



2017年4月16日,内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会举行新闻发布会,宣布中国第九大菜系——“蒙餐菜系”正式问世。而这一重要成就的幕后推手,是现任内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长的郎立兴。平时精力主要在研究美食经济、美食文化和美食摄影的他,为蒙餐这一独特的蒙古族饮食文化登上历史舞台,整整用了16年,发挥了非常重要的作用。

寒暑16年 他把蒙餐打造成中国第九大菜系

从小生活在满洲里,深处就是呼伦贝尔大草原,在郎立兴的记忆里,原始的牧区生活印象深刻。

1969年,一次去新巴尔虎右旗看望下乡同学的经历,是现任内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长的郎立兴开始烹饪蒙餐的初体验。那时候牧区伙食还很简单,只有住的地方摆着十几个白条羊,他每天换着花样的烹饪羊肉、葱爆羊肉、手把肉、炖羊肉,每一道菜的烹饪过程都充满乐趣。

参加工作之后,郎立兴不仅实践经验丰富,还阅读了很多关于蒙餐历史的专著,比如《饮膳正要》等,随着对蒙餐菜品的熟悉程度不断加深,他萌生了推广蒙餐的想法。

16年前,郎立兴先生首次提出蒙餐作为中国第九大菜系的战略构想,得到了时任自治区副主席牛玉儒的支持,之后又策划主导了5届中俄蒙国际美食文化节、3届中国鄂尔多斯黄河美食文化节、首届世界烹羊大赛、6届“食世界”郎立兴美食摄影展等在国内、外具有影响力的大型美食文化交流活动,还策划了蒙餐作为第九大菜系的标准,主编了《蒙古族饮食图鉴》,对内蒙古饮食文化做了全面深入梳理。

蒙餐的推广之路不断取得新的成就,鼓舞了所有人的信心。但这条路走的并不那么顺利,总有人质问,“什么叫蒙餐?难道奶茶、炒米、手扒肉就叫蒙餐吗?”

事实上,蒙餐在中国历史上曾达到过一个高峰期。据史料记载,蒙古族的一顿午饭可以吃三天之久,一次宴席可消耗掉2000只羊、三匹马、若干头牛,当年治国有三件大事,第一件是征伐,打世界;第二件是围猎,训练部队;第三件是饕餮,欢乐与宴饮。作为国之三件大事,



餐饮的重要程度可见一斑。

随着历史的推进,北元回归草原之后,生产生活方式发生了变化。回到原始游牧方式的人们,在饮食上只保留了整个蒙餐体系中极少的一部分。

而研发更多蒙餐菜品,让蒙餐逐渐丰富起来,打造具有内蒙古民族和地区特色的餐饮体系,把健康的牛羊肉送上人们的餐桌,就是郎立兴一直以来坚持做的事情。

16年来,蒙餐从“田头”到“舌头”,从“牧场到餐桌”的全产业链实践,成就了蒙餐特有的草原风味和文化特色。当烤全牛、烤全羊、烤羊腿、手把肉的香味和奶茶的香气在草原上袅袅飘散的时候,悠扬的马头琴早已把这蒙餐文化的魅力传递四方了。

蒙餐具有民族性、区域性和国际性,郎立兴始终觉得蒙餐应该走向全国,应该走向世界,为中华民族争光。

2018年4月19日—24日,应世界厨师联合会和土耳其厨师联盟的邀请,自治区餐饮与饭店行业协会会长率团一行13人,前往参加在土耳其伊兹密尔举办的“世界最优厨师大赛”,这是我区选手近40年来第一次参加这样的国际赛事,也是这次国际赛事中唯一的中国代表。

来自全世界48个国家,2000多名选手参加本次大赛。在这次高水平的国际赛事中,我区代表团四名选手获六枚金牌,取得不俗成绩。美食无国界,文化无疆土,蒙餐亮相世界舞台,展示蒙餐魅力,引起世界餐饮界的关注和好评,

这是蒙餐的荣耀,也是中国餐饮的荣耀。

好食材要转化到餐桌上、舌尖上,要有好味道,而好味道也正是蒙餐一直追求的。“除了让区内2500万人吃好、吃健康,我们还要为全国人民的吃好吃健康吃安全做出贡献。”郎立兴对未来蒙餐的推广之路信心满满。

蒙餐作为北方餐饮的浓缩之一,吸纳了地域特点、气候特点、文化特点。蒙古饮食不仅造就了其强悍刚健的体魄,而且是其粗犷豪放的民族性格的体现,并在漫长的历史中形成了独特的蒙古族饮食文化,个中的奥妙让国内外的美食家大为叹服!蒙餐作为内蒙古十大文化符号之一,在少数民族文化保护与传承工作中占有重要意义和地位。

大草原微视

商讯

供销e家综合服务社开业了



本报讯5月18日,内蒙古农牧业生产资料股份有限公司在呼和浩特市赛罕区巴彦镇建立了首家自营旗舰店——“供销e家巴彦镇综合服务社”。据了解,该店是集生活

资料便利店、生产资料展示店、互联网体验馆为一体的综合服务平台,融合了线上线下农资商品、农化服务、快消品和便民服务等功能性。

孟和朝鲁

阿拉善蒙古族服饰刺绣制作培训班开班

本报讯近日,阿拉善蒙古族服饰、刺绣制作培训班在阿拉善阿左旗文化宫开班,共有40余名爱好者参加。

此次培训班预计20天,旨在发掘蒙古族特色文化资源,提高蒙古族服饰、刺绣制作水平和壮大传承人队伍,更好地传承阿拉善蒙古族服饰和传统刺绣技艺。授课老师中,讲授蒙古族服饰的三位老师为自治区非遗传承人,刺绣老师中有两人是阿拉善盟非遗传承人。他们为学员们培训蒙古族传统服饰、刺绣制作

技艺以及现代民族服装裁剪、民族图案、民族服装配色、镶边等实际操作技能;蒙古袍的设计与裁剪,蒙古帽子及蒙古头饰的设计与制作、现代蒙古族服饰设计,含刺绣元素的蒙古族服饰品等的技术技巧等知识。课程还融合了民族传统服饰制作与现代服饰设计理念,让学员们真正在培训中学有所获。

记者了解到,培训班采取理论学习与实际操作相结合的方式,结束后还将举行学员设计制作展览。

阿山

“鸿嘎鲁”品牌影响力不断提升

本报讯目前,鄂尔多斯市乌审旗“鸿嘎鲁”品牌已经整合了嘎鲁图镇的58家农业合作社和农牧业生产企业,随着品牌影响力的不断提升,直接或间接带动1500户农牧民参与其中,户均增收5000元以上。

据了解,“鸿嘎鲁”集体商标由嘎鲁图镇注册。嘎鲁

图镇土地肥沃、环境优良,具有生产绿色农牧产品得天独厚的自然条件。经过两年多的市场调查和产业指导,将35个当地出产的、符合有机绿色标准的农产品进行统一包装,推向市场。2017年,“鸿嘎鲁”品牌体验馆在嘎鲁图镇开张。

吴文

牙克石市牧原镇中药材种植拓宽百姓致富路

本报讯呼伦贝尔牙克石市在打造“北国药都”过程中,牧原镇巧借地势之力,因地制宜引进百种中药材种植,使当地百姓走上了增收致富的道路。

近年来,牧原镇致力于中药材种植基地建设,大力发展中药材种植,采取“公司+农户+基地”的经营模式向农户提供种子、化肥、农药和种植技术,与农户签订保护收购协议,切实保护农户利益,实现了中药材种植的跨越式发展。今年以来,该镇加大政策扶持,产业引导和技术支持力度,扩大种植规模,同时注重因地制宜,科学、规范、标准种植,逐步形成了产、供、销一条龙订单式种植模式,铺开了农民的致富路。

为将此项产业发展壮大,今年初,牧原镇对辖区各农场中草药种植进行了实用技术培训,让种植户进一步掌握了中草药材种植的理论知识和种植技术。同时,为加强中草药种植户之间的沟通协作,信息互通,牧原镇依托农业行业协会建立了中草药种植学习交流微信群,邀请黑龙江中草药种植专家入队,农户在中草药种植方面遇到问题,足不出户就能得到专家的技术指导。

孟霞

风向标 ENGXIANGBIAO

一季度全区煤炭产量稳定增长 价格高位趋缓

本报讯(记者 李茂林)来自自治区发改委的消息称,一季度,全区原煤产量2.17亿吨,居全国第一,

同比增长5.9%,增速较上年同期回落2.9个百分点。3月份,西部地区高热值动力煤311元/吨,同比增长

17元/吨,环比下降5元/吨;东部区褐煤168元/吨,同比增长15元/吨,环比下降11元/吨。秦皇岛5500

大卡动力煤3月26日平仓价607元/吨,环比下降18元/吨,环比下降6元/吨。

食品商会有了消防安全服务委员会

本报讯(记者 张鑫)5月19日,为切实做好内蒙古食品安全与消防安全融合发展,推动草原食品安全与消防安全齐抓共管的工作格局,内蒙古食品商会消防安全服务委员会成立并揭牌,内蒙古中嘉集团被推选为第一届委员会主任。

仪式上,就如何进一步发挥好消防安全服务委员会的作用,切实做好内蒙古食品安全与消防安全工作,内蒙古食品商会会长樊中华、内蒙古中嘉集团董事长李奇、内蒙古消防行业协会副会长杨晓华等分别从各自不同角度阐述了食品安全与消防安全的重要性。

内蒙古食品商会会长樊中华说,内蒙古食品商会自成立以来,不断创新,求真务实,强化服务,先后组建了金融服务委员会、流通委员会、环保委员会等十余个专业性较强的服务性机构,为食品生产加工企业提供护航。如今,内蒙古食品商会消防安全服务委员会的成立,是顺应新时期、新时代发



展的必然要求,消防安全是幸福生活的共同保障,消防安全也是每个企业

的头等大事,加强普及消防常识,提高安全防范意识,是我们每个人都应

负的社会责任。此次成立消防安全委员会为食品商会广大会员企业建立了一个消防安全服务平台,让每个企业都能增强消防意识,完善企业消防设施。

与此同时,内蒙古食品商会党支部书记李新华为内蒙古中嘉集团颁发了“消防安全服务委员会”主任聘书;内蒙古食品商会“睿鼎文化”与中嘉集团子公司“嘉鸣文化”战略合作签约,标志着双方建立了稳固的战略合作伙伴关系,为双方实质性战略合作持续快速发展奠定了良好的基础。

内蒙古食品商会消防安全服务委员会将肩负起新的历史使命,不断挖掘食品生产加工企业在日常生产经营过程中存在的消防安全隐患,进行提前预防、风险排除;为广大会员企业提供消防安全方面的一系列服务,进一步增强商会服务企业企业的功能。