



# 来到蚌埠 怎能不尝尝怀远烧全鸡



蚌埠融媒体中心记者 谢勋章 文/图

品尝蚌埠美食，除了皖C三件套，不妨试试曾经的宫廷菜——怀远烧全鸡。它是典型的徽菜，取材讲究，火候十足，口感鲜美。这道菜背后还有一段美丽的传说，听听倒也无妨，顺便感受一下蚌埠这片土地上浓厚的历史文化底蕴。

从蚌埠市中心向西驱车十几公里，即可到达怀远县城。这里大大小小的烧全鸡店数不胜数，烹制方法和流程大同小异，关键是选材。怀远县境内山水秀雅，河流宽阔，水质清澈，生态环境优越，家禽养殖条件可谓得天独厚。

每天凌晨五六点钟，是怀远县居民吴师傅最忙的时间。匆匆起床后，他便来到鸡舍，宰杀活鸡，用90℃烫水拔毛，然后趁着新鲜送至怀远县城内酒店，怀远县金水阁大酒店(以下简称金水阁)就是其中一家。怀远烧全鸡的美名，靠的是选取优质食材。吴师傅的家禽饲养场设在县城周边的林地，公鸡均为走地鸡，选送公鸡的年龄

均控制在一年以上。公鸡是本地特有品种，就地取材既保留了地方特色，也保证了食材的鲜活度。

每天上午九点，金水阁服务人员便开始忙碌。怀远烧全鸡讲究十全十美，公鸡的头、爪、肝、心等十个部位全部入菜。服务人员逐一清洗，保证卫生无异味。然后，快刀斩鸡剁块，每块约二指半见方。

怀远烧全鸡继承发扬了医食同源的传统，金水阁将二十余味香辛料研磨成粉借以烹制。小小一道菜也讲究文武之道，武火烧开，文火慢炖，约一个小时后出锅。盛入盘中，鸡块堆砌如小山，色泽红润，汤味浓淡得宜，再点缀青红辣椒，秀色可餐。咬一口，鸡肉厚实弹牙，嚼劲十足，味道浓郁。鸡杂吸收浓香鸡汁，爽口鲜嫩。再搭配一碗白莲坡贡米米饭，堪称完美。

怀远烧全鸡源远流长，是淮河饮食文化重要符号之一。传说大禹与涂阿娇婚宴便有烧全鸡这道菜，取“鸡”与“吉”的谐音，寓意涂山氏国大吉大利，繁荣昌盛。也有传说，大禹治水三过家门而不入，治水成功天下诸侯感动之余来朝拜，大禹以涂山脚下农家散养的一年以上雄壮草鸡为主菜宴请万国。据金水阁总经理张聪介绍，在明清时期，怀远烧全鸡作为徽菜代表被列入宫廷菜谱，后制作方法传入民间，流传至今。

上个世纪90年代开始，金水阁的



做好的怀远烧全鸡点缀青红辣椒，令人胃口大开。

怀远烧全鸡已闯出名堂，怀远县馨和宫饮有限公司、怀远县蔡记厨房等烹制的怀远烧全鸡也颇有美名。这三家的怀远烧全鸡均入选“皖美味道蚌埠香味”首批百道名菜。在传承美味的同时，从上个世纪90年代开始，张聪的父辈开始发力产业化，对其进行深加工，进一步延长补齐产业链。如

今，在各大商超，均能买到怀远烧全鸡礼盒，根据重量和鸡龄的不同，价格从几十元到几百元不等。怀远县文旅局也积极参与谋划，在探索文化赋能的同时，推动怀远烧全鸡产品研发设计紧跟时代发展步伐。或许，在不久的将来，消费者就能购买到怀远烧全鸡自嗨锅啦。

四条免费专线运送5583人次 两处客运站运送78424人次

## “五一”假期我市公共交通运送乘客150万余人次

为切实做好我市文化旅游美食季安全运输服务保障工作，方便外地游客来蚌打卡、品尝美食，市公交集团提前科学研判，谋划节日运营计划，在蚌埠南站免费开通1条旅游专线、3条美食专线，并预备应急车辆确保高铁与公交无缝对接，保障旅客无滞留。在客流高峰，增加通达各大商圈、景区及交通枢纽班次投入，进一步缩短发车间隔，保障市民节日休闲、娱乐、购物、探亲访友等出行需求。

“五一”假期，市长途汽车中心站旅客如织。瑞青班组全体成员放弃休息，全员在岗，从凌晨五点半开始，用真情为南来北往的旅客提供便捷、安全、有序的出行服务。在候车室，“瑞青小姐姐”们穿着统一制服，带着暖心微笑，不知疲倦地穿梭在人群中，为旅客提行李、端茶送水，做好重点旅客关爱帮扶工作。在瑞青服务台，工作人员做好广播提示、为突发状况的旅客办

理退改签、为丢失物品的旅客寻找失物。为民办实事，乘客获得感强烈。“五一”假期，公交热线优化热线服务，受理并办理了500余起服务信息。一线公交车司机拾金不昧、助人为乐15起，拿到丢失物品的旅客交口称赞。蚌埠南站首末站公交志愿者开展咨询服务、文明引导、绿色出行宣传等志愿服务，用善举托起城市文明，展现了蚌埠的良好形象。

为全面提升全民防灾减灾意识和自救互救能力，市减灾救灾委员会办公室统一筹划部署，协调指导全市各级各部门开展形式多样的宣教活动，广泛普及防灾减灾知识，推进基层应急能力建设，从源头上防范化解群众身边的安全风险，筑牢防灾减灾救灾的人民防线。

## G36宁洛高速公路明光至蚌埠段淮河特大桥 首孔现浇梁顺利浇筑完成

### 全面进入上部结构施工阶段

本报讯(融媒体记者 李景 通讯员 白兴涛 文/图)近日，由中铁四局承建的G36宁洛高速公路明光至蚌埠段改扩建工程淮河特大桥首孔现浇梁顺利浇筑完成，标志着项目全面进入上部结构施工阶段。

为确保首孔现浇梁顺利浇筑，项目部提前召开部署会，不断优化施工方案，提前对浇筑工艺、安全、质量等进行全面交底。浇筑过程中，项目部及监理单位负责人现场督导，对模板安装、钢筋绑扎、混凝土保温、配合比等各个环节严格把控，确保了首孔现浇梁浇筑顺

利完成。该项目位于凤阳县及五河县境内，线路全长9公里，主要为桥涵工程及路基工程施工，其中跨淮河特大桥是塔高最高、跨度最大的独塔不对称斜拉桥，是标段控制性工程。G36宁洛高速公路是长三角地区通往安徽、河南、陕西及西北地区的战略大通道，也是联通长三角经济圈的重要公路。该项目的建设，对推动安徽省中部崛起、带动皖北振兴、促进皖北地区经济发展、加快长三角一体化建设具有重大意义。



淮河特大桥首孔现浇梁顺利浇筑完成，标志着项目全面进入上部结构施工阶段。

## 防范灾害风险 护航高质量发展

我市开展全国防灾减灾宣传周活动

### 加强防灾减灾 共建平安蚌埠

本报融媒体记者 陈瑶 今年的5月12日是第15个全国防灾减灾日，主题是“防范灾害风险 护航高质量发展”，5月6日至12日为防灾减灾宣传周。

为全面提升全民防灾减灾意识和自救互救能力，市减灾救灾委员会办公室统一筹划部署，协调指导全市各级各部门开展形式多样的宣教活动，广泛普及防灾减灾知识，推进基层应急能力建设，从源头上防范化解群众身边的安全风险，筑牢防灾减灾救灾的人民防线。

防灾减灾宣传周期间，我市将持续开展各项宣教活动，采取集中宣传、救援演练、隐患排查等方式，进一步增

强群众防灾减灾意识，减轻灾害风险，守护美好家园。5月6日上午，市减灾救灾委员会、市应急管理局会同蚌山区减灾办、组织市减灾救灾委各成员单位及各区县减灾办在淮河文化广场(会展中心南侧广场)组织开展大型广场宣教活动。

宣传期间，各县(区)、各相关部门根据地区和行业特点，围绕今年全国防灾减灾日活动主题，创新宣传方式，灵活运用活动载体，积极开展“五百宣传”活动，不断激发群众防风险的积极性、主动性、创造性，减轻各行业、各领域可能存在的灾害风险和隐患。

我市各县(区)、各有关部门还将深入开展各类风险隐患排查治理活动，聚焦重点区域、重点单位、重点人群，从源头上防范和化解安全风险，真正把风险解决在萌芽之时、成灾之前。

## 守护“舌尖安全” 保障“秤准量足”

为切实做好蚌埠市文化旅游美食季安全保障，确保来蚌游客吃的安心，玩的放心，市市场监管局加大对食品安全、价格、计量、特种设备等领域的监管力度，组织执法人员对全市各大旅游景点、网红街市等进行监督检查，严厉打击计量器具作弊等违法行为，确保广大市民游客的“菜篮子”“果盘子”“肉袋子”等秤准量足，护航“舌尖安全”。

经营者严格履行食品安全主体责任，做到诚实守信经营。组织执法人员对中国南北分界标志、银泰城映巷美食街、张公山公园、花鼓灯嘉年华、青创市集、篾匠街等人气较旺的景区、美食街进行巡查，重点查处餐饮消费、流通领域食品非法添加、虚假宣传、侵权假冒、餐饮浪费等违法行为。全面排查整治安全风险隐患，对商超、宾馆、酒店等人员密集场所的电梯、压力容器、锅炉和景区景点的大型游乐设施进行全面检查。对餐饮单位使用的液化石油气钢瓶全面排查，严禁使用无码气瓶。

规范价格行为，严厉打击哄抬物价、串通涨价等违法行为。进一步畅通投诉举报渠道，对受理的投诉举报及时妥善处置。

同时，不间断对景点周边、美食街区、网红店铺在用计量器具开展现场检查，重点检查经营户是否存在使用未经检定、超过周期检定的计量器具行为；是否存在使用改装、不合格的计量器具或者故意破坏计量器具准确度的行为等。截至目前，全市各级市场监管部门出动执法人员1480余人次，检查经营户3800户次。针对近期发现老铺子饭店涉嫌故意使用

不合格计量器具的违法行为，市市场监管局对当事人下达了《行政处罚告知书》，将依据《中华人民共和国计量法实施细则》规定予以顶格行政处罚，同时没收不合格计量器具和全部违法所得。

“针对景点、网红街区等区域，市场监管部门将守住市场监管领域的底线与红线，继续在食品安全、计量、价格及特种设备领域加大检查频次与处罚力度，确保各项保障工作落实到位，营造放心消费环境，让游客玩得开心，吃得放心。”市市场监管局负责人表示。



## 税之蓝 助力文旅 产业红

4月27日，国家税务总局固镇县税务局“税之蓝”志愿者服务队深入蚌埠市文化旅游美食季活动现场，普及税收知识，宣传便民办税缴费举措，让广大美食爱好者在享受蚌埠美食的同时，感受税务部门的便民“春风”。活动当天，发放宣传单页200余份，解答各类涉税咨询20余次。

通讯员 黄玉林 摄

## 蔬菜生产 四季不停



近日，常坟镇三拐村菜农正在收割韭菜。怀远县以“稳规模、提质量、增效益、带农户、促增收”为目标，不断推进蔬菜产业高产、优质、高效发展，在确保二线蔬菜基地蔬菜种植不占用基本农田的前提下，确保四季都有蔬菜供应市场。

通讯员 吴高翔 摄