

佛山文脉

源林投资
YUANLININVESTMENT
第一百五十一期
「佛山文脉」由源林投资独家冠名

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

壹 往昔:社会变迁中的螭妙坚守

“螭妙”名字的由来至今成谜,民间流传的说法是,顺德大良人旧称蝴蝶为“螭妙”,小吃螭妙犹如翩翩起舞的小蝴蝶,“我们在考据中发现,在佛山市高明区、南海区、江门等地,同样也有称蝴蝶为‘螭妙’的方言,这之中是否有联系,至今仍无定论。”李锦烽告诉记者。

如今,最著名的“螭妙”无疑在顺德大良李禧记家族。根据大良镇志资料记载:清末,李禧(1840—1921)曾是大良清晖园周边的一位小贩,凭借售卖柿霜饼、龙耳等传统小吃挣下家业,便以“李禧记”为名开铺。20世纪20年代,李禧第十二子李翹云接手“李禧记”,李翹云好赌,一次赌输之后,心情不佳的他制作龙耳时连切4块面片而没切断,恼火地往面片上一拍,摊开后面片出现花瓣状,随手扔进油锅里,无心插柳,竟炸出一只螭妙。再后来,再次赌输的李翹云没钱买面粉,便将前一日的螭妙渣掺和在借来的新面粉里,加糖加水揉搓,隔夜发酵后的螭妙,油炸后味美香酥、入口即化,从此成就了顺德大良一大名小吃。

一份精良手艺,养活的并不止一代人。李禧第三代嫡孙李其芬在解放战争时期被国民党部队拉壮丁,后流落至四川万县某公社。中华人民共和国成立后,李其芬回到顺德大良,为生计重操旧业。1957年公私合营被召入顺德糖烟酒公司食品加工场担任糕点师傅制作螭妙。

1984年,改革开放政策允许个体经营,已经退休的李其芬和儿子李学雄重新立起李禧记的招牌,并到顺德工商所登记注册李禧记螭妙店,设址于顺德大良隔岗楼二巷二号,李禧记家族从此踏上一段新征程。

顺德螭妙重新火起来,主要受当时回顺德的港澳同胞影响。”回忆起当年的岁月,李锦烽的母亲庞绮雯告诉记者,由于螭妙是许多籍贯顺德的港澳同胞儿时的味道,他们回顺德投资时会专门找寻这种小吃作为手信送人,李禧记的品牌名正是他们寻找的顺德文化的“路标”。



李禧画像

共和国成立后,李其芬1950年回到顺德大良,为生计重操旧业。1957年公私合营被召入顺德糖烟酒公司食品加工场担任糕点师傅制作螭妙。

李其芬和儿子李学雄重新立起李禧记的招牌,并到顺德工商所登记注册李禧记螭妙店,设址于顺德大良隔岗楼二巷二号,李禧记家族从此踏上一段新征程。

顺德螭妙重新火起来,主要受当时回顺德的港澳同胞影响。”回忆起当年的岁月,李锦烽的母亲庞绮雯告诉记者,由于螭妙是许多籍贯顺德的港澳同胞儿时的味道,他们回顺德投资时会专门找寻这种小吃作为手信送人,李禧记的品牌名正是他们寻找的顺德文化的“路标”。

一份精良手艺,养活的并不止一代人。李禧第三代嫡孙李其芬在解放战争时期被国民党部队拉壮丁,后流落至四川万县某公社。中华人民共和国成立后,李其芬回到顺德大良,为生计重操旧业。1957年公私合营被召入顺德糖烟酒公司食品加工场担任糕点师傅制作螭妙。



李学雄一脉的李禧记旗舰店

贰 精髓:揉面和醒面是最关键步骤

作为顺德名小吃,螭妙历经近200年,依旧得到顺德人的青睐,与其独特的制作工艺密不可分。李锦烽的弟弟李锦祥毕业于顺德区顺德梁鍊鍊职业技术学校烹饪专业,他如今是工厂的食品生产总监。李锦祥现场向记者展示,螭妙的制作过程分为筛粉、开杯、调料、和面、揉面、醒面、开面、切面、油炸、摊凉等10个步骤,“螭妙好不好吃,最关键在于揉面、醒面、成型、油炸等四个步骤”。李锦祥谈道。

“螭妙制作过程中,和面至调料与面粉充分均匀混合成面团,就要将和好的面团揉成长条状,用手对面团中间进行按压,再将面团两边往中间折叠,然后再进行按压。如此反复多次,才能确

保面粉的筋道。”李锦祥说,判断揉面技艺是否合格,要在面团上用一指按压,如若面团缓缓恢复原状,才够筋道。为此,螭妙技艺的传承人手部肌肉都较为发达,也需要一定的体力。

揉面后是醒面,将揉好的面盖上白布,静置15分钟到30分钟,让“拉筋”后的面松下来,盖上白布以防止面团风干、爆裂。醒面的功夫做得不好,开面压形时往往易开裂成形。而切面时以0.5厘米的厚度将长卷切片。每4片为一个单位捏成蝴蝶形状,一按压便成了螭妙的雏形,切片后10分钟到20分钟内下锅油炸。

此外,制作螭妙还要注意摊凉。将起锅静置后的螭妙放入铁桶中,自然冷却半小时后才可食用。而

扩大销售规模后的螭妙,需在静置半小时后用铁桶盛装并加盖,防止受潮,两天后才可封装入袋。

经过20多年的经营,李禧记的知名度早从顺德大良向外辐射至深圳、珠海以及港澳地区,在珠三角地区小吃业占有一席之地。此时,传统的小作坊模式已经应付不了越来越多的订单,李其芬和李学雄决定开设李禧记学雄食品厂。

如今,仅在顺德大良清晖园一带,李学雄的“李禧记”店就有十余间,尽管如此工厂依然坚持手工制作,并未大规模引入机器,“做螭妙,对揉面力道、油炸火候都十分讲究、分毫不差”。李锦烽至今还记得,刚入行时,父亲郑重告诉两个儿子:“祖传手艺,是机器代替不了的!”

文/羊城晚报记者 张闻 曹月 图/受访者供图



思考:百年小吃该如何与时代接轨?

在90后李锦烽和李锦祥的齐心协力下,李禧记这个百年品牌融入了年轻人的经营思维和理念。一方面,李锦烽和弟弟逐步掌握螭妙小吃的行业标准,根据千禧一代重视健康的理念,将炸螭妙的油料由过去的猪油改为健康的植物油。在品种上,李禧记逐渐研制出日式螭妙、辣味螭妙等新品,还在包装上不断革新,让螭妙向年轻人喜欢的伴手礼方向发展。此外,李锦烽利用李禧记的知名度,引进顺德双皮奶、顺德牛乳等名小吃共同销售,销量可观。

李锦烽常常在思考,并研究各式各样民间小吃市场化的路径,至今没有找到让自己最满意的答案。有时他也会想,正如当年祖先“无心插柳”却成就了螭妙,只要坚守初心,未来何惧没有机会呢?



记者手记

在采访过程中,记者与李锦烽畅聊良久,本文能呈现出的不过十仅其一。闲聊中记者能感受到,一个近200年的祖传技艺、一份数十年的家族产业,让一个刚过30岁的年轻人背负,期望和负担都同样不轻。或许,今后看来,本篇文章记录的只是这个百年品牌一个“过渡期”的故事,但看厌了“成功哲学”,回头读一读创业者在每个选择时的具体情形,不也是一份难得的体验吗?

2021年12月17日/星期五 湾区新闻部主编 责编 魏琴/美编 黄绮文/校对 杜文杰 A14

佛山文脉

· 高明

第十期

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

壹

考取功名 改变命运

明朝成化十二年(公元1476年)设置高明县,修筑城墙、设立官衙,由当时知府李遂主持建造学宫,按照当时科举制度,从童生中考选文学、武学生员在学宫就读,县学生员享受公费读书,进而选参加科举考试。

据《高明县志》记载,学宫位于城内中心位置碧玉山南坡,总占地面积约2万平方米。主体建筑包括棂星门、戟门、大成殿、两庑廊、明伦堂、养贤斋、育德斋、号舍等,历时半年建成。明城学宫从明末开始遭到多次的人为破坏、火灾和重建。1940年8月,学宫遭日本飞机轰炸,导致许多有价值的古建筑被毁,1948年又遭火灾。

中华人民共和国成立后,学宫办过小学,也曾闲置荒废一段时间,前几年改办启慧学校,延续了教书育人的教育使命。

古时学童入学,很是重视仪式。《礼记·王制》记载,在学宫,凡是新入学的生员,都需进行称为“入泮”的入学仪式。在明城学宫保留之前,进入学宫大门之后,有一池子,名叫泮池,宽约100平方米。

池上有一座石拱桥,也叫状元桥,所有进出学宫的人均要经过这座拱桥,寓意“脚踩云梯步步高”。泮池呈半圆形,寓意学无止境、永远不“满”。学童在泮池洗笔,寓意“文思泉涌,下笔如有神”。学童拜完孔子,再拜先生。学宫门外竖“文武官员到此下马”石碑。进入黉宫的文官要下轿,武官要下马,当时人们对学宫圣殿的顶礼膜拜,体现出崇文重教的传统文化氛围。

“教学方法多是老师领读,学生跟着齐读,注重朗读和背诵,学生全凭呆读死记。”高明区老年诗书画研究会常务副主席兼秘书长冼浩均介绍。

明城学宫见证了高明教育发展繁荣的历史进程。两朝四进士,一榜四文魁”,就是指阮诵明朝进士区大相一家。区大相的父亲区益和哥哥区大枢都是明朝的举人,区大相和弟弟区大伦则是明朝万历十七年(1589年)同榜进士。区大相在朝廷曾负责草拟皇榜诏令。后来他称病返回广州定居,著书立说,成为“岭南诗派”的代表人物,他的两个儿子在岭南诗坛上也都享有盛名。

明城学宫:
高明文化历史的明珠

见证高明教育发展繁荣的历史进程

文/图 羊城晚报记者 梁正杰

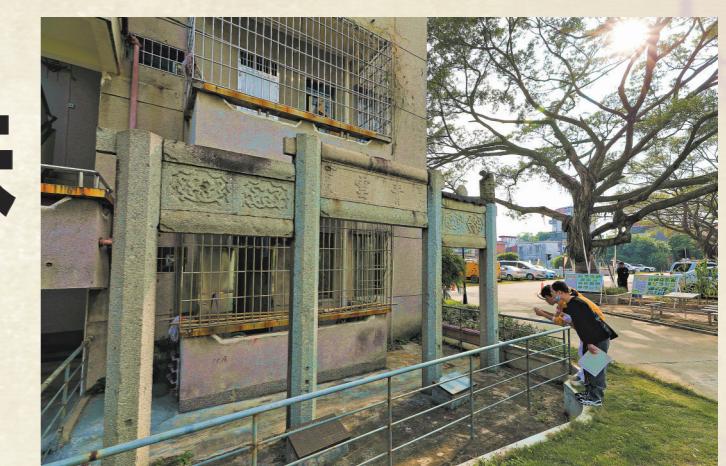
儒家学问,在中国古代被尊为“国学”,是中华文化之魂。兴学立教之地古称黉(hóng)宫、文庙,广东民间称为学宫、孔庙。学宫是弘扬国学国教、培养人才的传统文化教育基地。佛山高明区明城镇内就拥有这一珍贵历史遗址。高明自古人文蔚盛、人杰地灵,素有“文风甲端郡”“彦硕蜚出”之美誉。从北宋至清代,高明庶民进学入仕者200多位,其中进士33位,涌现出一大批历史文化名人,其中最具代表性的有岭南诗人区大相、甲午英烈谭英杰、“革命三潭”等人物。



记者手记

学宫是中华文明高度发达与成熟后、皇权的德行与道统所到之处,文明教化普及与发扬的体现。高明县距京城有7500里,但“耕读传家”的家国情愫在当时颇为盛行。

明城学宫曾是传承高明历史文脉的重要文化地标,积淀了丰厚的人文底蕴,培养了大批有识之士。时过境迁,“东昂笔架,西护表山,南俯沧溪,北枕庆林”,曾经气势恢宏的明城学宫现在已经不复存在,留给后人的只剩下一座青云门牌坊和无尽的遐想。很多海外华侨、华人把学宫作为高明寻根之旅的其中一站,他们的先祖曾在此求学,度过人生的青葱岁月,有一份无法割舍的历史情怀。



贰

命途多舛 终为学用

记者从高明城区出发,经高明大道到达明城镇,在高明区第四中学的东侧、即原明城镇中心小学校址,该处曾在2015年9月1日改建为高明区启慧学校,为特殊青少年(义务教育阶段)提供教育服务,继续发挥着教学育人的功能。

记者看到,在校园东侧的教工宿舍区多棵参天细叶榕下,默默地耸立着一座花岗岩材质的黉宫牌坊。《高明县志》记载,黉宫原左、右两边各有一座牌坊。目前,右边一座牌坊已经损坏,牌坊只剩下左边的青云门,为花岗岩石柱四柱三间冲天式牌坊,原是黉宫书院的前牌坊,四柱柱头均为瑞兽如意头。

现时牌坊的正中阳刻“青云”两字楷书,通面宽5.88米,中间两柱高3.85米,两侧柱高3.48米,柱直径0.33米。整个牌坊就由四根花岗岩材质的八角石柱镶嵌而成,右边的一根花岗岩石柱顶端,盘坐着一只石兽,石兽向外抬起头张口。

明城文化站站长廖志明介绍,与右边石兽相对称的左边石柱顶端石兽被毁或被盗,黉宫古迹日渐残缺。“这个石狮子所用石头,听说是朱元璋年代的石材,原来是对称的,左侧也有一个。500年前建黉宫时,就有这个牌坊。”

得益于其巨大的规模和良好的环境,黉宫声名远播,建

成以来一直是高明本地及周边学子求学的圣殿。廖志明说,学宫出过很多名人。“久远的不说,单说近代以来的,就有‘三潭’谭平山、谭植棠、谭天度及陈汝棠等,他们都是在这里上完小学,再到东洲书院、广州等地求学的。”

据《高明文史》,民国十六年(1927年)秋,谭树棠等倡议建县立中学,得到县政府的批准和支持,随即成立筹办中学委员会。民国十七年春,在黉宫办起“高明县立初级中学”,谭树棠担任首任校长,招收初中一年级一个班、学生50人;旧制高级小学两个班,学生85人。1932年春,在黉宫开办简易师范学校,只招收一个班,学生50人。民国初期,高明县学生人数,约占全县总人口的4%。到民国三十八年(1949年),全县小学114所,学生共9447人;初中级中学3所,学生284人,学生人数占全县总人口的8%。

鉴于黉宫在高明区文化、教育、经济等有着重要的历史地位,仅存的黉宫青云门牌坊在2010年8月13日被高明区人民政府列入区级文物保护单位名录,对其进行保护,规定东、南、西面自牌坊外缘起2米、背面自牌坊内缘起5米范围内均属保护范围,现在原址已装上防护栏。

2021年12月17日/星期五 湾区新闻部主编 责编 魏琴/美编 黄绮文/校对 杜文杰 A14

佛山文脉

源林投资
YUANLININVESTMENT
第一百五十一期
「佛山文脉」由源林投资独家冠名

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

壹 往昔:社会变迁中的螭妙坚守

“螭妙”名字的由来至今成谜,民间流传的说法是,顺德大良人旧称蝴蝶为“螭妙”,小吃螭妙犹如翩翩起舞的小蝴蝶,“我们在考据中发现,在佛山市高明区、南海区、江门等地,同样也有称蝴蝶为‘螭妙’的方言,这之中是否有联系,至今仍无定论。”李锦烽告诉记者。

如今,最著名的“螭妙”无疑在顺德大良李禧记家族。根据大良镇志资料记载:清末,李禧(1840—1921)曾是大良清晖园周边的一位小贩,凭借售卖柿霜饼、龙耳等传统小吃挣下家业,便以“李禧记”为名开铺。20世纪20年代,李禧第十二子李翹云接手“李禧记”,李翹云好赌,一次赌输之后,心情不佳的他制作龙耳时连切4块面片而没切断,恼火地往面片上一拍,摊开后面片出现花瓣状,随手扔进油锅里,无心插柳,竟炸出一只螭妙。再后来,再次赌输的李翹云没钱买面粉,便将前一日的螭妙渣掺和在借来的新面粉里,加糖加水揉搓,隔夜发酵后的螭妙,油炸后味美香酥、入口即化,从此成就了顺德大良一大名小吃。

一份精良手艺,养活的并不止一代人。李禧第三代嫡孙李其芬在解放战争时期被国民党部队拉壮丁,后流落至四川万县某公社。中华人民共和国成立后,李其芬回到顺德大良,为生计重操旧业。1957年公私合营被召入顺德糖烟酒公司食品加工场担任糕点师傅制作螭妙。



李禧画像

共和国成立后,李其芬1950年回到顺德大良,为生计重操旧业。1957年公私合营被召入顺德糖烟酒公司食品加工场担任糕点师傅制作螭妙。

李其芬和儿子李学雄重新立起李禧记的招牌,并到顺德工商所登记注册李禧记螭妙店,设址于顺德大良隔岗楼二巷二号,李禧记家族从此踏上一段新征程。

顺德螭妙重新火起来,主要受当时回顺德的港澳同胞影响。”回忆起当年的岁月,李锦烽的母亲庞绮雯告诉记者,由于螭妙是许多籍贯顺德的港澳同胞儿时的味道,他们回顺德投资时会专门找寻这种小吃作为手信送人,李禧记的品牌名正是他们寻找的顺德文化的“路标”。

一份精良手艺,养活的并不止一代人。李禧第三代嫡孙李其芬在解放战争时期被国民党部队拉壮丁,后流落至四川万县某公社。中华人民共和国成立后,李其芬回到顺德大良,为生计重操旧业。1957年公私合营被召入顺德糖烟酒公司食品加工场担任糕点师傅制作螭妙。



李学雄一脉的李禧记旗舰店

贰 精髓:揉面和醒面是最关键步骤

作为顺德名小吃,螭妙历经近200年,依旧得到顺德人的青睐,与其独特的制作工艺密不可分。李锦烽的弟弟李锦祥毕业于顺德区顺德梁鍊鍊职业技术学校烹饪专业,他如今是工厂的食品生产总监。李锦祥现场向记者展示,螭妙的制作过程分为筛粉、开杯、调料、和面、揉面、醒面、开面、切面、油炸、摊凉等10个步骤,“螭妙好不好吃,最关键在于揉面、醒面、成型、油炸等四个步骤”。李锦祥谈道。

“螭妙制作过程中,和面至调料与面粉充分均匀混合成面团,就要将和好的面团揉成长条状,用手对面团中间进行按压,再将面团两边往中间折叠,然后再进行按压。如此反复多次,才能确

保面粉的筋道。”李锦祥说,判断揉面技艺是否合格,要在面团上用一指按压,如若面团缓缓恢复原状,才够筋道。为此,螭妙技艺的传承人手部肌肉都较为发达,也需要一定的体力。

揉面后是醒面,将揉好的面盖上白布,静置15分钟到30分钟,让“拉筋”后的面松下来,盖上白布