

6000

鹤马 让世界看见一城山水半城林



比赛现场。



女子组第一名冲向终点。



外国选手在比赛中。



上阵“三兄弟”。

氧吧里的角逐

风景在路上

“太舒服了！就像在清爽的空调房里奔跑！”来自浙江的跑者唐晓芬说。她冲过终点线时，额头上的汗珠已被凉风吹散。作为女子组冠军，她赛后开心提起的不是成绩，而是赛道的“清新与干净”。

鹤岗的夏天从不会让人失望。作为国家级“避暑旅游目的地”，这里8月的平均气温只有22℃，半马赛道更是沿着森林覆盖率达43.22%的生态走廊铺设，平安塔的古朴、彩虹公路的明快、金顶山林海的壮阔……跑者们的每一步，都踏在风景线上。来自俄罗斯的选手安德烈一边跑一边举着手机录像：“树比楼多，空气里都是甜味，这是我跑过的最‘绿’的马拉松。”

除了21.0975公里的半程马拉松，5公里的欢乐跑赢得许多家庭的喜爱和参与。老人牵着孩子的手，年轻人推着婴儿车，沿着人民广场环线慢慢走，有人停下来拍彩虹公路的美景，有人对着平安塔的晨雾出神，“名次不重要，能在这么美的地方转一转，就很好了！”一位来自哈尔滨的跑者笑着说。

选手们在山水相伴中奔跑。



□文/朱诗文 姜涵涵 张宇博
本报记者 吴树江 摄/本报记者 吴树江

10日，黑龙江省烧烤职工技能大赛暨第三届鹤岗小串烧烤竞赛在鹤岗市人民广场火热开赛。来自全省13个地市的26支队伍，与特邀的淄博烧烤代表队、俄罗斯籍代表队同台竞技，用滋滋作响的烤串让小城鹤岗的烟火气更加浓郁。

竞赛现场，炭火跳动间，各代表队师傅们手法娴熟：翻烤、撒料、控温一气呵成，肉串油滴落炭火，升腾起的香气弥漫全场。牡丹江代表队的陈建国带来麻排、秘排和藤椒鸡肉串，三款特色串各具风味；已是第三次参赛的鹤岗选手秦庚则剑指“串王”，誓要延续本土荣耀。

作为本次赛事的“主角”，鹤岗小串以其精致口感征服众人：三分熟的鲜嫩小牛肉，滋滋冒油的脆皮肥瘦，成为市民和游客的心头好。特邀队伍更添跨地域风味——俄罗斯籍选手切斯拉夫点赞鹤岗小串“原汁原味，方便食用”，并坦言俄式大串与中式小串各有千秋；淄博代表队的刘晓梦则细致对比两地风味，直言鹤岗小串咸度更突出，其“三分熟”工艺或为未来新品研发提供灵感。

现场亮点纷呈，10米长的“巨无霸”烤串

跑道上的炫酷

上演科技秀

如果说天然氧吧是“鹤马”的“底色”，那科技与美食就是最亮眼的“颜料”。

起跑前，智能机器人“鹤鹤”已经领着数百名跑者跳起舞来。跟着音乐节奏，它灵活地扭动机械臂，逗得大家一边笑一边模仿，赛前热身仿佛成了欢乐派对。让人叫绝的是赛道上的“机器狗救援队”——这些四条腿的小家伙背着急救包，跟着急救人员穿梭，一旦有选手不适，它们能迅速停下“递”出绷带、能量胶，科技感拉满。

更让跑者惊喜的，是那条百米长的“流水席”。

刚跑过彩虹公路，烧烤的香气就顺着风飘过来。31位师傅站在烤炉后忙得热火朝天，油星溅在炭上滋滋作响，三分熟的牛肉片，脆皮肥瘦串冒着热气，免费供给跑者。“凌晨3点就来了，备了5万串，管够！”鹤岗利东烧烤供应链总经理吴宝龙的声音带着沙哑，眼里却闪着光。不远处，喜家德的师傅们正把刚出锅的饺子往碗里盛，“1万多个呢，祝大家都成‘佼佼者’！”店长李桂强的吆喝声混着香气，让不少跑者放慢了脚步。

“跑着跑着闻到了串香！”来自长春的邱亚琪干脆停下脚步，接过一串咬下去，鲜嫩的肉汁在嘴里爆开，“之前就听说鹤岗小串有名，没想到跑马拉松能免费撸，这待遇绝了！”有人边吃边跑，有人捧着饺子蹲在路边，有位大叔索性坐在树荫下，说：“吃饱了再跑！”

这些画面被传到网上，网友们乐翻了：“这哪是马拉松，分明是美食节！”“别人家是跑半马，鹤岗是跑‘半饱’！”



机器人“陪跑”。



烧烤竞技。

烧烤竞技 燃情小串之城

颠覆了人们对“鹤岗小串”的认知。据鹤岗小串餐饮商会会长王振东介绍，这串“巨无霸”是用当天采购的15公斤牛肉、腌制了12小时、耗时一个半小时烤制而成，极度考验师傅的技术功底。为让更多人共享盛宴，市总工会还免费分发了一万串新鲜烤串，让市民游客大快朵颐。

比赛设规定与自选两个环节，7位专业评委从食品安全、口味、色泽、摆盘等维度打分。经过数小时角逐，哈尔滨市喜东北烧烤代表队摘得冠军。“能从众多大师中胜出我感到很荣幸，希望把龙江烧烤推向全国。”冠军得主陈金龙的感言道出了所有参赛者的决心。

鹤岗市总工会副主席杨立辉表示，26组选手带来的76个自选品种，充分展现了各地烧烤魅力。赛事不仅深化了地域文化交流，提升了从业者技能，更助力“鹤岗小串”品牌走向更广阔

的舞台。这场烧烤盛宴，既是技艺比拼，更是文化交融，让北国边城的烟火气中，飘出了属于龙江美食的独特芬芳。

据了解，活动旨在以烧烤美食为桥梁，搭建起烧烤业者交流合作的广阔平台，培养和造就一批能力强、素质高、想创业、勇创新的烧烤行业高技能人才，展示烧烤特色美食魅力，吸引更多游客游龙江、享清凉、品美食。



俄罗斯选手在展示“大串儿”。

虾王争霸 美味升级

□文/于洋 焦波 李伟东 本报记者 吴树江
摄/本报记者 吴树江

如今在东北，要说顶顶勾人的美味，那必须有小龙虾！红亮亮的虾壳裹着浓汁，雪白的虾肉纹理清晰，往嘴里一送，鲜得人直咂巴嘴。10日下午，一场别开生面的小龙虾挑选比赛——“寒地小龙虾”品鉴推介活动“虾王”评比在鹤岗拉开帷幕。

活动现场，主办方负责人兴奋地对记者说：“小龙虾配酒，那是绝配，超大个的小龙虾配酒，更是神仙般的享受。这次评比采取两种方式，一是养殖户挑选1尾小龙虾称重，进行单体小龙虾重量评比；二是随机选取20尾小龙虾称重，计算平均重量。谁家的虾重谁就是王者。”

经过来自绥滨县、萝北县、东山区、北大荒集团宝泉岭农场等地13家养殖户的激烈比拼，鹤岗市东山区新华镇永利村养殖户郑国生家的小龙虾以单体克重92克及20尾总重2.88斤，荣获2025年鹤岗市“寒地小龙虾”品鉴推介活动“虾王争霸赛”的“虾王”及“养殖能手”称号。这份荣誉背后，是郑国生不断克服困难的艰辛。“养虾过程中，调水、养草，每一项我们都会失败过，又重新再来。养草时草全死了，就再种一茬；调水时，微生物不活，菌类不活，就重新再整。直到最后调好水种好草，才有了这个结果。”郑国生感慨道。

能养好寒地小龙虾，离不开哈尔滨市农业科学院的技术支持，其团队首创寒地区域“南繁北养、自繁自养、繁育分离”技术，给养殖户吃下“定心丸”。哈尔滨市农业科学院水产分院院长董宏伟表示：“鹤岗市委市政府对寒地小龙虾产业发展高度重视，与我们刚刚签订了框架协议，今后我们将全力支持鹤岗市农业高质量发展，为全市小龙虾产业的发展保驾护航。”

“虾王争霸赛”结束后，免费品鉴区外的市民已排起长队。很快，大家手中都端上了装虾的小碗。市民董金睿赞不绝口：“肉很嫩，很鲜，很好吃。”市民彭程也评价：“太香了，虾的个头也大，味道真不错。”

鹤岗市农业农村局局长刘光华介绍：“北方的小龙虾3月育苗，6月入田，7月~10月成品，生长期长。在这样的水温环境下，小龙虾长得更壮实，肉更紧实，口感更Q弹，味道很鲜美。”小龙虾富含优质蛋白质、微量元素和矿物质，对人体益处多多，而鹤岗独特的气候条件，更赋予其多元化口感。这场“虾王争霸赛”，不仅让市民品尝到美味，也为鹤岗寒地小龙虾产业发展注入新活力。

