

兄弟牧鲜 来自大同的好羊肉

本报记者 牛瑞芳



羊肉，是刻在塞北大同地域肌理里的特产。大同虽然有不少因地名而衍生的知名羊肉，麻地沟羊肉、长城羊肉、道士窑羊肉等等，但成为品牌的并不多见。“兄弟牧鲜”是一对来自沙岭村的兄弟历经25年艰苦创业打造出的羊肉品牌，让来自桑干河畔的优质羊肉走出大同，走向更广阔的市场。

冬日的一个上午，记者来到位于云州区农业产业示范园西坪镇上寺儿村的山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司，见到了公司的创建人王玉清、王进两兄弟。攀谈中记者了解到，创业之初，王玉清兄弟俩在东风里集贸市场里摆了一个卖羊肉的小摊，“刚开始，一天连一只羊都卖不了，经过四五年的苦熬，一天能卖五六只羊。”王玉清说，后来他们辗转到迎泽街市场，先是地摊儿再到租门面卖羊肉，因为品质上乘，逐渐积攒了许多客户



资源。有了资源和资金，他们到振华批发市场开始了第一次转型。“一下子又从零开始，起初生意虽然不是很好，但我们坚持卖优质的牛羊肉，又经过6年的苦心经营，生意慢慢好起来。”辛苦的付出和对品质的坚守为他们积累了良好的口碑与信誉。王玉清说，近年来他到外地推销羊肉时，当听说他是大同人时，很多客户都会脱口而出：大同不是只有煤吗？大同还有羊肉？羊肉不是内蒙古的才最好？“外地人这个认知，促使我下定决心，一定要创建我们大同的羊肉品牌，让外地人知道大同也有好羊肉”，王玉清激动地说。

于2021年正式成立的山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司，是一家专注牛羊肉屠宰、生鲜加工、冷藏、速冻食品深加工、销售和供应链管理于一体的产业化经营企业。公司总占地30亩，设有800平方米的屠宰车间、1100平方米的精分割车间、600平方米的排酸库和总面积1400平方米的配套冷库，年加工羊肉产品3000吨，牛肉产品2500吨。王玉清告诉记者，他们的羊主要来自桑干河流域，大多是从云州区、阳高县农户手里收来的散养羊。目前产品近30多种，羊前腿、法式小切、羊全排、羊半排、羊方排、羊棒骨、羊肉卷等。分割车间是该公司的核心区域，各个环节只能手工操作。

采访时，记者看到工人们各司其职，井然有序。在后腿肉分割区，工人们要将部分肥肉和淋巴去掉，然后按照“一肥九瘦”的标准进行打包。制作羊方排的工人技法颇为娴熟，整块羊

排，要去掉一部分带皮的肥肉，此步骤叫“蹬云皮”，之后将肋尖肉挑出去，两块羊排相插，便形成一块近乎标准长方形的肉块，然后进行包装，一组羊方排的制作也就几十秒便完成了。涮羊肉用的肉卷则是由前腿肉和羊腩组成，严格按照“二肥八瘦”的标准进行打包。所有产品先进行真空包装，在热缩工艺处理后，进入零下40摄氏度的冷库进行速冻，以10公斤为定量，速冻8-16小时，最大程度地保证羊肉的新鲜度。

从小摊位到现代化企业，改变的是规模与设备，不变的是王玉清兄弟二人对品质始终如一的坚守。好产品永远是立足的根本，这样的信念就像塞北风沙磨砺出的坚韧品格，定会让“兄弟牧鲜”走得越来越远、越来越好。



推荐

赣菜黑马小江溪



都说湘菜是吃辣之人的不二之选，可是当你尝试了正宗江西菜——小江溪，这口鲜辣直接把干饭魂焊在餐桌上，不用去南昌，就能吃到赣味精髓，闭眼点全不踩雷。

这家在万达广场新开的小江溪·江西菜，刚进店就被烟火气裹住，明厨亮灶里师傅颠勺爆炒，滋滋作响的锅气直往鼻尖钻，清爽雅致的环境混搭赣派小细节，不管是朋友小聚还是家庭干饭都适配。重点是自助区太香了，水果、饮品、小食随便拿，米饭还能无限续。

招牌菜每道都是下饭王炸。江西汤汁小炒肉，肥瘦相间的五花肉用猛火快炒，油脂香被完全激发，鲜辣酱汁裹满每片肉，肉片香嫩不柴，辣椒鲜辣不呛喉。隐藏吃法是直接浇在米饭上拌匀，酱汁浸满米粒，一人炫两碗都没够。辣烧鸡脚，软糯星人狂喜。鸡脚炖到一抿脱骨的程度，卤香打底再裹上赣式鲜辣，连骨头缝都浸满滋味，越嚼越香，辣度刚好够劲。小炒黄牛肉拌粉是南昌街头味复刻。爽滑劲道的米粉根根分明，大块黄牛肉鲜嫩多汁，拌上秘制鲜辣酱，嗦一口鲜香辣层层递进，米粉弹牙不坨，牛肉香混着米香，主食党的最爱。

最后来上一道瓦罐煨汤，真的是解辣神器。炭火慢煨数小时的瓦罐汤，汤汁浓稠醇厚到挂壁，不管是排骨海带还是肉饼汤，食材鲜味全炖进汤里，一口下去暖到胃里，刚吃完辣再来一口，解辣又滋补。

还有宁都古法三杯鸡也别错过，鸡肉紧实入味，酱香里带着微微甜，完全不腻；老南昌白糖糕软糯香甜，裹着细砂糖，吃完辣来一块，甜咸中和超治愈，不爱吃辣的朋友也能找到心头好。

在大同想吃鲜辣不油、地道又下饭的菜，小江溪绝对是首选。赣菜的鲜辣不是单纯的辣，是鲜、香、辣的融合，每道菜都透着烟火气，人均几十元吃到撑，性价比和味道双双在线。

(孟维鹏)

我家厨房

莲藕排骨汤



冬季，最馋一碗热气腾腾的莲藕排骨汤，粉糯莲藕配软烂排骨，汤汁清甜不油腻，暖身又滋补。今天分享一个家常做法，零难度，新手也能一次成功。

食材

排骨500g、粉藕1节、生姜1块、葱段适量、盐少许、料酒1勺(可选)

制作方法

排骨冷水下锅，加1勺料酒和3片生姜，大火煮沸撇净浮沫，捞出用温水冲洗干净，避免肉质遇冷紧缩。

选藕选粉藕，炖后软糯拉丝，脆藕适

合清炒不适合炖汤。莲藕去皮切块，怕氧化可先泡清水。

生姜切片、葱切段备用。排骨、姜片、葱段一同放入锅中，加足量清水没过食材，大火煮开后转小火慢炖40分钟。

放入莲藕块，继续小火慢炖30-40分钟，直至莲藕软糯、排骨一抿脱骨。最后加适量盐调味，搅拌均匀即可关火，无需过多调料，保留食材本味更鲜。

寒冷冬日，喝上一碗，暖了胃也暖了心，不管是早餐配主食，还是正餐当汤品都适配，家常滋味最抚凡人心。

(小孟)

2026年《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

