

新疆美食地图·特稿

涮羊肉里的四季情怀



羊在草原上觅食

本报记者 卉平 张鑫 李姝廷 林则志

内蒙古的涮羊肉,无冬不涮。鲜嫩的羊肉片儿,余入铜锅沸水之中,翻滚着的是食客的口腹期待。拿起筷子,沾点佐料,迫不及待地送入口中,幸福感在唇齿间游荡几个来回,一股脑儿地暖了心暖了胃,好不痛快,这便是内蒙古人的四季情怀——吃涮羊肉。

在中国的饮食地图上,火锅始终占有重要的地位。俗话说南腔北调,中国的火锅也可以大概分为北派和南派。说到北派火锅,代表就是内蒙古传统火锅,其实就是铜锅涮羊肉,它在内蒙古拥有坚实的历史烙印和厚重的文化底蕴。据说,“涮羊肉”起源于元朝时期,当年元世祖忽必烈在率大军东征时,因思念家乡想吃清炖羊肉,却奈何敌军马上杀过来了,手下的士兵灵机一动,将羊肉切成薄片丢进了热汤中,稍微翻腾几下后,快速捞到碗中加入食盐递给他。忽必烈匆匆吃完后翻身上马迎敌,最终大获全胜。之后,这道菜就被赐名为“涮羊肉”。

近些年,绿色健康的草原火锅很受市场欢迎,尤其是得到年轻消费群体的青睐。与汤底红亮、麻辣鲜香的川渝火锅不同,作为北派火锅的代表,额尔敦

火锅的特色是清水涮草原羊肉,最大限度地展现草原羊肉的清香鲜美。其特点一是能吃到羊肉的本来滋味,二是不遮丑,羊肉有问题一口就能吃出来。

“最简单的食材往往只需要最朴素的烹饪方式,才能还原食物本身的香气。清水涮火锅考验的第一是食材,必须是好羊肉,只有草原上,在蓝天白云下奔跑的、吃草的羊产出的羊肉才能经得起清水涮的考验,才能吃出好羊肉的味道。”内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴介绍,所谓内蒙古的羊肉不膻,通过涮火锅,一筷子就能品出来。自治区现在有25万家餐饮机构,最少有2万家火锅品类的业态。从发展的历史来看,内蒙古餐饮业走出去最多的企业是火锅企业,在全国有一席之地的是火锅。“最近几年内蒙古培养成长起来的额尔敦涮肉,现在在全国有150多家门店。在全国火锅店里头,额尔敦涮肉有3个经营面积3000平米的单体店,这已经是现象级了。”作为一名耕耘餐饮事业多年的经济学家,郎立兴很是自豪。

在郎立兴看来,“额尔敦”的成功,其品牌的核心是人,在品牌的创始人额尔敦木图身上,我们能够看到蒙古马精神,这是企业成功的核心竞争力。额尔

敦做到了从田头到舌头,从牧场到餐桌的一二三产业融合发展的全产业链模式的肉羊餐饮企业,也是内蒙古羊业全产业链模式的大企业。此外,在“额尔敦”发展过程中,实际的行动和消费者的好口碑,是品牌发展最真实的依据。

“草原羊、清水涮、出本真。好羊出好肉,好肉味更香。额尔敦传统涮的羊肉全部选用锡林郭勒盟大草原产出的羊肉。”内蒙古额尔敦实业(集团)股份有限公司董事长额尔敦木图介绍,2021年9月,锡林郭勒羊选定了本土羊肉餐饮企业——额尔敦餐饮进行授权。额尔敦传统涮在全国所有门店,使用的核心原材料正是锡林郭勒草原羊。制度监督,政企协同,让“锡林郭勒羊”品牌的产品质量有了十足保证。两个品牌的强强联合,让锡林郭勒羊的美味走遍中国。

中国羊肉看内蒙古,内蒙古羊肉看锡林郭勒盟。额尔敦深深根植于内蒙古锡林郭勒盟大草原得天独厚的畜牧业天赋优势,形成了集牛羊养殖、屠宰冷冻、精深加工、国际贸易、酒店餐饮连锁、专卖店+电商平台的体验、推广与销售建设,从牧场到餐桌全程追溯保障于一体的企业。

“为建立稳定的锡盟羊肉供应源,额尔敦羊业公司与牧民建立良好的合

作关系,保证羊源的质量和数量。额尔敦羊业公司养殖基地采用“企业+牧民合作社+牧户”与“公司+基地+合作经济组织(协会)+牧户”两种方式,陆续与数百家牧民合作社,上千户牧民建立互惠互利的肉羊订单收购关系,每年可保障数十万只优质羔羊订单。”额尔敦木图说。

“额尔敦”蒙古语意为“宝贝、宝藏”,涵义“风水宝地”。额尔敦打造的“从牧场到餐桌”的现代化多元运营模式,实现了一二三产业融合发展。20多年来,在市场的洗礼下,凭借着敏锐的行业洞察力、卓越的战略规划能力和统筹全局能力,“额尔敦”实现了健康稳健发展,持续领跑草原肉羊行业。目前在全国范围内,“额尔敦”建立品牌连锁餐饮店、品牌专卖店150余家,覆盖北京、上海、深圳、成都、郑州等20多个城市,额尔敦品牌正在稳步从内蒙古走向全国。

“在成都不是所有的羊肉都叫额尔敦羊。我吃到了成都最火爆的涮羊肉店,他们家的羊肉直接从内蒙古牧场冷链送到店。每块儿羊肉都是精选自草原上吃草长大的羊,品质口感真是没的说。”大众点评里网友这样留言。

额尔敦木图介绍,成都人很爱吃火

锅,特别是辣火锅。“额尔敦”于2016年正式进入成都,做差异化经营,白水涮火锅受到成都老百姓的喜爱。经过多年的发展,到目前门店有10多家,是成都人家聚餐、商务宴请常常光顾的内蒙古传统涮。

在这个美食的世界里,涮羊肉作为一道独特的美味,承载着历史与文化的沉淀。从其历史渊源、制作工艺、食材选取到文化内涵,再到消费者的奔赴,我们可以深入了解这道菜肴的魅力所在。

6月25日,在草原最美的季节,额尔敦在呼和浩特、天津、郑州三地3家店同时开业,开启新一轮美食之旅。

一道菜,在春天吃出了春意盎然的氛围,在夏天吃出了酣畅淋漓的满足,在秋天吃出了秋风里的温暖,在冬天吃出了热烈豪爽相谈甚欢的幸福。如此,内蒙古的涮羊肉,不管哪个季节吃,都是锅锅热腾、筷筷诱人,这也成就了消费者和涮羊肉彼此的“不离不弃”。

随着内蒙古餐饮业的发展,涮羊肉已经不仅仅是一种地方美食,它已经成为了一种文化符号,代表着内蒙古人民



现切羊肉

的热情好客和对美好生活的追求。额尔敦涮肉的成功,不仅展示了内蒙古羊肉的品质,更是对内蒙古餐饮文化的传承和创新。

在未来的日子里,内蒙古的涮羊肉将继续以其独特的魅力,吸引着越来越多的食客。无论是春夏秋冬,内蒙古的涮羊肉都将是令人难以忘怀的美味佳肴,它将伴随着内蒙古的美食文化,走向更广阔的舞台,让更多的人品尝到这道来自草原的绿色美食。

诚信

人无信不立 业无信不兴 国无信不强