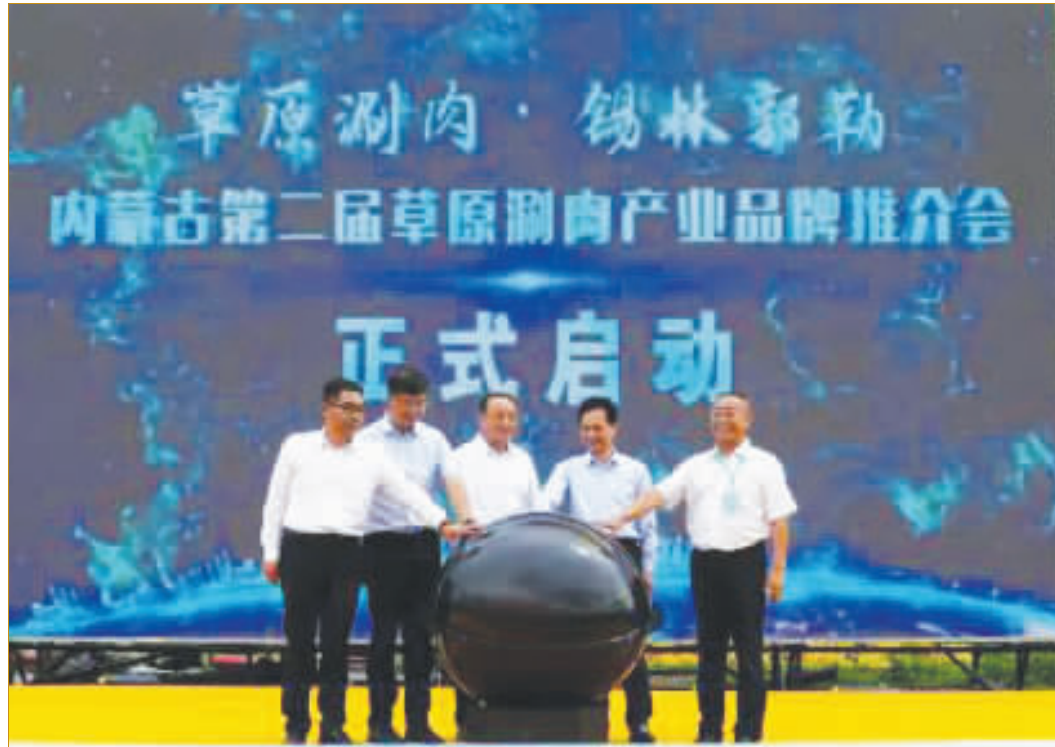




▲品鉴涮羊肉



▲启动仪式



▲视察交流



▲现切羊肉涮起来



▲羊骨头熟了



▲食材展示

# 一锅涮肉 欢腾了 草原

本报记者 张鑫 李姝廷

盛夏未尽,初秋登场。此刻的锡林郭勒草原,水草丰茂、牛羊肥美。锡林浩特市嗨日太露营地,宾客、游人欢聚如茵的草地,期待一场以涮肉为主题的盛宴。8月8日,备受瞩目的“草原涮肉·锡林郭勒”内蒙古第二届草原涮肉产业品牌推介会盛大开启,为期3天的草原美食盛宴,为内蒙古畜牧业转型升级、农牧民增收致富探索新路径,注入新动能。

活动现场热闹非凡,内蒙古各盟市及锡林郭勒各旗县市(区)的涮肉类品牌企业齐聚一堂,琳琅满目的草原珍馐等待品鉴。来自锡盟各地的涮肉名店大厨现场亮出绝活,上演一场“庖丁解羊”般的视觉盛宴。食材鲜切现摆,刀光闪动间,是对“鲜”字的极致诠释。

最令人垂涎的当数这片露天品鉴区。头顶是草原的蓝天,脚下是茵茵绿草,3口直径3米的巨型铜锅矗立其间,旁边10口直径40厘米的景泰蓝火锅则宛如精致的艺术品,蓝白釉彩在阳光下流转着典雅光泽。周边30座木屋错落分布,其中15座交由餐饮企业打造沉浸式涮肉体验。

巨型铜锅正咕嘟作响,一锅翻腾着2吨鲜嫩的锡林郭勒羊肉片,红白相间的肉卷在沸水中轻轻一涮便蜷曲成花;一锅炖着2吨羊骨,骨髓随着咕嘟声微微颤动,骨香混着草香漫过整个营地;还有一锅盛满2吨羊杂,鲜醇气息勾得人频频驻足。

小火锅前更是热闹,薄如蝉翼的羊肉片入锅3秒便染上诱人的粉白色,裹挟着滚烫的汤汁入口,鲜嫩汁水在舌尖迸发。无论是铜锅的豪迈蒸腾,还是景泰蓝锅的精巧雅致,都在邀请当地群众与远方游客共赴这场味觉盛宴。

近年来,全区农牧业系统以打造国家重要农畜产品生产基地为统领,以草原涮肉产业为重要抓手和突破口,持续用力,乘势而上,推动我区牛羊肉产业迈上了高质量发展的新台阶。”内蒙古自治区农牧厅党组成员、副厅长海山在致辞中讲道,从品牌影响力上来看,“草原涮肉”已从一种地域特色美食,迅速跃升为具有广泛认知度和美誉度的区域公用品牌,“内蒙古涮肉,好吃不贵”的品牌形象深入人心,市场认可度、溢价能力显著增强。锡林郭勒草原羊肉等核心产区品牌价值持续攀升,成为高品质牛羊肉的金字招牌;从产业链健全方面,着力构建“从牧场到餐桌”的全链条质量安全保障体系,良种繁育体系更加健全,优质肉牛、肉羊核心种群规模持续扩大,为产业源头筑牢品质根基。加工环节实现提质升级,冷链物流体系日趋完善,分割精细化、包装标准化、保鲜技术现代化水平显著提升,确保每一片端上餐桌的草原涮肉都新鲜、安全、可追溯;从市场活力上来讲,草原涮肉的市场半径不断扩大,从区内走向全国,并积极拓展国际市场。线上线下融合营销模式不断创新,电商平台、直播带货、高端餐饮定制、商超专柜等多渠道齐头并进,有效拉动了市场需求,促进了产销对接,实实在在地带动了农牧民增收致富。

海山表示,热切期盼与各方深化交流,拓展合作,共同投资兴业,共享发展机遇,携手将内蒙古草原涮肉产业做大做强,让“草原的厚礼”香飘万里,摆上全国乃至世界的餐桌。

内蒙古农推官乌音嘎,作为牧民的孩子,分享了与锡林郭勒羊的故事。她自幼听着羊的叫声长大,见证乡亲们四季悉心照料羊群,也正是这份用心造就了优质的锡林郭勒羊。2006年,锡林郭勒羊肉获国家地理标志认证。

“锡林郭勒羊的味道,是风的味道、草的味道,更是家的味道。希望这份来自草原的馈赠,能让您的餐桌多一份健康,多一份心安!”乌音嘎深情地说。

据悉,此次推介会吸引来自全区各盟市农牧局相关负责人及国内著名餐饮企业、销售企业、金融机构代表等230多人、40多家企业、近万余人参加活动。旨在擦亮“草原涮肉”这块金字招牌,推动锡林郭勒优质农畜产品走向更广阔的天地,为草原美食文化注入蓬勃的产业动能。

当铜锅热气升腾于青青牧场,当鲜香弥漫在初秋的微风里,这场关于舌尖、关于传承、关于草原丰饶馈赠的盛宴,正书写着草原涮肉产业的崭新篇章。锡林郭勒诚邀八方宾朋常来常往,共赴这场草原与美味的永恒约定,一同见证草原涮肉香飘更远、产业愈发兴旺。