

鹤城烟火香飘全国味动世界

2026 齐齐哈尔烤肉美食节全景纪实



“鹤城优品百姓市集”绿色食品、文创产品琳琅满目。

□文/本报记者 王冠群 摄/李贺

7月的鹤城,热浪与热情交织,烟火与梦想升腾。7月12日,以“让世界共享齐齐哈尔味道”为主题的2026齐齐哈尔烤肉美食节盛大启幕。这不仅是一场味蕾的狂欢,更是一次产业的检阅、一次文化的巡礼、一次城市的邀约。

从全产业链的实地考察到招商大会的掷地有声,从创意设计的点石成金到技能大赛的巅峰对决,齐齐哈尔正以“国际烤肉美食之都”的昂扬姿态,将“小烤肉”做成富民强市的“大产业”,让这缕源自北纬47度的烟火气,香飘全国,味动世界。

A 全城热辣 八城联动点燃夏日激情

夜幕降临,华灯初上,齐齐哈尔国际会展中心流光溢彩。7月12日晚,开幕式现场人声鼎沸,省、市领导与俄罗斯、蒙古国、韩国等国的友好城市通过云端送出祝福,共同见证了这一高光时刻。

今年的美食节,格局更大,视野更宽。活动现场,淄博、徐州、昆明、锦州、延边、鹤岗、喀什地区与齐齐哈尔携手开启“八城联烤·香飘中国”品牌联动。活动期间,全国八大烧烤城市均选派了行业协会及企业代表齐聚鹤城,多城携手互学互鉴,取长补短。不同流派的烧烤文化在这里碰撞、交融,这不仅是味蕾的交流,更是“烧烤江湖”的盟主会盟,彰显了齐齐哈尔作为行业标杆的号召力与包容性。

为了让远道而来的客人感受到鹤城的温度,美食节期间,在省交投集团的支持下,齐齐哈尔开启了为期5天的高速免费通行活动。高速路口,“大齐真牛”吉祥物热情迎宾,烤肉迎宾体验区香气扑鼻,让游客未入城先闻香。

“烤肉+啤酒”是夏夜标配。在同步启幕的烤肉美食啤酒节上,老皮精酿发布了融入丹顶鹤元素的万吨产能新品,权威发布的“烤肉+精酿”城市美食消费新地标榜单,为食客们提供了官方指南。在“鹤城优品百姓市集”上,来自全市16个县(市)区的绿色食品、文创产品琳琅满目,线上线下联动的销售模式,让“流量”变成了“销量”。



↑ 2026 齐齐哈尔烤肉美食节开幕式演出。

烤肉美食节现场人声鼎沸。

D “链”接未来 数据见证产业崛起之路

热闹的节庆背后,是理性的产业思考。

在“塑造新优势,共谋新发展”食品产业招商推介大会上,齐齐哈尔市政府副市长张耀斌手持“五张城市名片”——生态净土、产业沃土、活力热土、美食乐土、营商厚土,向全国客商发出了诚挚的投资邀约。

数据是最有力的证明。从2020年的50亿元到如今的突破300亿元,五年时间,齐齐哈尔烤肉全产业链规模增长了五倍。目前,全国齐齐哈尔烤肉门店已达2.4万余家,约占国内烤肉门店的12%,高端牛肉饲养量稳居全省第一。

这组惊艳数据的背后,是齐齐哈尔坚持“链式”思维的成果。向上游,实施“新增百万头肉牛工程”,夯实原料根基;向中游,引进3D扫描全自动切割技术,推动加工智能化;向下游,实施“千城万店”工程,打造“首店+直营+加盟”模式。

国牛牧业、齐函杨佳等5家产业链企业的现场推介,展示了从养殖、加工到物流的无限潜力。齐齐哈尔正以千亿级食品产业集群为目标,通过延链、补链、强链,将“小烤肉”做成富民强市的“大产业”。

会前的食品加工展,为这场产业思考提供了最直观的注脚。展区内,从高端肉制品到绿色有机食品,从休闲食品到冷链物流配套,一幅从“田间”到“舌尖”的全产业链图景徐徐展开。一位山东客商在邮政公司冷链网络展板上驻足良久,感慨道:“从养殖到餐桌,这个链条比我想象中完整得多。”

这份完整性,在富裕县益海嘉里现代农业产业园的展示中得以印证:世界单体最大粮食综合加工项目,实现了粮食精深加工与循环经济的深度耦合;梅里斯达斡尔族区依托区位优势 and 农业资源,正加速形成特色休闲食品产业集群;国牛牧业展示了北纬47°寒地优质肉牛的规模化养殖与加工能力;齐函杨佳讲述了从一家牛羊肉铺到覆盖全国4个云仓的进化之路。

“我们不仅仅是在办节,更是在办产业。”市商务局相关负责人道出了美食节背后的深意。通过招商推介和全产业链考察,齐齐哈尔正致力于将烤肉从单纯的餐饮消费,延伸至养殖、加工、文创、物流等上下游环节,让“小烤肉”撬动“大经济”。



热购烤串。



文创场内包装“走上”货架。

B 匠心传承 技能大赛定义行业标准

如果说烤肉、精酿是美食节热闹的表象,那么标准与技艺则是其坚实的内核。

在同期举行的黑龙江省烤肉美食技能大赛上,一场关于“味道”的巅峰对决激烈上演。本次大赛由省总工会、省商务厅与齐齐哈尔市人民政府联合主办,汇聚了来自全省12个市(地)、16个县(市)区及国内知名烧烤城市的37支代表队、74名烤肉行业精英同台竞技。

切肉、拌料、翻烤……选手们身着工装,在烤位前展开了一场关于刀工与火候的“较量”。刀工切配环节,逆纹断筋,厚薄均匀;拌制环节,现切现拌,码味均匀;烤制环节,炭温控制精准,汁水充盈,肉香四溢。每一道工序都透着对食材的敬畏和对技艺的执着。

这不仅是一场比赛,更是一次对《齐齐哈尔烤肉制作工艺与服务规范》团体标准的生动实践。从市井小吃到省级非物质文化遗产,齐齐哈尔烤肉正在通过一场场比赛、一次次培训,将“手艺”转化为“工艺”,将“经验”转化为“标准”。

经过激烈角逐,黑龙江省烤肉美食技能大赛决出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名及“最佳口味大师奖”“最佳创意大师奖”各1名;齐齐哈尔烤肉美食技能竞赛决出一等奖1名、二等奖5名、三等奖10名。对于符合条件的市级竞赛获奖选手,由人社部门认定颁发职业技能等级证书。

大赛的举办,为行业选拔了一批“烤肉工匠”。在“千城万店”的扩张征途中,正是这些掌握核心技艺的人才,成为了支撑齐齐哈尔烤肉品质如一、走向全国的基石。他们用匠心守护着这方炉火,让每一口烤肉都承载着鹤城的诚意。

C 创意赋能 让传统烤肉产业焕发新生

如何让传统烤肉产业焕发新生?齐齐哈尔给出的答案是:创意设计。

在齐齐哈尔烤肉创意设计大赛中,1464件作品从全国涌来。这些作品不再局限于传统的餐饮思维,而是将目光投向了全产业链的每一个角落。本次大赛设置了门店空间、包装器具、品牌文创、短视频短剧四大赛道,旨在以创新设计串联烤肉生产、经营、宣传全链条。

在创意设计港产业园区的成果展上,一批兼具美学质感与实用价值的获奖作品集中亮相。其中,斩获金奖的《黑土芦韵餐具设计》与《鹤城小串·城市巡游计划文创设计》成为全场焦点。前者将本土文化元素巧妙融入烤肉器具,适配居家、露营、礼品馈赠等多元场景;后者通过IP形象与城市文化的深度融合,让品牌有了故事、有了温度。

此外,兼顾日常经营与文旅打卡需求的门店空间方案,以及适配新媒体传播的短视频作品也悉数展出,有效破解了烤肉产业同质化、品牌辨识度不足等发展难题。

更令人欣喜的是,这些创意没有“锁在图纸上”。通过建立创意设计人才库和常态化对接机制,优秀的设计方案正加速走进门店、走上货架。从“政企联动”到“数智赋能”,创意设计正在成为齐齐哈尔烤肉产业的新质生产力,推动着这个老工业基地的餐饮产业实现华丽转身。

E 文旅共融 一场烟火与文旅的邂逅

烤肉的香气,是城市最诱人的请柬。当游客们循着这缕烟火气而来,迎接他们的是一座集生态、历史、人文于一体的魅力之城。

在扎龙国家级自然保护区,芦苇荡漾、鹤舞翩跹。游客们漫步于木栈道,看仙鹤展翅,听鹤鸣九霄,感受人与自然和谐共生的生态之美。不远处的徐秀娟故居,静静诉说着三代人薪火相传的护鹤故事。

从自然的馈赠转向人文的沉淀,位于龙沙公园内的万卷阁古籍数字展示馆,为游客打开了一扇通往历史的大门。作为省内首家古籍数字活化展馆,这里让7000余种珍贵古籍通过数字化手段“活”了起来。游客们指尖轻触,翻阅千年典籍,探寻卜奎流人的文脉源流,感受边疆文化的厚重与悠远。

若想体验动静皆宜的乐趣,龙沙动植物园与水师森林温泉度假区是不二之选。在龙沙动植物园,游客可以乘坐复古小火车“穿梭动物城”,与来自五大洲的珍稀动物近距离互动,尽享亲子时光。在位于昂昂溪区的水师森林温泉度假区,取自地下1500米的温泉水能够洗去旅途的疲惫,室外造浪池水花四溅,冰川水世界清凉解暑,游客们在森林的环绕下尽享夏日水趣。

从湿地观鹤到古籍寻踪,从萌趣乐园到温泉康养,齐齐哈尔正以烤肉为媒,将散落的人文珍珠串珠成链,为八方来客呈现一幅“吃在鹤城,游在鹤城,乐在鹤城”的多彩画卷。

烟火岁岁绵延,产业生生不息。2026年的这个夏天,齐齐哈尔用一场美食节,向世界展示了开放与自信。未来,这缕鹤城的烟火,必将烧得更旺、飘得更远。



嘉宾参观特色食品展。



技能大赛选手们精心制作美食。



水师森林温泉度假区龙沙水世界。



扎龙国家级自然保护区的丹顶鹤。