大，蚌埠患者、特别是在上海居住养老的蚌埠退休老人报销医疗费用更加便利，幸福感、获得感进一步增强。

给娃报班不怕关门跑路了

校外培训家长端APP帮忙先把关

本报讯(融媒体首席记者 新瑾)“请广大家长在手机应用商店或各主流应用市场下载安装‘校外培训家长端’APP，查询正规培训机构名单，‘掌上’办理报名、付费、选课、消课、退费，维护自身合法权益。”这几天，我市不少家长都收到了类似短信。记者昨天向市教育局求证后发现，这确实是在全国推广的官方平台，家长以后选择培训班时就能免除不少后顾之忧。

据介绍，“全国校外教育培训监管与服务综合平台”(网址：<https://xwpx.eduyun.cn/>)是教育部研发的平台，合规的培训机构都会在平台注册并接受监管。此外，教育部还结合平台开发了“校外培训家长端”APP，同样是全免费、公益性的官方平台，目的就是维护学生培训权益和培训资金安全。目前，APP已在各大主流应用市场上架，家长可以搜索下载。安装登录后就可查询经过严格审批备案的合法校外培训机构概况以及培训机构详情，包括资质、场地、类型、课程、收费、教师、教材等关键信息；还可以根据线上查询比

对情况，通过该APP直接精准选课、缴费购课、签订合同，按时消课，教学评价、申请退费。

与以往不同的是，家长在这个APP上选课、缴费后，将自动生成规范的培训合同，所缴费用全部进入培训机构监管银行账户，由银行实施第三方培训资金托管。按照“一课一消”原则，每一课结束后，向家长发送是否确认“消课”申请，经确认同意(超过15个工作日未确认的，自动视为同意)后，培训机构才能收到该课时的培训费。如孩子中途退学等原因诉求合理退费，家长可提交退费申请。

此前，我市公布了2023年非学科校外培训机构已审批名单，这些培训机构已被录入“全国校外教育培训监管与服务综合平台”，家长可以放心报名了。在市教育局几天前发出去的校外培训致家长的一封信中，也提醒家长报名时“一用五看”，即用“校外培训家长端”APP，看培训资质、培训行为、收费标准、培训合同、收费路径，为自己的权益多留个心眼。

争分夺秒 铁骑抢出生命通道



·身边好人·

蚌埠融媒体中心记者 周芳林 通讯员 何本文

警笛鸣响，铁骑飞驰，这不是发生在电影中的警匪大片，而是蚌埠交警一大队铁骑队员和时间赛跑、护送急症病人就医的一幕。近日，铁骑队员刘勇、吴相东争分夺秒开辟“生命通道”，温暖了百姓心田。

3月7日上午，刘勇、吴相东接到市民胡女士的求助，其襁褓中的女婴因呛奶导致窒息，出现了呼吸暂停现象，情况万分紧急。

“当时正值上午车流高峰期，到医院起码要花费40分钟。”胡女士对记者说，危急时刻，正在蚌埠市革命历史陈

列馆片区巡逻的一大队二中队铁骑刘勇、吴相东立即开启警灯、拉响警笛在前方开道，警示周边车辆避让。在他们的共同努力下，不到十分钟，就将婴儿安全护送到医院。由于得到及时救治，女婴转危为安。

这样的事情不胜枚举。2020年12月1日晚，马鞍山市市民王先生的五岁女儿因发烧送至蚌埠一家医院治疗，随后陷入重度昏迷，医生告知需紧急转院，当时天色已晚且下着大雨，救护车全部在外出勤，恰逢刘勇和同事在路口执勤。刘勇见此情况，立即拉响警笛，在当事人的车辆前方开道，仅用了5分钟就安全地将患者转送到医院，给孩子的救治争取了宝贵的时间，展现了蚌埠交警的良好形象。

采访中记者了解到，刘勇和吴相东的孩子今年正值高考，因为工作原因，平时陪伴孩子的时间很少。吴相东说：“自己家也有小孩，特别理解家长的心情。既然选择了这份工作，就要踏踏实实把工作干好。”

在车流中穿行指挥，危机时刻争分夺秒，风里来、雨里去，他们在保障交通安全的同时，也时刻用“速度与温情”，守护着每一个需要帮助群众。

传承“舌尖上的美德”



本报讯(融媒体记者 何沛)“一粥一饭，当思来之不易。”为培养孩子从小珍惜粮食、崇尚节俭的意识和习惯，拒绝“舌尖上的浪费”，近日上午，“小手传大手，拒绝‘舌尖上的浪费’”主题活动在新天地幼儿园开展。