

□文/摄 大树大江

谁懂这场双向奔赴的滚烫！威尼斯影后辛芷蕾与家乡的“小串情缘”，再次让“鹤岗小串”在舌尖上跳舞、火爆出圈。站上威尼斯电影节领奖台的她，最牵挂的仍是家乡鹤岗的那口炭火小串。从节目里直白喊话“必须回鹤岗撸串”，到《扬声》栏目里细数家乡人给的底气，这位走上国际舞台的鹤岗姑娘，从未隐藏过对家乡的深情——她把乡愁酿成推介，让全国都记住了这座东北小城的烟火气。

而鹤岗，更是把“宠自家孩子”刻进了骨子里。姑娘在外为家乡“代言”，家乡便为姑娘“宠粉”：直接喊话全国网友，免费送出带着炭火香的小串大礼包，更贴心附上鹤岗手绘地图，把小城的温暖与诚意，打包送到每一个爱这份家乡味的人手里。

可这故事远不止双向奔赴那么简单。谁能想到，三年前还是当地“街边小店”小吃的小串，如今全国已有超1200家门店，年营业额超45亿元；它拥有专属LOGO和版权认证，城内3家加工企业实现标准化生产，坚守“鲜切、现烤、无添加、无预制”底线，从烟火小吃转变为当地经济的“新引擎”。

更难得的是，这是一座资源型转型城市的诚恳与态度。它没有急功近利的吆喝，而是用一份小串的坚守、一次宠粉的真诚，告诉世界：转型之路或许漫长，但只要守住品质、留住温情，就能走出属于自己的路；游子无论走多远，故土永远是最坚实的后盾。这场“影后养家乡，家乡宠粉丝”的双向奔赴，是游子与故土的深情羁绊，是东北人“爱孩子”的实在表达，更是这座城市转型路上的温暖注脚。

炭香浸岁月 小串启新程

鹤岗小串从烟火小吃到全国IP的蝶变之路



鹤岗小串。



企业在加工“鹤岗小串”。

影后添新力 串香遍全国
鹤岗小串的品牌赋能与未来前景

“走了这么多地方，我发现我最爱吃的，还是我们鹤岗的东西。这儿的小串绝对是原味小串，那简直就是我们的‘中式牛排’，它那个肉就是半生的又很嫩，然后味儿调得又很足。”辛芷蕾的真情告白，为鹤岗小串增添了强大的品牌影响力，让这道北国美味再次火爆全国。如今，借助名人效应、政府推动、企业深耕，鹤岗小串已实现全产业链发展，门店遍布全国，从街头小吃成长为全国知名网红美食，未来更有望成为像兰州拉面、沙县小吃一样的全国性特色美食IP，书写老煤城转型新传奇。

依托名人效应的助力，鹤岗小串快速破圈。作为从鹤岗走出的威尼斯影后，辛芷蕾始终牵挂家乡味道，多次在节目和访谈中推介鹤岗小串。电影《日掛中天》获奖后，她回乡路演，专访中畅谈小串美味，相关报道被70余家媒体转载，产出各类内容8000余条，全网3.6亿流量；专访结束后，她以“鹤岗小串，我回来了”发布微博，登上多平台热搜，互动量达4.8万次。在她的带动下，红钢厂烧烤、头牌烧烤、喜鹤祥烧烤等特色门店及各类私房小串店铺，都成为游客打卡热门选择，为品牌推广注入强大动力。

政府的大力推动，为鹤岗小串发展保驾护航。鹤岗市委宣传部立足“宣传搭台、产业唱戏”思路，分阶段推进鹤岗小串品牌化跃升。2024年初，抢抓哈尔滨旅游热潮，策划“鹤岗小串尔滨行”活动，在中央大街打造品鉴冰屋，联动各媒体与网络大V传播，相关信息超3万条，可见阅读量破3亿；依托紫丁香创意设计大赛铜奖作品，打造专属视觉IP并完成版权认证，联合多部门与餐饮协会制定行业规范，推动9家店铺、2家产业链主企业升级，启用新LOGO的主体客流与营收环比均增长超20%；连续两年在“鹤马”设置百米小串流水席，带动城内小串商户营业额增长近40%，其中参赛网民“范老师爱跑步”单条视频全网浏览量1.3亿。

同时，政府构建“线下场景+展会平台”宣推矩阵，在市区出入城口、火车站等场所设置宣传设施，LED大屏循环播放品牌标识；借助哈尔滨国际经贸洽谈会、深圳文博会等展会展示品牌魅力，吸引投资；联合相关部门强化监管，严格审核店铺、定期抽检，择优授牌“鹤岗小串”品牌示范店。此外，鹤岗市小串烧烤餐饮商会的成立为行业发展提供支撑，负责组织管理活动，为会员单位提供采购渠道，降低运营成本，平衡市场价格，保障有序市场环境。

企业的创新深耕，让鹤岗小串全产业链发展愈发成熟。如今，全国鹤岗小串门店超1200家，其中外埠门店600余家，主要集中在北京、浙江等省市，外埠门店平均日营业额15000元，年产量约达6.4亿串，年营业额约达33亿元；全口径产值方面，全年小串产量约达13亿串，营业额约达45亿元，实现从“流量破圈”到“产业增值”的华丽转身。

在品牌布局上，红钢厂打造清晰的三大品牌矩阵，鹤岗市食酷餐饮管理有限公司董事长李金谭在接受记者采访时侃侃而谈，“双鹤老传统”主打70年历史熟食香肠，是优质伴手礼；旗下的“红钢厂”主打鹤岗小串，承载矿山文化；“喜大吉”为新注册熟食品牌，主打东北赶集文化。在运营模式上，红钢厂计划引入AI智能管理系统，实现精细化管理；柏利东持续优化产品，推出适配空气炸锅的串品和饼夹串，完善仓储物流布局，提升配送效率。

在文化传播上，红钢厂计划打造鹤岗小串文化展览馆，展现制作历史、恢复老物件，设置打卡点，打造一站式体验场景；柏利东通过举办新品发布会、赞助本地赛事等方式宣传鹤岗小串；头牌烧烤、喜鹤祥烧烤等特色门店，以自身特色传递小串美味与文化；私房小串以代代传承的私家技艺，延续鹤岗小串的烟火温情。

炭香袅袅，串韵悠长。从远古肃慎人的篝火烧烤，到老矿工下班路上的街边小店小吃；从老何太太的5毛钱小串，到如今遍布全国的1200多家门店；从单一肉串，到品类丰富、产业链完善的特色美食IP，鹤岗小串的每一步演变，都藏着岁月的沉淀、鹤岗人的坚守与创新。它是舌尖上的美味，承载着三代鹤岗人的味觉记忆，喜鹤祥的特色品类、头牌烧烤的火爆人气、私房小串的独特风味，共同勾勒出鹤岗小串的鲜活图景；它是城市的名片，传递着老煤城的转型力量；它是游子的乡愁，连接着故土与远方的牵挂。

辛芷蕾与家乡的双向奔赴，让鹤岗小串的烟火气传遍全国；政府的精准推动，为小串产业铺就宽广道路；企业家的深耕细作，让鹤岗小串实现从“烟火小吃”到“经济引擎”的蝶变。如今，鹤岗小串正以“鲜、嫩、精、香”的特色，以标准化、规模化、品牌化的发展态势，走向更广阔的市场，它不仅是一道美食，更是一种文化、一种精神，是鹤岗人吃苦耐劳、坚韧不拔的矿山精神的生动体现，是这座老煤城转型路上最温暖、最有力的注脚。

未来，随着全产业链的持续完善、品牌影响力的不断提升，鹤岗小串必将走出国门、享誉四海，成为全国乃至世界知名的特色美食IP，让更多人通过一串小串，认识鹤岗、了解鹤岗、爱上鹤岗，让这缕北国炭香温暖更多人的舌尖与心房，让这座边陲煤城，在小串的烟火气中焕发新的生机与活力，书写属于自己的转型传奇。

三分藏鲜韵 烟火聚人心
鹤岗小串的城市地位与全产业链布局

“东北小串看鹤岗，想吃就来红钢厂”，这句响亮的口号，道出了鹤岗小串在东北烧烤江湖中的地位。如今，在鹤岗，小串早已超越美食本身，成为城市的名片、市民的舌尖美味，更是老煤城转型路上的“新引擎”。它承载着矿山文化记忆，凝聚着鹤岗人的热情与坚守，更在企业家的深耕下，构建起完整的全产业链，从街头小吃走向规模化、标准化发展，成为带动就业、激活经济的重要力量。

在鹤岗人的生活中，小串是不可或缺的存在，是朋友相聚、家人团圆、情侣约会的首选，更是城市幸福指数的生动体现。清晨街头，小串店的烟火气早早升起，为早起的人们送上热乎美味；傍晚时分，大大小小的串店座无虚席，熟客寒暄、陌生人因串结缘，炭火缭绕中尽显人间温情。其中，头牌烧烤的影响力尤为突出，作为鹤岗小串的知名代表，其围炉自烤门店每天下午5点就排起长龙，不仅深受本地食客喜爱，更吸引外地游客慕名而来。头牌围炉自烤小串店总经理夏庆介绍，曾有沈阳食客开9个小时专车专程来品尝，青岛、哈尔滨等地的客人也络绎不绝。而私房小串多隐藏在小巷子、居民区附近，店铺规模不大，却凭借独特风味拥有大批忠实顾客，成为鹤岗小串烟火气的生动缩影。据权威部门统计，鹤岗市内现有鹤岗小串门店约600家，就业人数3600余人，单店平均日营业额4500元，整体年营业额约达10亿元，这些门店遍布街巷，星罗棋布，烟火氤氲，成为鹤岗最动人的风景线。

对于这座老煤城而言，鹤岗小串更是承载着矿山文化传承与城市转型的希望。随着煤炭资源日渐匮乏，鹤岗城市转型迫在眉睫，而鹤岗小串凭借独特风味与文化内涵，成为城市转型的重要抓手——它将矿山文化与美食相结合，让更多人了解鹤岗、走进鹤岗，为这座边陲小城注入新活力。红钢厂就是其中的代表，作为以煤矿文化为核心的特色小串店，其门店装修充满煤矿元素，陈列着有40多年历史的矿灯、矿工帽等老物件，6个包房以鹤岗的6个煤矿命名，布置与对应煤矿历史相关，连起来就是一部完整的鹤岗煤矿演变史，让下过井的工人产生共鸣，让外地游客感受矿山文化魅力。

“我们开店的初衷，就是想打造一个专属于家乡、有特色的煤矿文化餐饮门店，让全国各地的人都知道，鹤岗不只是煤城，还有特色小串。”红钢厂店长说道。这家开业不到一个月的门店，每天都爆满，招牌单面小牛肉每天备货2000串，晚上八点左右便售罄，客流量远超预期。门店采用自选自取、自烤自食模式，配备专利无烟烧烤设备，免费提供饮料、水果、小吃等产品，用诚意赢得市民和游客认可，也让矿山文化通过小串广泛传播。

鹤岗小串的蓬勃发展，离不开企业家的深耕细作，更离不开全产业链的逐步完善。如今，柏利东、红钢厂、伍阅供应链代表性企业脱颖而出，深耕上下游，构建起“产、供、销”一体化全产业链布局，推动鹤岗小串从“分散经营”走向“规模化发展”、从“地方小吃”走向“全国IP”。与此同时，喜鹤祥、头牌烧烤等特色门店及众多私房小串店铺，也积极融入品牌化发展浪潮：头牌烧烤将鹤岗小串LOGO广泛应用于围裙、打包袋等，提升品牌知名度和辨识度；私房小串商家通过线上渠道，将秘制调料包、串品半成品推向全国，让更多人足不出户就能品尝到鹤岗味道。

上游食材供应环节，企业坚守“新鲜、优质”底线，构建稳定采购渠道。柏利东烧烤供应链大部分食材本地采购，鸡肉选用北三峡产品，牛肉选用清真寺牛肉，保障新鲜与安全；红钢厂计划发展本地养殖业，借鉴新疆三文鱼养殖经验，本地养牛、养羊实现食材自给自足，既降低成本、保障品质，又带动本地养殖业发展，形成“养殖+加工”闭环。喜鹤祥、头牌烧烤及私房小串商家，也均以新鲜食材为核心，从源头把控品质。

生产加工环节，标准化、智能化成为发展趋势。柏利东烧烤供应链拥有占地10000平方米的生产基地，配备GMP十万级无菌净化车间、-45℃急速冷冻设备等，采用手工穿制与机械辅助结合的方式，串品年产量超3亿串；其自主研发的急速冷鲜技术，能在1分20秒内快速冻结串品，锁住水分与口感。红钢厂计划建设现代化工厂，实现日产100万串规模，采用机器人替代人工穿串，同时与东北农大合作，采用干湿发酵技术解决3分熟串品食品安全问题，让食客吃得放心。

下游销售与门店运营环节，企业创新模式，拓展渠道，让鹤岗小串走向全国。柏利东重点研发产品礼包，推出两款小串礼包和适配空气炸锅的产品，配套速燃炭炉实现“在家就能烤小串”，线上线下同步发力，去年春节期间，3天卖出15000套礼包，今年二代礼包预定已达3000多套，产品远销海南、广东等地；红钢厂计划3年内在全国开100家直营店，覆盖哈尔滨、杭州等城市，打造流动餐车和“花束式”便携烤串，同时打造鹤岗小串文化展览馆，实现“美食+文化+旅游”融合发展。

此外，鹤岗小串的全产业链发展，还带动了配套产业繁荣。肉类供应、蔬菜采购、烧烤设备制造等相关产业均从中受益，形成“一业兴、百业旺”的良好格局。据鹤岗市小串烧烤餐饮商会统计，市内小串门店牛羊猪鸡日用量达15000斤，年总用量2700吨，庞大需求带动本地农业和加工业发展，为城市转型注入强劲动力。

烧烤店里的矿山记忆。

师傅在烤串。

炭香传千载 小串润初心
鹤岗小串的由来与美味演变

一座城市，总有一种味道能跨越岁月、浸润人心，成为刻在城市肌理里的味觉密码。对于鹤岗这座北国煤城而言，这份味道，就是鹤岗小串独有的炭香与鲜嫩。它从远古的篝火中走来，从老矿工的餐桌旁兴起，从街头巷尾的地摊上成长，历经数十年迭代，早已不只是一串简单的烤品，更是鹤岗历史文化的传承、市民生活的底色，是每一个鹤岗人心中最鲜活的乡恋印记。

追溯鹤岗小串的根源，最早可上溯至商周时期。据考古文献记载，黑龙江地区最早居民肃慎人于商周时期就在鹤岗居住，作为满族一脉相承的祖先，他们以游牧、农业为主，兼有渔猎、手工业。每当夜幕降临，分布于黑龙江、梧桐河等流域的氏族部落就会燃起篝火，将白天猎获的动物肢解后分发给族人，用木棍串起烧烤，抵御寒冷的同时享受最原始的美味。这个跨越三四千年的史前牧猎烧烤文化，成为鹤岗小串最早的基因，诉说着这座城市与生俱来的烟火气息。鹤岗，在满语里是“满意而归”之意。

近代以来，鹤岗小串的雏形在煤矿工人的生活逐渐清晰。上世纪50年代，鹤岗作为重要煤炭产地，大批矿工扎根于此，实行三班倒的井下劳作。他们在下班途中，总能看到路边骑三轮车的商贩——车上载着烤炉、木炭和简单肉串，支起炉子，点燃炭火，叫卖声便在夜色中响起。那时的小串极其简单，新鲜羊肉肉切小块，用竹签或自行车条串起，只撒盐、味精、芝麻、孜然和辣椒面，炭火烤制后金黄油亮、香气扑鼻，一口串、一口本地白酒，便能解除一身疲惫、慰藉劳作艰辛。

真正让鹤岗小串形成特色、声名渐起的，是上世纪八十年代“老何太太烧烤”的出现。当时，何家老太太在“新街基”转盘小巷子口支起小烧烤摊，所有工序亲力亲为，白天买料、穿串，晚上独自守摊，矿工、路人皆是食客。她坚持新鲜食材、诚信经营，5毛钱一串的小串用料扎实、味道地道，慢慢积累起超高口碑，后来逐渐扩大规模、开起门店。时光流转，子承母业，第二代传承人何洪池接过接力棒，坚守品质，将门店命名为“老何太太烧烤”，潜心钻研清油肚肚锅，坚持一次性用料，用非转基因大豆油、一次性竹签，让每一位食客都能品尝到最正宗的鹤岗味道。2013年冬天，“老何太太烧烤”走出鹤岗，先后在哈尔滨、北京开设6家直营店，加盟店遍布各地，成为鹤岗小串走向外地的先行者。

数十年间，鹤岗小串在传承中不断演变，从最初单一的肉串肉串，发展为品类丰富、技法精湛的特色美食，“小而精、鲜而嫩”成为其最鲜明的标签。与其他东北烧烤的“豪横”不同，鹤岗小串主打“精致”，薄薄的肉片六七片成串，肉色鲜嫩粉红、纹理清晰，仿佛还带着食材本身的体温；烤制技法更是讲究，猛火快烤，肉串入火前蘸一下调料，中间再刷一次，争分夺秒锁住食材本味，极度考验烤手功力。

如今的鹤岗小串，品类早已突破局限，涵盖肉类、蔬菜、海鲜、豆制品等数十种，不同门店更凭借特色品类形成差异化竞争力。其中，喜鹤祥烧烤的招牌菜极具代表性：肚皮筋三分熟，炭火烤制后的肉香混着炭香，让人垂涎欲滴；馅饼夹肉串，将酥醒馅饼与鲜香肉串完美融合，尽显鹤岗特色；鹤岗牛肉小串，猛火快烤锁汁，搭配秘制香料与毛葱，辛辣与肉香碰撞出极致风味；烤碟鱼头，外皮焦脆、内里爆油，胶质黏嘴、颊肉软嫩，鱼油香气绵长；炭烤菠萝牛五花，以酸甜菠萝中和牛五花的油腻，口感丰富有层次；还有鸡皮剥虾、牛腱子花、肥瘦等品类，或酥醒弹牙、或原汁原味，彰显着鹤岗小串的匠心。除此之外，牛肉串细分为3分熟、5分熟、7分熟和全熟，还有脆皮肥羊、牛心管等多个品种；蔬菜串选用本地新鲜时蔬，烤至软烂入味；烤蚕蛹、烤鸭喉等特色品类，更是资深食客的必点品。在口味上，鹤岗小串摒弃过度腌制，坚持“鲜肉现烤、鲜肉撒料”，既能吃到食材本味，又能感受调料醇香，尤其是3分熟，选用小耗牛肉臀肉烤至半生，口感弹牙、汁水充盈，被誉为“中式小牛排”。辛芷蕾就曾直言：“必点三分熟，来一个吧，三分熟一点也不生哦，这个真是鹤岗特色哇，太香了！”

除了串品本身，鹤岗小串的法也极具特色，彰显着东北人的实在与豪爽。地道吃法是：一口小串、一口毛葱、一口白酒，不能喝酒的就配上当地特色饮料“小香槟”，满嘴皆是祖国北方的生猛与鲜香；主食搭配鹤岗烧饼或炒面，软香发面饼烤得酥醒，夹上鲜嫩肉串，层次丰富，回味无穷。值得一提的是，鹤岗还有特色鲜明的私房小串，在保留传统风味的基础上，融入私家秘制配方与制作工艺，每家店都有专属味道，师傅们精准把控火候，让每一串都外焦里嫩、汁水充盈。同时，头牌围炉自烤小串店以独特的围炉自烤模式吸引食客，让顾客亲身感受烤制乐趣，店内三分熟牛肉串油花飞溅、香气扑鼻，成为必点招牌。春、夏、秋三季，鹤岗大街小巷随处可见大排档和烧烤摊，人民广场啤酒会上，近百家烧烤摊齐聚，炭火香浓、人声鼎沸；寒冬时节，小串店灯火通明、热气腾腾，驱散北国严寒，承载市民烟火温情。



①小串与歌声同在。
②新鲜食材。
③严格把关小串质量。