



山东李全德食品有限公司 真材实料，精益求精

记者 李可

东明县是黄河入鲁第一县，物产丰富，人杰地灵。东明县李家李全德牌香肠香肚是山东省菏泽市传统名吃，由李全德从各地肉制品加工技艺提炼创造而来，迄今已有86年历史，是鲁西南地区极具代表性的珍馐佳肴。

2023年，李全德食品人以锲而不舍之恒心，焚膏继晷之精神，足履实地之态度，将东明香肚继往开来，在经营、推广、技改、电商、公益多个领域，都交出了满意答卷。

守正创新，擦亮“老字号”招牌

东明县李家香肠香肚有限公司成立后，李全德香肚由作坊式生产升级为企业化运营，生产车间的卫生标准由以往的“明面上干净”进化为“标准上科学”，产品也增加了真空包装等形式，货架期得以延长，产品销售范围也有质的增长，当年就达到1500余万元销售额。

在生产过程中李全德对香肚制作工艺进行了持续不断的深化改良，原辅料中的红薯淀粉与植物油改为纯绿豆淀粉与纯芝麻香油，香肚的口味口感得到了极大提升，这一改进一直被延续使用到现在。

山东李全德食品有限公司总经理李鹏飞：“东明香肚基于鲁菜风味，选材讲究，以香料调味，以高汤提香。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’。”

2010年，“李全德”商标通过审批，2011年，李全德香肚成功申报“山东老字号”，至今仍是东明县唯一省级老字号企业。日后的近十年间，李全德香肚慢慢走出东明，走出菏泽，销往鲁豫苏皖冀等周边地区，影响力日益增大，鲁西南老百姓提起菏泽特产，李全德香肚总有一席之地。

2018年，李全德子女共同组建山东李全德食品有限公司，将生产规模、质量进一步提升，85年前的小作坊已成长为占地面积30亩的现代化食品企业，同时

所有门店、加盟店统一形象，以崭新面貌为顾客提供品质更高的产品。

2020年，李全德食品开始布局电商，依靠网络媒体推介传统老字号产品。在抖音、快手、淘宝及京东平台李全德食品都开设了官方账号及网店，短视频灵活具体的内容形式与香肚这种地方色彩极强的特产异常契合，外地消费者通过短视频可以轻松了解到这种传统特产的用料、工艺及独特之处，极大地激发了网友的购买品尝欲望，香肚得以在短时间内就走向全国市场，消费者购买品尝后的评价反馈对产品而言又是一次范围极广泛的市场调研，根据消费者意见，李全德食品对产品进行了不断研发改进。据统计，自营电商平台累计全网曝光率超亿次，总销售额过千万。依靠电商给产品带来的曝光量，香肚的知名度也日益提升。

2021年12月，李全德香肚加工技艺被山东省文旅厅列入山东省第五批省级“非物质文化遗产”名录，公司总经理李鹏飞也被认证为技艺传承人。

随着现代化食品科学的介入，香肚生产从原材料到成品都实现了标准化控制，以往主材料猪前腿肉只能用感官评测，现在从脂肪、蛋白质、核苷酸、氨基酸、酰胺、有机酸含量都有了细化标准，品质更为稳定且出众。产品虽有创新发展，但门店仍坚持销售每天现出锅鲜品，多种可长期保存的新包装形式也不断地被推向外部市场，让全国各地消费者领略到鲁西南特色美食的独特风味魅力。



2023年11月，北京举办的“好品山东”推介会上，山东省委书记林武同志，省长周乃翔同志在李全德食品展位指导。

技艺传承有序，产业继往开来

2023年，李全德食品紧跟《中华老字号示范创建管理办法》与《关于进一步加强非物质文化遗产保护工作的意见》相关内容精神，在传承古法精髓的基础上，积极创新，以现代技艺全面促进老产品新发展。

通过探索变性淀粉技术，使香肚出品率增加3-5%，具备了更强的市场竞争；通过引入全自动包装设备，实现全程无接触真空包装，卫生标准提高的同时，将包装效率提升70%以上；通过自

建光伏发电项目，2023年度共计发电37.5万度，换算燃煤节省120吨，减少碳排放量近350吨。

电子商务领域持续发力，2023年共计开展直播场次1825场，直播总计时长4380小时，发送短视频数量1265条，累计播放量1.33亿次，电商销售占比增至15.45%，作为东明香肚电商产业链的主力企业贡献了最多的数据、销量额。

2023年度，李全德食品及总经理李鹏飞在各领域载誉颇丰，

共计获得省级荣誉5项，市级荣誉5项，县级荣誉4项。

目前李全德香肚系列产品年产值超5000万元，带动将近200人就业，同时通过师承方式，在东明县境内也孵化了一批生产香肚的小、微型工厂及生产作坊，从业者总人数过千，产业整体规模过亿，成为菏泽市食品制造业的重要组成部分，香肚从鲁西南一个县城土特产已成功进入全国各地消费者的视野，由一个地方特产小吃蜕变为影响力日益增大的新赛道产品。

香肚匠人李鹏飞：东明小特产做成非遗大产业

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、父亲学习香肚加工工艺，从事东明香肚保护传承事业23年。在学艺传艺经营过程中，李鹏飞充分挖掘了东明香肚的历史渊源，掌握了完整技艺，手法熟练，并在选材、香料搭配、高汤调制、技艺改进方面形成了自己的独特见解，带来了产业效能提升。

毕业后李鹏飞进入政府机关工作，随着香肚市场需求量增大，家族作坊产能开始捉襟见肘，他毅然决定辞去公职，专心从业。当时家人好友极力劝阻，他却说：“香肚是东明的名片，作为继承者我有义务传承好、发扬好，选择这条路我不后悔”。李鹏飞以过硬的业务能力、创新的思维方式、优秀的个人品格，引导李全德香肚这一东明县最具代表性地方特产，一步步发展成为山东省级老字号、省级非物质文化遗产。

发展产业的同时李鹏飞参与了各种公益活动。为解决大学生就业，公司积极参与校招，为毕业生提供就业岗位；主动参与全国工商联“万企帮万村”活动，



李鹏飞与香肚老师傅在锅边交流技艺。

联系城关街道野鸡营村，在村内建立帮扶加工点，每年发放工资及资助总计超50万元；长期救助贫困学生8名，按月资助直至大学毕业；在公司内部吸纳生活困难及残疾人群体共计68人，每年为特殊群体发放工资近300万元；疫情期间累计捐款捐物超120万元，组织员工投入抗疫公

益岗位600余人次。“非物质文化遗产是全社会的财富，因社会支持才得以发展，对社会应该做应有的贡献。”李鹏飞这样说。

“真材实料，精益求精”，李全德将自己将近50年的肉食品制作经历总结为八个字作为家训传与后人，这八个字也影响李家后人至今。



李全德香肚国潮风格包装。