一亩草原 把清真餐饮从大草原搬上餐桌

在古城扬州，“一亩草原”清真餐饮的火爆无人不知无人不晓，这家开业仅一年的饭店吸引了大批食客的光临。高峰时期，门前常常是大排长龙，这里究竟有着怎样的饮食秘密？最近，现代快报记者相继前往这家连锁餐饮公司以及远在内蒙古大草原的养殖、加工等基地进行了探访。

现代快报记者 韩秋 文/摄

从食品口味到装修风格 细节保证西域风情

一亩草原清真餐饮在扬州市区有两家店，分别在扬州京华城3楼，力宝广场4楼。不少扬州人和朋友小聚时都会选择一亩草原，美味和特色是他们选择在这里用餐的关键。在一些人看来，能够在家门口吃到原汁原味的西域美食，是一种享受。

据了解，为了保证风味，一亩草原每天对外供应的食品数量有明确限制，此外，还明确规定了每餐的营业时间。即便如此，仍然有很多人争抢着过来尝鲜，按照规定，“一亩草原”每天下午5点正式对外营业，但还没到4点半，店门口就排起了长长的等餐队伍。从上班营业到下班休息，整个过程里，店内大小几十张桌子总是食客满满，没有一刻间断过。也正因此，餐厅内的工作人员常常自我调侃，称“一亩草原”的餐服工作，是全扬州最辛劳的。

一亩草原是一家地道的清真餐饮店，店内外的装潢散发着浓浓的西域风情，大堂里络绎不绝的顾客昭示着他不俗的人气。在一亩草原，最受欢迎的，要数羊肉串。烧烤，这种根深在中国大街小巷的街头美食，受到了年轻男女们的追捧，而新疆烤羊肉串就是这种普及性烧烤的代表。地道的羊肉串，肉质饱满，油脂与炭火的结合，加上香料，就成了这种过瘾的美食。不管是大盘鸡还是烤羊肉串，不管是手抓羊肉还是牛肉罩饼……几十道菜，每一道都由内而外散发着清真风味。在店门口还有清真美食长廊，敞开式的橱窗内展示着草原手抓羊肉、烤全羊等特色菜品烹制过程，这么做就是为了保证“一亩草原”清真菜的正宗。

坚持清真 是一亩草原受热捧的唯一密码

这家主打清真菜的特色餐企为何如此火爆呢？店里常驻的监管说，这里最大的特色在于“清”和“真”。“清真的含义就是清洁无污染、真一无二。一亩草原清真监管：欧麦尔·金学宏如是介绍。

不难想象，今天的食客对食品安全和食物品质有着空前的关注，清真餐饮的特色正是满足了消费者的这一心理。西域美食正是注入了丰厚的历史记忆、神秘的文化特色，也为清真食品安全当好了“守门员”。“清真的刀口食品就是要由专业人士屠宰的。生产的过程之中，我们也有完整的流程，材料来源，屠宰处理，以及运输过程都要全程由专门人员监控，就连到了扬州仓库，也不能和其他食品混杂在一起，混在一起就不纯正了。”欧麦尔·金学宏如是说。

新疆的那拉提草原，内蒙古的呼伦贝尔草原，锡林郭勒草原，地处北纬45度，这里被称为世界上最纯净的三大草场，是优质牛羊肉的主要输出地，而这里也是一亩草原的食材源头。从养殖到屠宰、加工、运输、储存等都由专业人士控制着一亩草原的每一个环节，经营者关注品质的每一个细节，正是这样的用心，缩短了食材到餐桌的距离，也成就了一亩草原品牌的意义。

不可否认，美食已成为全民族乃至全世界通用的交流语言之一，人们通过最直接的味觉感受来相互了解、欣赏并融合。他们传递美食、美好、健康、博爱，并一直延续，

从草原到餐桌 专人一路为清真牛羊肉监管

扬州 “一亩草原”是全国大型西域清真连锁餐饮企业，从养殖、屠宰、运输和加工过程均严格执行清真标准，每道流程均由专人把控，保证其清真特色。所有牛羊肉原材料均来自于纯净的大草原，“吃的是冬虫夏草，喝的是矿泉水，吸的是负离子，走的是金光道”。为了能真正了解事物原材料的现状，8月初，现代快报记者特对其养殖、屠宰和加工的重要基地之一——内蒙古希拉穆仁草原，发起了一次“寻根”之旅，进行深入的探访。

前往“一亩草原”的路上， 有一个可储存几百吨牛羊肉的屠宰加工厂，这也是一亩草原食材必经的一个环节。这是一个上规模的加工企业。里面收购、消毒、检疫、屠宰、冷冻等车间一应俱全，每到之处都十分干净整洁。

在“一亩草原”基地的一位牧民家里，男主人“巴雅尔”和妻子两人饲养着几百头牛羊，生活富裕。除了羊群需要每日早出晚归地放牧，牛群和马群都是散养的。放牧羊群的时候，巴雅尔会用鞭子不断抽打地面，并发出威吓的声音，让羊群不至于分散，跑出自己的牧区。而羊群受到驱赶后，就好像被风吹过的白云。等牛羊肥壮了，都将供往一亩草原的餐桌，供食客品尝。

牧民牵着马儿赶着羊

基地夫妻辛劳地放牧

“一亩草原”的蒙古包格外显眼

屠宰车间一角

富贵烤羊腿

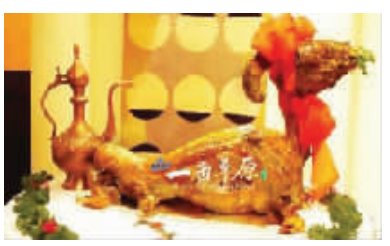
万余亩纯天然草场 也是旅游好去处

一亩草原的三大养殖基地之一内蒙古希拉穆仁草原是内蒙古最早开辟的草原旅游点，这里海拔1700米左右，芳草萋萋，空气清新，天空湛蓝……远处有羊群和牛群在被放牧，牛羊群旁有几个蒙古族的小伙骑着骏马不断地驱赶，牛羊群像被大风吹着的云朵……置身其中，让人的心灵变得澄澈通明。

王金祥是一亩草原旅游景点负责人，据他介绍，这个大草场占地万余亩，不远处就是著名的红格尔敖包景区，在这里，游客不但能吃到鲜美的清真美食，还能领略到大草原独特的风光。羊肉一大盘层层叠叠、热气腾腾，肉赤膘白，肥而不膻，色泽诱人。食客们持刀割食，其味道爽而不腻，油润肉酥，质嫩滑软，滋味不凡。草原上的手抓羊肉，色、香、味、形都代表了草原牧人的粗犷、豪放、热情、虔诚和好客的性格。除了牛羊肉，在这片草场，还可以品尝到其他独特食品的鲜美滋味。如“稍美”、奶茶等，这些在一亩草原都有供应。

也正是这纯美的风景和美食谱系给一亩草原提供了新的发展思路，老板何俊华打算把“一亩草原”做成一块清真招牌，除了餐饮之外，还要将“一亩草原”三大草场养殖的牛羊肉供应到全国，将草场打造成旅游胜地，开发天然草场的旅游资源，他甚至还想到，等“一亩草原”更响亮一些时，把草原清冽的泉水也搬出来，送到餐桌上供人品尝……如今，这些都已经开始实施，为了便于参观，一亩草原为景区配备了四驱卡丁车。累了，也可以静静地坐在草地上，欣赏草原苍茫的美景。还可以到旁边的红格尔敖包，在那里可以骑高头大马，观赏篝火晚会，欣赏蒙古牧民的表演。

不管是开发草场旅游资源还是将打造“一亩草原”连锁品牌，相比于商业成就，老板何俊华更想做的，是做一个文化搬运工，把清真文化渗透在餐饮美食中，搬运到餐桌上，搬运至人们的内心深处。在何俊华看来，民族与民族之间的友好相处、融合发展，往往都是从文化开始的，而他恰愿意做那一个牵红线的人。



烤全羊

大葱扒羊肉

全国品牌加盟合作热线：400—777—3909（免加盟费）