

一味老汤八十载 四代耕耘匠人心

——访我市省级非遗项目“李家香肚”第三代传人李鹏飞

东明县李家李全德牌香肚是山东省菏泽市传统名吃,也是省级非遗项目和山东省老字号产品,由李全德从各地肉制品加工技艺提炼创造而来,迄今已有81年历史,是鲁西南地区极具代表性的珍馐佳肴。

李鹏飞是省级非遗项目“李家香肚”的第三代传人,自幼跟随爷爷、父亲学习加工工艺。李鹏飞说,香肚制作就是以猪小肚为容器,灌入猪瘦肉、绿豆淀粉浆、芝麻香油及各种大料,调味料配比混合而成的馅料,以陈年老汤,蒸煮四五个小时即成。成品香气四溢,故称香肚。因其中含有淀粉,在当地亦称为“粉肚”。

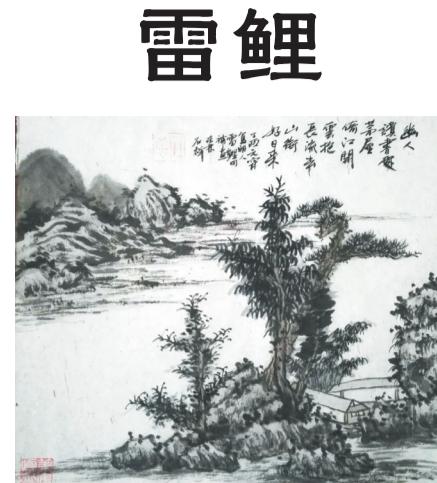
1933年,李鹏飞的爷爷李全德在濮阳县一家肉店当学徒,跟着店里的大师傅薛正锋打下手,因为勤奋朴实,深受薛师傅的喜爱与信任,将自己的一些拿手技艺倾囊相授,这其中就包括南京传统肉制品冰糖小肚,也就是“李家香肚”的前身。

1938年,李全德工作的肉食店停业,因迫于生计,举家投亲迁至现在的东明县。后来为了谋生,开始制作香肚,推车沿街叫卖,并逐渐打出名气。期间,李全德不断尝试改进工艺,去除了冰糖小肚的主调料白砂糖及风干步骤,换成北方人加工肉食产品必不可少的植物大料,制作出更加适合北方人习惯的咸香口味,基本形成了“李家香肚”的初期制作工艺。

在80多年的传承与发展中,李家人对香肚制作工艺进行了持续不断的改良,逐渐完善了一套从选材到灌装再到蒸煮都极为讲究的制作工艺,在选材上坚持选用各种排酸冷鲜肉、纯绿豆淀粉、芝麻香油、纯植物大料等优质食材和辅料等,大料颗粒的均匀程度、绿豆淀粉的纯度、芝麻香油制作过程中芝麻及水的比例等都极为讲究,既保留了传统制作工艺最核心的精华,又加入了高温杀菌、真空包装等现代技术。

2010年,李鹏飞注册了“李全德牌”商标,成立李全德食品有限公司,并逐步扩大生产规模,推进传统技艺向产业化发展,产品远销20多个省、市、自治区。同时,吸纳解决周边20多个行政村的120多名留守劳动力就业,造福乡邻的同时,为这一非遗项目赋予了更强的生命力。

文/图 记者 时苏建



雷鲤

雷鲤,字白波,惟化,号半窗山人,明代建安人,著名书法家,工于诗书画,深受神宗欣赏,任礼部郎中,曾在单县隐居。

雷鲤秉性刚直,才华横溢,触怒权贵,仕途坎坷,弃官流落民间,穷困潦倒,辗转来到单县,在城南黄岗隐居起来。他初到黄岗,鹑衣百结,敝冠破履,在一个茶馆内当伙计,劈柴烧火提水打杂,十分勤快。

一天,雷鲤小憩在关帝庙前,用瓜皮信手在青石板上写下“一部春秋”四个字,当时庙里的和尚发现石板上的字骨力遒劲,法度严谨,典雅秀丽,急忙以墨勾出轮廓,就石雕成匾额立于庙堂。

仲春一日,茶馆主人约雷鲤一起参观新建成的“大王庙”,二人信步登上大殿,却见空无一人,只香案上摆着文房四宝,炉子上煮着鹅肉,雷鲤平生最嗜鹅肉,不禁被肉香所吸引。茶馆主人故意激他:“肉是为写碑文的人准备的,你一个茶馆伙计,千万不要碰它。”雷鲤天性不羁,扯过鹅脯,就酒而食。“不就是写碑文吗,看我的!”一会儿酒酣腹饱,展纸研墨,笔走龙蛇,一挥而就。

刚将碑文写完,忽然回过神来,欲将字毁掉,茶馆主人连忙住他的胳膊,执事者走出来向他解释:“听说您在关帝庙所书‘一部春秋’骨力遒劲,堪称大家,定是名家。今日煮鹅置酒,特为您撰写碑文,方式不当万望海涵。”并再三恳求置款,雷鲤为情所动,就在碑文右下角落下“建安雷鲤”四字款,此时人们才知道这位末路君子、书法高手的真名实姓。

雷鲤后来还专门为一家同时中了两个进士的李家题写了“进士”匾,成为单县一绝。他在单县还流传下来“藏经阁”三字匾额,现珍藏于单县博物馆。菏泽市档案馆 供稿



翡翠丽城·云玺
EMERALD CITY·YUNXI

翡翠丽城|云玺 营销中心

8月28日晚7:30

云端开放

看直播
瓜分10万
分壕礼

菏泽地产界首家云上开放营销中心

5大媒体并机直播
10万壕礼无门槛赠送

120-280m²五恒精装纯低密洋房 全城预约中!

T 0530 705 9999 | 营销中心: 菏泽市黄河路与桂陵路交会处北100米

开发商:山东黄埔房地产开发有限公司 全案代理:卓业营销 本广告仅为要约邀请,买卖双方权利义务以《商品房买卖合同》约定为准。



建面约

120-280m²

五恒

精装

纯低密

洋房

全城

预

约

中