



齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 高红日 王颖颖

“老”煎饼“新”吃法 产业化生产满足市场需求

小煎饼迎来大市场,促使煎饼企业生产模式和产品结构不断调整升级,产业化已在逐步形成。

泰安泰山煎饼食品有限公司生产厂长周强介绍,根据工艺需求不同,目前摊制煎饼分为纯手工和半手工。比如发酵的大米煎饼,需要将生的原料和熟的原料掺在一起磨成糊,人工添加小苏打并搅拌来中和酸度,再进行摊制。“就像炒菜需要掌握火候,整个过程中需要有经验的工人来掌握小苏打的用量以及搅拌的力度、时间等。”

山东六姐妹食品有限公司自1996年开始做煎饼。公司总经理吴楠介绍,经过20多年的发展,六姐妹紧跟市场发展脚步,从最开始的手工作坊,发展成一家日生产煎饼2000余斤的企业。

传统印象中,一张铁鏊子,一双巧手,将面糊往上面一摊,一张煎饼就做好了。为了满足生产需求,吴楠介绍,目前生产线上60%是机器人制作,配料、摊制、包装等,全都通过电脑操控。“以前机械化生产出来的煎饼不好吃,因为是机械压制的。机器人生产并非如此,它的配料、各道工序更标准,生产出来反而比人工的更好吃。”

除了在省内销售,山东煎饼还在北方地区以及部分南方地区销售,这得益于煎饼种类的不断创新、与时俱进,以及山东煎饼所承载的“家乡味”。

“最初就是做普通的软煎饼,以玉米、小米、高粱、小麦等为主原料。后来随着大家对健康的重视,一些功能性产品如荞麦煎饼、高粱煎饼、低糖煎饼也出现了。现在还可以实现私人性质。”吴楠说,为了丰富产品线,公司还生产杂粮、干煸辣肉丝、各种肉酱等产品。

前面提到的发酵大米煎饼,在南方市场很受欢迎。周强介绍,他们公司的煎饼主要分两大类,一个是传统的软煎饼,一个是香酥煎饼,总共20多个品种,市场主要集中在山东。“在华东地区的超市,发酵大米煎饼很受欢迎,因为它比较软,还有甜香味,在咱们当地反而卖不动。”

周强说,他平时接触到很多省外客户,像河南、河北、江苏等地,大都是在外的山东人想念家乡口味。“前一阵有个深圳的客户,我一听她口音就知道是山东老乡,点名要吃泰安传统煎饼。”

当美食遇上文化 品的就是山东味儿

煎饼在我国分布甚广,主要集中在北方地区,起源于山东。粗粮烙制,叠层而食,咀嚼间生津健胃,历久弥香。

一种传统美食的兴起和传承决定于特殊的地域文化,物产是根,文化为土壤,基于丰饶物产的美食经文化的浸润才能得以传承和发扬。

山东是产粮大省,今年最新数据

张煎饼,卷起人生百味

散装、简装、精美礼盒,产自泰安、临沂、淄博、枣庄等地,仿佛一夜间,作为山东的一种传统美食,煎饼竟然挤进各大商超,琳琅满目地占据了偌大空间。“煎饼在超市大卖也就是这两年的事,样式越来越丰富,包装越来越精美,市场需求量也越来越大。”济南一大型超市工作人员说。蕴含历史文化气息的煎饼被赋予各种创新元素后上架各大商超,因主打绿色、健康而为人追捧,寓示着自然食品的回归。



显示,137个县级行政区中就有99个跻身国家级产粮大县,物产丰饶,传统农作物有小麦、高粱、玉米等,而煎饼就是基于这些主原料加工而成。

煎饼这种美食文化源远流长,可追溯至上古时期。北宋思想家李觏曾为正月二十俗号天穿日以煎饼置屋上谓之补天感而成诗:娲皇没后几多年,夏伏冬愆任自然。只有人间闲妇女,一枚煎饼补天穿。

李觏写的是上古东夷文化,东夷文化讲究敬天、祭天,农历正月二十是“天穿日”,家家户户按传统要摊煎饼,并用红线挂在屋檐上,称为“补天”。而东夷文化的主要发源地是泰沂山区。

1967年泰安市省庄镇东羊楼村发现了明代万历年间的“分家契约”,其中载有“鏊子一盘,煎饼二十三斤”。由于“鏊子”的出现,可以确知,最迟在明代万历年间,现代煎饼的制作方法就已存在。

“溲含米豆,磨如胶饧,扒须两歧之势,鏊为鼎足之形,掬瓦盆之一勺,经火焰而滂,乃急手而左旋,如磨上之蚁行,黄白忽变,斯须而成,‘卒律葛答’,乘此热铛,一翻手而覆手,作十百于俄顷,圆于望月,大如铜铮,薄似剡溪之纸,色如黄鹤之翎,此煎饼之定制也……”清代文豪蒲松龄一首《煎饼赋》把煎饼制作方法写得活灵活现。可见鲁中地区在清初制作各类煎饼已相当普及,煎饼的制作已具备相当的技术。

以食为美,源于人们对生活的理解和追求,也是美食文化形成和演变的动力所在。作为主食的煎饼,虽然原料单一,由物产直接加工而成,但制作过程却精细无比,“薄似剡溪之纸,色如黄鹤之翎”,考究的是眼力和手法,彰显着人们对生活和美的追求。

当美食受到习俗影响 吃出了花样儿

煎饼是一种平民主食,后成为山东传统美食,覆盖泰安、临沂、济宁、枣庄、济南、淄博等地。虽然主食材大同小异,却又因细微的地域差异出现了不同的做法和吃法,并成功发展为本地的特色美食。

泰安 “吃煎饼一张张,孬粮好粮都出香。又卷豆腐又抿酱,个个吃得白又胖。”这是在泰安流传的一首民间谚语。

煎饼在泰安是完全作为主食上餐桌的,做法相对传统,以玉米、高粱、谷子、地瓜等为原料,粉碎成糁,磨细成糊,摊在鏊子上,刮平刮薄烙制而

成,略带酸味,香软可口;吃法也相对粗犷,一沓煎饼,配上一份小菜,或随手洗片生菜剥棵葱,吃得津津有味。

临沂 得益于多部战争题材影视剧中红嫂烙煎饼送给战士的情节,沂蒙煎饼的名声叫响了祖国大地。作为农村传统家常主食,煎饼是沂蒙山区家家户户每餐必备的干粮。临沂人吃煎饼比较讲究,习惯把各种菜卷在里面吃。可卷的菜很多,可以是肉蛋蔬菜,如软糯鲜香的半肥瘦猪头肉、热辣生猛的牛肉碎、透骨酥脆的炸黄花鱼,也可以是简单点的炸辣椒、腌咸菜。

枣庄 煎饼黄、青菜香,外酥里嫩飘芳香!同样是煎饼卷菜而食,却因多了一道程序而让煎饼这一山东传统美食在枣庄得以进一步发挥,并被直接命名为“菜煎饼”,成为枣庄著名的面食小吃。滕州还将菜煎饼制作工艺申请了“非物质文化遗产”。

淄博 煎饼主要在淄博南部淄川、博山等地比较普及,过去同样也是人们的主食。菜煎饼是传统吃法之一,堪为当地风味一绝。菜煎饼制作比较精致:将豆腐、韭菜、粉条切碎,加虾皮、调味品,用花生油炒熟,拌匀成馅,然后将摊好的煎饼摊上馅,再折叠成方形、长方形或三角形,在鏊子上煎烙至熟呈深黄色,即可食用。

借“齐鲁粮油”品牌东风 山东煎饼再次火起来

煎饼作为一种区域特色产品,已成为山东的一张名片,在外的山东人时常想念,同时也彰显着山东人的朴实、真诚、好客。

传承悠久,煎饼的本质是不变的。山东是传统的农业大省,打造的是农业强省,优质的原料保证的是口感,是煎饼得以传承并越发普及的根基。

现在,煎饼又一次借到了东风。2018年9月18日,山东省人民政府召开新闻发布会,出台了《关于推进山东粮油品牌建设的实施意见》。山东省粮食和物资储备局副局长李伟介绍,山东将以高于国家粮油生产标准为基准,按照“1个公共品牌+N个地域特色产品+N个生产经营主体”的建设模式,充分挖掘和发挥粮油资源、文化和产业优势,塑造“齐鲁粮油”公共品牌的形象和内涵,促进粮油产业兴旺、企业增效、农民增收。

山东煎饼再次借势而起。山东煎饼、六姐妹煎饼、泰山杂粮大煎饼、周村煎饼等各种品牌产品迅速抢占市场,包装精美的各种礼盒齐聚各大商超,占据了一个特色产品专区,为消费者青睐。“我们是临沂地区最早注册煎饼商标的,所以当‘齐鲁粮油’公共品牌开始打造时,我们就紧跟步伐,积极参加活动,让更多人吃到山东的优质粮食制作的山东煎饼。”吴楠说。

不止在商超,“好粮有网”也设置了煎饼专区,面向全国推销“沂蒙红嫂”、“白石屋”、“沂蒙小调”等各种品牌的山东煎饼。“好粮有网”是2019年9月由山东省粮食和储备局携手阿里巴巴倾心打造的线上平台,是推动山东省粮食行业新旧动能转换,打造乡村振兴齐鲁样板的创新举措。

道不尽齐鲁粮油好、齐鲁粮油云课堂、齐鲁粮油花样面点大赛……为打造和推广粮油品牌,山东省粮食和储备局可谓不遗余力。

