

# 兄弟牧鲜 解锁羊肉的“万千风情”

本报记者 牛瑞芳



寒冷冬日,羊肉是最合时宜的美食之一。近日,记者在山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司的小餐厅里,开启了一次品鉴羊肉的“寻味之旅”,解锁来自桑干河流域塞北滩羊的“万千风情”。

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。虽然创立只有短短5年时间,但产品达30多种。“兄弟牧鲜”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。

由该公司工作人员带领,在只有几个简单锅具的厨房里,记者见到了负责烹制羊肉的厨师屈师傅。他说平常在公司员工食堂掌勺,并没有高超的厨艺。说话间屈师傅已开始了盐煎羊肉的制作。“高端的食材往往只需最简单的烹饪方法”,屈师傅一边诙谐地说,一边将羊排和肥瘦相间的羊肉切成块,点火、起锅,锅中放羊油,油热放入羊肉翻炒,炒出香味后,加入清水,只放盐和花椒开始焖煮。“其他调料一律不放,最大限度地保持羊肉的原汁原味。大同人做盐煎羊肉时有‘半只羊一碗水,一只羊半碗水’的说法,这就要求羊肉必须鲜嫩,在烹制过程中羊肉自身的水分和油会浸出来,肉多反而用的水更少一些。”屈师傅边操作边解释。

这边羊肉炖着,那边屈师傅开始煎法式小切。这道菜与盐煎羊肉不同,是真正意义上的煎制。屈师傅在平底锅里喷一层薄油,将法式小切放入锅中,小火慢煎。在滋滋作响中,塑

形整齐的羊小排冒出一层油光,肉质更加鲜亮好看。一面煎至金黄再煎另一面,如此反复,几个来回便闻到羊肉的香味。旁边的小烤炉里,肥瘦相间的羊肉串正经历着温度和时间的双重“考验”……

大约40分钟后,盐煎羊肉放入最后的调味料大葱后已经出锅,法式小切早已煎至两面金黄摆放在盘里,飘散着孜然香气的羊肉串也已新鲜出炉。盐煎羊肉,香气四溢、鲜美爽口、肥而不腻;法式小切,或着椒盐蘸料或配黑椒酱料,外焦里嫩,汁水丰盈,口感精致高级;羊肉串焦黄油亮,外焦里嫩,香辣适口,肉香与香料完美融合。极简的厨房,朴素的厨师,烹制出人间至味。

在大同,羊肉最“直白”的吃法当是涮羊肉了。在“兄弟牧鲜”的餐桌上,涮羊肉的锅底只有清水,肉卷则是由前腿肉和羊腩组成,严格按照“二肥八瘦”的标准制成。用筷子挑上几片厚薄均匀的羊肉片,放入开着水花的涮锅中,羊肉片在水中散开的一瞬间,又紧缩成花朵一般,翻几个滚儿便可捞出来。此时的羊肉鲜嫩多汁,再蘸上精心调制的加了韭菜花、腐乳的麻酱调料,一口下去,羊肉的鲜香、蘸料的丰富口感,与火锅的热气腾腾完美结合,让人陶醉,欲罢不能。涮羊肉最能考验羊肉的品质,“兄弟牧鲜”的羊肉完全可以“胜任”——无需复杂的调料,方能凸显羊肉的本真。

羊肉,是大同的风物诗。“兄弟牧鲜”用最纯粹的羊肉香味,温暖每一个热爱生活的人。

推荐



## 李记江渔子

位于府南街的李记江渔子,是大同首家专做鱼生的店,“活鱼现杀、双味并行”,让食客无需远行,便能沉浸式体验两大非遗鱼生的舌尖盛宴。

作为粤菜分支的精髓,顺德鱼生承载着“食在广州,厨出凤城”的饮食荣光,更是中国鱼脍文化的“活化石”。李记江渔子遵循顺德古法,从选材到上桌恪守三重铁律:选用壮硕皖鱼,经山泉水喂养“瘦身”,消耗脂肪以凝练肉质甘爽;放血环节堪称一绝,师傅于鱼尾精准下刀,让鱼在游动中排尽淤血,成就洁白如霜的鱼肉基底;刀工更是极致追求,0.5毫米厚的鱼片薄如蝉翼,置于铺冰的漆盘上,晶莹剔透。

顺德鱼生的灵魂在于“清鲜不腻”的味觉平衡。李记江渔子延续“先油后盐”的传统食法,搭配炸芋头丝、榄角碎、芥头丝等10余种配料,再以花生油锁住水分,盐与生抽提鲜,入口冰凉爽滑,鱼肉的甜润与配料的香脆层层递进。

如果说顺德鱼生是清雅小调,横县鱼生便是浓墨重彩的交响乐。这道被列入广西非遗名录的“县菜”,承载着郁江两岸五百年的饮食传承,从渔民的无奈之举演化成如今的宴席珍品。李记江渔子选用郁江源头的青竹鱼、花鱼等河鲜,倒挂放血后再以纱纸吸干鱼肉水分,确保肉质紧实弹牙。师傅的刀工堪称视觉盛宴,3毫米厚的鱼片在断与未断间连刀切割,展开如蝴蝶振翅,故得名“鸳鸯蝴蝶片”,是刀工技艺的极致彰显。

横县鱼生的魅力在于配料的丰饶与摆盘的精致。李记江渔子有20余种配料,既有薄荷、柠檬叶、紫苏等增香的细料,也有酸柠檬、山黄皮、酸芥头等调味的粗料,五光十色的丝状物整齐码放,自成一风景线。

在李记江渔子,顺德鱼生的“去红留白”与横县鱼生的“带红锁鲜”形成鲜明对比,却同样诠释着“鲜”的本质。无论是追求清润本味的食客,还是偏爱丰富层次的爱者,都能在这里找到心仪之选。

(孟维鹏)

## 我家厨房

### 小鸡炖蘑菇



小鸡炖蘑菇,这道刻在东北人味觉基因里的家常菜,没有繁复的技法,却凭着“鲜”与“炖”的精髓,成为跨越南北的国民美味。

#### 食材

散养三黄鸡或土鸡、干榛蘑,也可搭配干香菇、松蘑等。东北土豆粉条、胡萝卜、东北大酱。

#### 制作方法

鸡肉洗净后斩成3-4厘米的块,放入冷水锅中,加入1片姜、1汤匙料酒,大火煮沸焯水,撇去表面浮沫,捞出鸡肉用温水冲洗干净,沥干水分备用。

干榛蘑用温水浸泡30分钟,泡发后反复冲洗,去除根部的杂质与泥沙,挤干水

分。泡蘑菇的水过滤掉底部沉淀,保留上层清澈部分。土豆粉条用温水浸泡15分钟,泡至变软但仍有韧性,捞出沥干。

铁锅烧热后倒入适量食用油,油热后放入葱段、姜片、蒜瓣、八角、香叶爆香。加

入沥干的鸡肉块,转大火快速翻炒,直至鸡肉表面呈现微黄色。加入1汤匙东北大酱,快速翻炒均匀。随后加入生抽、老抽、冰糖,翻炒至鸡肉均匀上色,再沿锅边淋入剩余料酒,去腥提香。

倒入足量热水,水量没过鸡肉2厘米即可。加入泡发好的榛蘑、胡萝卜块,再倒入过滤后的蘑菇原汤,大火煮沸后转小火,盖上锅盖慢炖40-60分钟。加入泡软的土豆粉条,继续小火炖10-15分钟。最后根据口味加入适量盐、少许胡椒粉调味,转大火快速收汁,待汤汁浓稠、包裹住食材表面即可关火,出锅前撒一把葱花或香菜提香增色。

(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

**以牧鲜 达领先**  
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司  
地址:大同市云州区农业示范区 电话:13753289908 13070567251

**ZJLD 李渡**  
**1308申遗献礼**  
0352-5555535  
国宝李渡文化体验店  
御河西路水泉湾龙园(御河西路与平景街路口)

**魏欣源烧麦**  
好食材 大同味  
电话:138 3522 8788  
魏欣源食品有限公司(平城区小南头街道艾庄村)  
魏欣源烧麦餐饮馆(平城区御河西路御西景苑)

**建设“国际美食之都”**  
**三年行动计划**  
**即将收官**