

山川有味

“齐”烤个肉

马维维

松嫩平原的风，吹过嫩江的水。寒地黑土滋养出丰茂饲草，也孕育出独具特色的齐齐哈尔烤肉。20世纪八九十年代，受当地重工业发展影响，工人们利用钢板、轴承套自制烤具，烤肉在市井烟火间生长。在齐齐哈尔，一周吃上三四顿烤肉也算稀松平常。烤肉对当地人而言不仅是美食，更是一种生活方式，一种待客之道，一份情感联结。三五好友围炉而坐，谈天说地，热气腾腾间尽显豪爽与温情。齐齐哈尔烤肉，已慢慢演变为一座城市的符号。

沃土育良牛

北纬47度，世界公认的肉牛黄金养殖带。齐齐哈尔烤肉的灵魂藏在肉里。再好的拌料与烤盘，终究只是锦上添花，牛肉的肌理、脂肪和奶香，才是一切风味的起点。早上6点，依安县寒意未消。黑龙江国牛牧业有限公司的技术员于孔明已开始牛舍巡查。一头安格斯小牛犊凑上来，舔了舔他的袖口。于孔明抬手仔细查看小牛耳朵上那块黄色号码牌，“这是头小母牛，刚出生不久，完整系谱都录入系统。父母品系、出生体重、防疫记录、转舍时间……每一条信息都清晰留存，全程可追溯”。

这是国牛牧业的一个现代化牧场，目前安格斯肉牛存栏近6万头。和此前粗放式牧场不一样，这里冬季配套恒温供暖系统，饮水槽持续供给温水，避免低温刺激肉牛肠胃。牛群管理系统24小时在线，实时显示每头牛的状态，一旦牛出现食欲下降、行为异常，系统就会第一时间预警。

肉牛饲养环节同样讲究。粗饲料选用本地苜蓿草、燕麦草、玉米青贮，适配北方肉牛的肠胃；精饲料则由营养师分阶段定制配方，断奶犊牛、育成牛、育肥牛，每个生长周期配比各不相同。配方录入系统后，由自动饲喂车定量投喂，保障肉牛脂肪沉积均匀。

“烤肉用牛，不能一味追求快速育肥。需要脂肪分布均匀，肉香浓郁，不腥不柴。”于孔明说，安格斯牛肉质细嫩、风味足，是本地烤肉店优先挑选的品种。牧场出栏前，还要经过肉质检测，大理石花纹、肉色、酸碱度等全部达标后，才会送往屠宰分割车间，按照烤肉需求分割专用部位。

寒地黑土长出优质饲草，标准化牧场养出优质肉牛。规模化、科学化的肉牛养殖产业，为齐齐哈尔烤肉守住了第一道关口，锁住了本真肉香。

街巷炭火明

牧场产出上好的牛肉，最终来到齐齐哈尔大街小巷的烤肉店。傍晚时分，随便拐进一条街巷，不用看招牌，只管循着那缕焦香走。炭火通红，铁盘滚烫，油脂滴落的瞬间“滋滋”一声，白烟腾起，整条街都热闹

起来。敬炭烤肉，齐齐哈尔最早的室内烤肉店，1987年开业。那个年代，当地人吃烤肉，要么工人自制铁板架在家中取暖炉上炙烤，要么露天架炭烧烤，没有专门的烤肉桌、烤盘，更谈不上排烟设备。郑伟自己画图，在铁板上围出导油槽，底下加接油盘，买个风机做成地排式烤桌，齐齐哈尔第一家商用烤肉设备就这样捣鼓出来了。开店之初店里仅有五六张桌子，生意全靠食客口碑相传。敬炭烤肉一座难求，吸引周边出现大批烤肉店，逐渐有了如今齐齐哈尔烤肉美食街的雏形。家宴、会客，甚至相亲、婚宴，许多齐齐哈尔人的重要记忆都留在这一方烤盘前。

2015年，郑伟的外甥冀念国接手敬炭烤肉。每天凌晨3点起床去市场选肉，这个习惯到现在一天没断过。“我舅传给我一句最简单也最重要的信条：不必计较肉价高低、损耗多少，一定要用好肉。”10余年时光，冀念国亲历了行业的巨大变化：“早些年行业粗放，烤肉只有肥、瘦两类，后来才有了上脑大片，再分出眼肉、眼肉心，现在能分出20多个部位。”

不同部位的肉，厚度、肥瘦比、烤制时长完全不同。胸口十几秒便能熟透，是烤盘上最快的“选手”；小肋雪花肉切3毫米到5毫米，烤上90秒足矣；原切眼肉厚，需要近10分钟慢慢逼出油脂和香气……

烤肉更是有严格流程：肉、油、配菜、调料，全部上秤，先拌油锁水，再加蔬菜，最后放调味，颠倒顺序就会破坏肉质口感。冀念国说：“我开第一家分店的时候，发现口味特别不稳定。于是就一次次配比试验，多少肉要配多少料，先后顺序什么样，烤盘温度怎么讲究，才能保持味道一致，后来才知道这叫标准化。”

食客李海是土生土长的齐齐哈尔人，几乎每周都约亲友到敬炭烤肉聚餐。“之前在外地上班，最惦记的就是这口烤肉。一家人围在烤盘旁边，边烤边聊，这种氛围在哪儿都找不到。”李海说。

在齐齐哈尔，烤肉不是“下馆子”，而是过日子。几乎家家户户都备着烤炉，早年邻里之间互相借着用，现在多数人家自己就有好几台。全城烤肉门店密度极高，上午9点多，烤肉店就开门了；旅游旺季，夜里11点还有客人推门。

肉品才是立身根本，行业转向品质比拼。拌料蘸料的老方子流传多年，最吸引食客的始终是那盘牛肉。

走出嫩江畔

曾经，只有来过齐齐哈尔，才能体验铁盘炭火的快意。数字时代打破了地域边

界，这份东北烟火也跨越千山万水，送到全国千家万户的餐桌。

齐齐哈尔的清真肉制品品牌齐函杨佳的电商团队，见证并参与了这次产业浪潮。

创始人杨宁少年时为谋生计，一头扎进这一行当。最初，他跟着大伙推着三轮车收牛贩肉，在农贸市场讨生活。2006年，他租下第一间门市房，把生意做到了老百姓家门口。2007年，他开出第一家分店，此后几乎每年新增一家门店，目前已经有了13家肉店。

随着线下门店稳步发展，杨宁把目光投向线上市场，搭建起从牧场、屠宰、加工到线上销售的完整供应链，把齐齐哈尔拌肉送到全国各地。

2020年，内蒙古人于宏伟从北京来到齐齐哈尔，坐进了齐函杨佳的直播间。开头9个月，直播间持续亏损。直到年货节当天，空气炸锅小串链接骤然爆火，一天的销售额就突破10万元。“从那以后，再没低过这个数。”于宏伟说。

后面的故事就像滚雪球——团队开始研发传统拌肉，敲定肥瘦的黄金配比，还不断推出熏翅、上脑等经典产品。一个直播间扩展到10多个，3个班次从早8点播到午夜。2025年，齐函杨佳电商销售额突破2亿元，成为抖音平台烧烤类销售全国第一。

短短数年，齐齐哈尔本地烤肉电商飞速壮大，从早年10多家增至如今的上百家。在杨宁看来，这份线上事业的兴起，来自多重契机：齐齐哈尔烤肉热度持续攀升，政府文旅部门持续造势推广；短视频平台流量蓬勃；外地游客来过之后，心心念念这一口烤肉，催生出旺盛的异地消费需求。

更大的舞台来了。2022年，世界餐饮业联合会授予齐齐哈尔“国际烤肉美食之都”称号；2024年，齐齐哈尔烤肉技艺入选黑龙江省第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录；每年夏季的烤肉美食节，已成为这座城市最具辨识度的节庆IP。

傍晚时分，烤肉美食街上炭火通红，人声鼎沸。烤盘上牛肉滋滋作响，油脂滴落激起阵阵焦香。从烧热的石头到工厂里自制的铁板，再到今天全国的2.4万家门店、300亿元产业链——滚烫的炭火映照的，是无数普通人火红的日子。



更多报道请扫二维码



长高
中的经济学

最近，山东人因为身高“出圈”。认亲新闻里比浙江亲哥高出一头的山东汉子，赛场上1.98米的年轻小将，还有身高1.95米的13岁娃——全网都在问同一个问题：山东人到底给孩子吃了什么？

影响身高的因素那么多，为什么大家首先想到的是吃。

“吃”，确实是影响身高的后天因素里，家长最关注、信息也最透明的一个环节。遗传改不了，气候搬不走，作息要熬年头，只有一日三餐，最易上手。相较其他因素，饮食似乎更容易成为突破口，这背后也有着一套家庭教育儿中的经济逻辑。

对一个家庭而言，育儿从不是“无限投入”的选择题，而是典型的预算约束下的资源配置问题。相比之下，钙奶饼干、大馒头、牛奶等具体的饮食经验，更容易被理解和记住。一个高个子讲述自己的童年食谱，往往比涉及多种影响因素的专业分析更容易引人关注，也更容易进入家长的考虑范围。

这其实是家长在资源和认知条件约束下的有限理性选择。在信息不完全、结果难以预料的现实条件下，人们往往很难找到“最优解”。有限理性理论认为，人的认知能力和信息处理能力是有限的，面对复杂选择，往往倾向于寻找能够满足自身要求的可行方案，即容易理解、方便使用的答案。放在育儿问题上不难理解：既然无法准确判断怎样养育最好，参考身边人的经验、借鉴其他家庭的做法，就成为了一种省心省力的选择。

所以，抄食谱的家长不是糊涂，是在有限条件下给出了一个算得过去的家答案。

从过去讲究吃饱穿暖，到如今注重营养搭配、体育锻炼，生活条件的提高确实为青少年生长发育奠定了更好的物质基础。

互联网的普及也改变了家庭育儿的信息环境。当各个社交平台的养育经验层出不穷并反复传播，身处其中的家长很容易产生这样的印象：既然这么多人都在尝试，想必有它的道理。

问题在于，借鉴他人经验虽然省去了部分搜寻信息和比较方案的麻烦，却未必能够减少实际支出。高价营养品、额外的体能训练和缺乏必要依据的生长检测，都可能占用家庭有限的资金与精力。如果额外投入未能带来相应的健康收益，反而挤占了规律作息、均衡饮食和日常运动等基础养育所需的时间与资源，就容易陷入“投入不少、收效甚微”的困境。

成长没有统一模板，育儿也没有万能公式。看到盲目追逐身高数字的焦虑，更要看见普通人育儿决策的现实约束。有限资源下力求不留遗憾的朴素选择，需要稳定可靠的公共信息供给来降低决策成本——让生长发育评估这类专业判断更容易获得，让夸大效果的增高产品少一些市场。说到底，该改进的是家长做判断的条件，不是家长投资的决心与力度。

身高出圈的样本，是经济发展温暖而具象的民生答卷。经济底气、民生温度与发展韧性，让更多家庭拥有更加从容理性的养育选择。让每一分钱都花在成长规律上，才是值得提倡的育儿经济学。

本版编辑 陈莹莹 李 静 美 编 高 妍

校馆弦歌

延河畔书香长

雷 婷 刘沛恺

在延安，有这样一座建筑：两侧土黄色的砖墙层层叠叠，呈现出黄土高原的神韵，底端墙体上小小的拱形窗洞体现着陕北窑洞的风格，中间大片蓝色玻璃幕墙与高大的拱形门洞完美衔接。

这座颇具特色的建筑就是延安大学图书馆。走进其中，一段跨越时空的书香故事随之展开。

延安大学图书馆始建于1941年，与延安大学同步设立。1947年3月，党中央撤离延安转战陕北时，图书馆工作人员将珍贵典籍装入木箱，由骡子驮运。“队伍转移到哪里，书就带到哪里，服务就跟到哪里，所以我们被称为‘马背上的图书馆’。”延安大学图书馆馆长杨红霞说。

一本本书籍穿过战争烽火，“马背上的图书馆”也成为延安大学代代相传的精神遗产——再艰难的环境，也要把知识保存下来，把文化薪火传下去。

今天，走进延安大学图书馆的红色文献馆，可以看到那些被先辈一路护送才留下来的“书香”。书架上、展柜中，党章、早期报刊、革命地图等史料静静陈列。目前，延安大学图书馆馆藏纸本红色文献2万余种、4万余册，其中红色特藏达7000余种、1万多册。2024年改造完成的红色文献馆设置珍稀文献陈展区、特藏室、纸本文献阅读区、电子资源检索区等空间，让过去被收藏保护的史料更多走到世人面前。

把文献保存下来，是传承的第一步；让它们经得住岁月，继续为今天所用，则是新的课题。

延安时期的不少报刊使用边区自产马兰纸，油墨也是自制，历经数十年后，有的纸页已经泛黄发脆，字迹深浅不一，加之竖排、繁简混用，常规OCR（光学字符识别技术）难以识别。2015年，延安大学启动延安时期红色文献数字化项目。

“有些字实在难以辨认，我们得像侦探一样，根据上下文和笔画去猜，有时还得反复查证史料。”延安大学图书馆研究员贾翠玲带领团队一点点录入、校对，一批批本科生、研究生也加入其中。300余名学生历时8年完成录入校对，把原本散落在泛黄纸页上的文字汇入数字世界。

“同学们在项目里不畏烦琐、连续攻坚，这个建设过程，本身就是一场用延安精神铸魂育人的生动实践。”贾翠玲说。

数字化解决了红色文献如何更好保存的问题，而研究和教学，则让这些沉睡在纸页间的历史真正“活”了起来。延安大学2024级研究生李璐璐主要从事中共党史研究，她在延安时期红色文献数字研究平台上输入“果树”一词，筛选时间段后进行检索，大生产时期的相关报道立刻一条条呈现出来。“以前需要小心翻阅的老报纸，现在可以非常方便地放大、检索、比对。”李璐璐边查阅边在笔记本电脑上记录。

借助数字技术，历史细节从海量资料中浮现出来并走进课堂。延安大学马克思主义学院教师苏洁

在《中国近现代史纲要》课程中设计了“文献里的党史”实践活动，带着学生检索《解放日报》《红色中华》等原版史料，通过当年的报道认识整风运动、大生产运动。

“一手史料带来的真切感，比老师讲10遍都管用。”苏洁记得，一名艺术学院学生曾在数字平台谈到冼星海写的《我学习音乐的经过》，看到他在窑洞中伴着黄河涛声创作《黄河大合唱》的经历。学生课后感慨，冼星海不再是课本中遥远的名字，而像一位曾经迷茫、不断求索的“学长”。

红色文献还在以更加年轻的方式传递。依托图书馆红色资源，学校打造了“小红专”大学生指尖上的思政微课堂。“目前自主研发红色课程1200余节，包括‘走进延安’‘重温党史’‘追寻先辈’等板块，通过短视频、图文、动漫3种方式呈现。”延安大学团委书记申圆圆说，其中点击量最高的是短视频。

一份份红色文献由“藏起来”走向“用起来”，也在一次次阅读和传播中连接新一代。“延安大学图书馆构建起藏、展、研、行四位一体的育人体系，把珍贵的革命史料转化为可观摩、可聆听、可互动、可研学的‘行走大思政课堂’。”杨红霞说，希望让馆藏资源活起来、红色文化传起来、思政教育实起来。

夕阳落在延河畔，图书馆静立校园中。从“马背上的图书馆”到“云端”红色文献平台，书香延续，那份对知识和对历史的珍视从未改变。