

6000

跑者乐享园林式马拉松

鹤马让世界看见一城山水半城林



比赛现场。

□文/本报记者 吴树江 摄/柏常海 本报记者吴树江

8月10日7时,在鹤岗市人民广场,随着清脆的发令枪响划破天际,来自中国、俄罗斯、埃塞俄比亚、肯尼亚、美国、法国等7个国家和地区的6000多名选手,如潮水般冲出起跑线——“喜家德2025鹤岗森林半程马拉松”在淅淅沥沥的小雨中拉开帷幕。这不是一场普通的马拉松。当跑者们的脚步踏过梧桐大街的绿荫道,穿过彩虹公路的斑斓,奔入金顶山林海的苍翠,他们挑战的不仅是21.0975公里的极限,更在“每立方厘米3000+负氧离子”的天然氧吧里深呼吸,沉浸式欣赏这幅“一城山水半城林”的生态画卷。而赛道旁飘来的烤串香、饺子味,以及“陪跑”的机器人,更让这场奔跑成了自然与激情、传统与科技的奇妙碰撞。

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。



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,跟着急救跑者穿梭,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,免费供应给跑者。“凌晨3点就来了,备了5万串,管够!”鹤岗柏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,祝大家都能‘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”。



女子组第一名冲向终点。



外国选手在比赛中。



上阵“三兄弟”。

终点线的烧烤

热情嗨翻天

跑到终点,跑者们又被狠狠“宠”了一把——终点门竟做成了巨大的烧烤炉造型,红砖墙、铁烤网,远远望去像在烤着全世界最大的串。而炉边站着的,是鹤岗市文旅局局长丛培甲,他戴着白手套,正给跑者烤串,手法娴熟得像个老摊主。

“来,刚烤好的,尝尝咱鹤岗的味道!”丛培甲把肉串递给一位肯尼亚选手,对方咬了一口,竖起大拇指连说:“Good!”丛培甲笑着说:“之前去哈尔滨给游客送串,这次在家门口更得露一手。咱鹤岗不光有林海界江,还有小串冻梨,就是想让大家知道,这儿不仅能跑,更能‘醉’。”

终点旁,一个直径2.2米的大冰碗里堆满了冻梨。刚跑完的选手们拿起一个掰开,甜丝丝的汁水顺着手指流,“这冰凉劲儿,太爽了!”有人举着冻梨和冰碗合影,背景里“游界江、穿林海、玩射击、撸小串”的标语,成了最生动的城市名片。

最终,一名肯尼亚选手以1小时03分的成绩拿下男子组冠军,唐晓芬以1小时15分摘得女子组桂冠。但

对更多人来说,成绩早已不是重点。“明年还来!”是赛道上最常听到的话。

当最后一位跑者带着满身烟火气走过终点线,太阳俏皮地从云层中露出笑脸,光线穿透金顶山的林海,整片森林更加盎然。这场马拉松,跑过了21多公里的赛道,却跑不尽鹤岗的山水与热情。正如一位跑者在朋友圈写道:“这里的负氧离子让人想深呼吸,这里的小串让人想留下来——鹤岗,下次见,带着空肚子来!”

相约“鹤马”,乐享山水。赛事落幕,但属于鹤岗的故事,才刚刚开始……

鲜活的小龙虾。

虾王争霸

美味升级

□文/于洋 焦守波 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,鲜得人直咽巴嘴。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“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。市民董金奎赞不绝口:“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。



烧烤竞技 燃情小串之城

□文/朱诗文 姜玥涵 张宇博 本报记者 吴树江 摄/本报记者 吴树江

10日,黑龙江省烧烤职业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,肉串油脂滴落炭火,升腾起的香气弥漫全场。牡丹江代表队的陈建国带来麻辣、秘排和藤椒鸡内串,三款特色串各具风味;已是第三次参赛的鹤岗选手秦康则剑指“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

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心声。

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”。

小串“巨无霸”。