

走进首农

探访舌尖上的首都力量四



二商肉食集团副总经理卢念岭向记者介绍大红门产品。



消费者在大红门门店选购猪肉。



二商肉食集团通州公司工作人员进行网络直播销售。



二商肉食集团工作人员在进行产品检验。

猪肉产业：传统与创新的碰撞融合

在北京物美超市大成路店，市民张女士正在“大红门”专柜前挑选新品。“他们家蒜肠我吃了十几年，现在小包装的‘红门小厨’生鲜产品系列更适合我们两口之家。”张女士说的正是二商肉食集团2024年推出的创新产品。这款产品采用混合气体保鲜技术，保质期延长至7天，赢得了众多消费者青睐。二商肉食集团副总经理卢念岭介绍说：“我们不仅保留了老北京香肠等传统产品的经典风味，还针对年轻消费群体推出了更筋道、手撕感更强的新品。”

二商肉食集团肉类食品有限公司是首农食品集团产业子集团，由北京二商大红门肉类食品有限公司吸收北京月盛斋清真食品有限公司于2019年9月重组而成。

旗下“大红门”历史可追溯至1955年，月盛斋品牌则肇始于清乾隆四十年（公元1775年）。目前，二商肉食集团拥有“大红门”和“月盛斋”两家中华老字号及“源泰源”“盛香”等行业知名品牌，主营业务涵盖生猪养殖、生猪屠宰、肉制品、清真牛羊肉、国际业务、肉食供应链六大板块，全可覆盖猪、牛、羊、禽全品类肉食产品。

作为北京市场占有率超40%的猪肉品牌，“大红门”的底气来自11项养殖、屠宰、加工的全产业链把控。在河北衡水安丰养殖基地，记者看到每头生猪耳朵上都戴着电子耳标。“从出生到出栏，所有防疫、饲养信息都记录在系统里。”技术人员小辛介绍。2024年，集团投入1.2亿元对承德二商大红门公司生猪屠宰线进行数字化改造，华北首条二氧化碳致昏屠宰线投入使用，使猪肉品质显著提升。

走进二商肉食集团，记者看到一套严格的食品安全管控方面标准体系，它包含60多项制度。比如，《生猪、牛羊进场检查登记和记录制度》，由出厂官方兽医对原产进行检疫，并实施激光灼刻追溯码技术，确保每头白条猪及分割品可追溯、反可溯。

(下转18版)

凌晨1点，当北京城还在沉睡，首农食品集团位于通州区潞城镇的二商肉食集团通州公司已灯火通明。发货站外处，一排排冷链车正在排队装货，准备将“大红门”生鲜肉送往各个销售网点。“半夜到凌晨是我们工厂发货最忙碌的时候，能够让百姓吃上新鲜放心的猪肉，是我们的职责和使命。”公司负责人告诉记者。

清晨5点，位于河北滦平的华都食品公司屠宰车间已灯火通明。自动化流水线上，经过严格检疫的白羽肉鸡正被分解成不同部位，工人们动作娴熟地将产品装箱送入冷藏库保鲜。“这批产品中午就能出现在物美超市的货架上。”车间主任王师傅告诉记者。

这样的场景，每天都在首农食品集团京津冀等地多个生产基地同步上演。

作为北京市属大型国有食品企业，首农食品集团构建了从育种研发、禽畜养殖到精深加工、冷链配送的全产业链体系。2024年，集团年屠宰加工生猪超1000万头、牛羊55万头、肉鸡3600万只、北京鸭600余万只，牢牢守护着首都市民的“肉案子”。

“我们不仅要让老百姓吃得饱，更要吃得好、吃得健康。”首农食品集团相关负责人表示。在这个目标指引下，集团旗下“大红门”“黑六”“月盛斋”“穆香源”“华都食品”“金垦鸭业”等品牌持续创新，既守护着传统风味，又不断满足消费升级需求。

首农食品集团：全产业链守护百姓“肉案子”

周晓晨 本报记者郭敏



月盛斋酱烧牛羊肉制作第七代技艺传承人马强展示公司的酱牛肉产品。



消费者在二街超市月盛斋门店购买商品。

牛羊肉产业：一百五十年的守正创新

清晨6点，月盛斋酱烧牛羊肉制作第七代技艺传承人马强就开始准备当天的老汤。在陈腐老汤底后厨时，他小心地从青花瓷缸中舀出传承百年的老汤，“这缸老汤始自1775年，酱烧技艺，经传承了250年。”

这种坚守与创新在月盛斋身上完美融合。在“十四五”期间，月盛斋全国布局，先后在上海、武汉、广州建立加工基地。2024年，企业在赤峰投资建成精深加工基地，将传统工艺和现代设备相结合，推出了低脂即食牛肉、牛肉干等系列产品食品，其中即食牛肉采用真空慢煮技术，蛋白质保留率达95%，成为健身人群的新宠。

爆肚、炸松肉、芝麻羊肉，加点麻酱、辣椒、香菜，装到便于携带的纸杯里，如同人们常吃的关东煮。“老味儿新做法，酱卤新吃法。”马强说，味道还是老味道，但这样一来，老字号更便捷也更广。针对今年火锅季，老字号开始上线3款火锅拼盘，包括嫩牛肉、麻辣牛肉、火锅牛排和雪花肉片等。消费者在家涮锅一次就能吃到不同口味儿、不同部位、不同口感的牛肉。月盛斋公司聚焦百道常菜，推陈出新，持续为商超渠道提供具有高质量和差异化的商品和服务，2025年6月荣获“山姆会员商店2024年度最佳供应商”荣誉称号。

传统的月盛斋年货主要用在家庭餐桌场景，老百姓拿回家切成片，当一道凉菜蘸点汁儿吃。而现在，老字号还要满足年轻人边逛边吃的旅游打卡场景。马强举例，炸松肉就是把一道清真名菜，变成现代休闲食品，一个碗里边儿装四五块，15块钱尝一尝。也不贵。”目前，月盛斋在前门、牛街、安定门等旅游景区附近的6家门店已经在卖。

月盛斋作为老字号品牌，凭借严鸡的食品安全保障、先进的检测技术和对消费者高度负责的态度，在食品行业树立了良好榜样。

(下转18版)

鸡鸭禽肉产业：舌尖上的美味密码

在华都食品的孵化车间，刚出壳的小鸡正接受“鸡/”第一次体检。“我们通过AI图像识别剔除剔除弱雏，确保每只鸡苗健康茁壮。”技术员小张介绍。这种科技赋能贯穿养殖全过程，智能环控系统保持舍内恒温恒湿，无抗饲料配方提升免疫力，出栏时成活率达98%。

在加工环节，华都食品的创新能力令人印象深刻。针对便利店开发的“火鸡面风味鸡肉片”采用特殊裹粉工艺，微波3分钟即可还原现制口感，2025年该单品销售额已突破230万元。而“虎皮鸡爪”通过“先炸后卤”工艺，实现“一嗦脱骨”成为佐餐新宠。

金垦鸭业的故事同样精彩。“经过几十年的科研攻关，南口育种中心育种技术已达到国际领先水平。”该中心研发部经理汤力喜说，我们与中国农业大学合作，建立了北京鸭表型-基因型数据库，首次系统性获得了影响北京鸭多个指标的数百个分子标记，构建了全球第一个北京鸭基因组选择育种技术体系。

金垦鸭业先后自主培育了“南口1号”北京鸭配套系、京奥北京鸭配套系，均通过国家畜禽新品种(配套系)审定，每年可向市场提供50万至100万只父母代种鸭，占全国中高端京鸭市场的90%以上。

在养殖环节，金垦鸭业不仅传承了千年历史的北京鸭填饲技术，还通过技术创新不断提升工艺水平。公司自主研发的第四代智能填饲设备，使填饲过程更加精准高效；采用发酵床养殖模式，确保鸭群生活在洁净、舒适、宽敞的环境中，打造健康生态的养殖体系。

基于更先进的育种手段和填饲工艺，人们吃上了更鲜美的北京烤鸭——皮脂率40%以上，胸肌含肌纤维直径22.7微米，脂肪在肌肉束和肌肉纤维间分布均匀，烤出的鸭子表皮酥脆、肉质鲜嫩、味道自然清香。

值得一提的是，享誉世界的烤鸭品种樱桃谷鸭，祖先是清代出海的北京鸭。2017年，首农联手中信农业全资收购英国樱桃谷农场有限公司，让漂泊海外一个多世纪的北京鸭重返故土。“回家”后，樱桃谷鸭育种精准度最高提升80%，父母代种鸭产能扩大超3倍，客户遍布全球20多个国家(地区)。这只“海归鸭”，练就了一颗领跑世界的“中国芯”。

(下转18版)



滦平华都公司肉鸡分割车间。



金垦鸭业公司成品鸭胚正在装车发货。



金垦鸭业公司肉鸭屠宰车间。

全产业链的民生担当

首农食品集团作为“首都食品安全保障重要载体、首都食品安全行业表率、首都食品产业发展核心主体”，多次圆满完成全国两会、北京奥运会等重大活动的食品供应保障任务，形象地被称为首都的“菜篮子、米袋子、奶瓶子、肉案子”。

“这背后是全产业链的协同发力。”集团相关负责人表示。猪肉从河北基地到北京超市，全程冷链不超过6小时；鸡肉“六统一”管理模式，确保鸡肉原料安全，每个环节可追溯；鸭肉产品首创“一鸭一码”系统，扫描二维码可查询完整生长档案。

首农借助大数据、物联网等技术，构建了智能化食品安全管理体系，建立风险评估模型和应急响应机制，将最严格的食品安全标准贯穿于每个环节。同时，集团积极践行绿色发展理念，采用清洁能源和可回收包装材料，构建绿色供应链。

北京鸭种群群体。