



加入各种果汁和蔬菜汁，让煎饼成为花朵、绣球……

## 创新果菜面糊，煎饼斑斓生花

### 山东手造

左边“临危不惧”，右边“沂起抗疫”，两列红字中间，是一颗火红的心。3月29日晚，一袭红衣的徐海霞，停下手中的活儿，声音洪亮：“我用煎饼做成这幅图案，致敬我们的全民抗疫。”

煎饼，沂蒙山区传统的特色美食。据说，早在春秋战国时期，沂蒙地区居民即开始食用煎饼。清代蒲松龄曾这样描述沂蒙煎饼：“圆如银月，大如铜缸，薄如剡溪之纸，色如黄鹤之翎。”千百年来，沂蒙山区的人们不断改进工艺，煎饼成为地方特色美食。在徐海霞手中，煎饼品种有三四十个，颜色也从黄、白、黑变得五彩斑斓，还被做成一朵朵栩栩如生的花。

徐海霞，蒙阴县常路镇人，今年51岁，曾在绣品厂做过工人，2006年下岗后，和丈夫一起摊煎饼卖。那时候，煎饼只有小米面、玉米面、豆面、小麦面等三四种，喜欢吃的也都是中老年人。最常见的吃法，就是当主食，卷大葱，或者卷各类菜。

“煎饼这么健康的食品，得想法也让年轻人吃。”天生乐观的徐



徐海霞门店里摆放的煎饼花工艺品。

海霞，对传统美食有着天然的责任感。大约2014年前后，她开始尝试把蒙阴黄桃榨成汁，用来和摊煎饼的面糊。黄桃煎饼一上市，就受到了小孩子及年轻人的青睐。此后，徐海霞又陆续把芹菜、胡萝卜、南瓜、火龙果、甜菜根等各类蔬菜、水果汁加到煎饼糊中。

“每一个新品种，都做过十次八次，甚至几十到上百次才成功。”如今，徐海霞已研制出50多种口味的蔬菜和水果煎饼，煎饼的颜色也由常见的黄色、白色变得五彩斑斓，光红色的就有粉红、玫红、大红、深红等四五种。煎饼的

营养随着添加蔬菜水果的不同，变得各有侧重，销售价格也从一斤六七块钱，卖到15-40元不等。

“传统不能丢，创新也是必需的。”徐海霞说。一次，有位顾客进入煎饼店赞叹道：“你这煎饼，五颜六色美得像花似的。”这句话让徐海霞灵光一闪，“煎饼为什么不能做成花呢？”

那段时间，徐海霞一有空就到鲜花市场去观察，玫瑰、月季、茶花、牡丹……在心里有了数，她开始尝试。太湿了，煎饼就黏到一起，分不出层；太干了，一折就碎。徐海霞天天琢磨，半夜醒了也



徐海霞正用煎饼花做抗疫图案。

跑到店里做。经过3个多月的努力，花终于做得像模像样了。但是，黏煎饼的糊糊，又难住了徐海霞：用胶水黏的花，不能吃。经反复试验，最终用糯米加土蜂蜜代替了胶水，“煎饼花”成功。

“蒙阴大嫂把煎饼做成了花。”徐海霞的创新经媒体报道后，煎饼花供不应求：饭店尤其是主打鲁菜的饭店订购煎饼花，做高档宴席的配花；老人小孩过生日，订购花篮；年轻人结婚，也来订购捧花；新加坡、日本、泰国等国家的客户，在订购传统煎饼的同时，也尝试订购煎饼花……

“光知道山东煎饼卷大葱，卷万物，不知道还能做成花。”2021年10月，在第五届中国非物质文化遗产传统技艺展上，不少游客拿着煎饼花连连赞叹。

创新让沂蒙煎饼成为带动姐妹们增收的“花活”。徐海霞创办的蒙阴常路大嫂煎饼加工厂，现有工人40多人，都是从小会摊煎饼的中年妇女。她们做出的煎饼，不仅卖到上海、北京，还出口到韩国、美国、新加坡等地，年销售额500多万元。

农村大众报记者 魏新美  
通讯员 张圣虎

### 第三章 汪林肯

#### 那烈女子 羞愧着跳了井

几个破衣烂衫的孩子目光直直地瞅着鸡蛋，眼瞪得都有鸡蛋大了。跑得最快的一虾腰就把汪林肯手里的鸡蛋抢了，着急得竟然带着皮填进嘴里，噎出了眼泪，一伸脖子，咽了下去。小孩子们一见，又都像争抢牛索头一样，连鞋子也不穿，围住了汪林肯和他的驴子，喊着叫着要吃蛋。伸着手喊：“给我！给我！”有个小孩子还拽着汪林肯的长髯，汪林肯也不恼，一人分一个，抢到的大叫，觑脸等着的小叫，急得抓耳挠腮，还有的直跺脚。一会儿，两个篮子就底朝天了。孩子们四散而去，独有那个抱紧牛索头的小孩依然抱着牛索头，褂子撕破了，露着皮肉，两眼盯着他，目光里装满了馋。那是真馋。汪林肯走过去，蹲下说：“你怎么不抢鸡蛋？”他摇摇头。

“这不是四姐夫吗？”打招呼的是魏姑爷，汪林肯一回头：“哎哟，俊了。”

汪林肯是元亨利酒楼掌柜李季鱼的四姐夫，魏姑爷也就跟着叫。汪林肯看到，魏姑爷缩着的纂剪

了，成了齐耳的披毛（方言：短发），遂赞了一声。

魏姑爷把短发一甩，说：“俺是开剃头铺的嘛！大地方都兴这个呢。”

“哦，你真会掐算，我跟你你说——”

汪林肯低声对魏姑爷说：“西山里的女人也兴这个呢。利索。”

“哦，听说那里有八路。”

警觉地看看四周，汪林肯岔开话题：“你看这个小厮，真嚼劲！”

“这孩子缺心眼儿，他是给他姐姐占的，他想让姐姐打个秋千。”

“那他姐姐呢？”

“他姐姐叫王二嫂，让那个鬼子那个……了，咋说呢，就是那个了，小鬼子不是人玩意儿，是个畜类！芝镇闺女脸皮薄，那烈女子羞愧着跳了井，死了。等捞上来，模样都认不清了。头一天晚上，我给她剪了个披毛——她看着我剪得好，也跟着要剪。我一剪子下去，剪着了她的耳朵垂。哎呀，疼得我啊！她却说没事没事没事。这都是眼巴前的事儿啊。”

魏姑爷长叹了一口气，跟汪林肯说了王二嫂家的遭际。

王二嫂和弟弟跟着爹娘过活，家住在青坛庙后头。他爹在芝镇是出名的酒鬼，早年上过几年私塾，练过刘墉刘罗锅的字帖，师傅给起名“王三友”。那师傅说：“三友

啊，友直，友谅，友多闻，益矣。这是圣人之言，你可记牢了。”

王三友答应得很好，可是他又懒又馋又好醉，大家叫来叫去，叫成了“王三又”。这王三又顿顿喝酒不絮烦。

麦收时节，地里的麦子耷拉了头，他也不急。被闺女好说歹说哄着下了地，割到天晌，他瞅瞅日头，自言自语：“中午回家喝酒了。”把镰刀一扔，倒背着手，撇勾撇勾（方言：低头疾走）地走了。芝镇有的人也有爱喝，割麦子把酒葫芦挂在脖子上，腰疼，就直起来顺一口。有的呢，把酒葫芦搁在地头上，到了地头，喝一点解乏。可是王三又不在地头喝，他必须盘腿在炕上喝，喝酒还得把酒燎热了。在地头上喝，那不叫喝酒，他找不着感觉。“咱是读书人，还分得清地头和炕头，两头不是一个头，在地头上喝酒，有辱斯文！”这是他常挂在嘴边的话。

喝完呢，这王三又还得四仰八叉地躺在炕上迷糊一觉，等醒来，天就快黑了，不下地了，晚上接着喝。

闺女嘟囔给他听，他又说开了：“割麦子，割得快的，割得慢的，割得不快不慢的，都一样，到地头找齐。你割快了，割完在地头的树底下铺上蓑衣，把苇笠摘下来当扇子扇着，那是早歇着享受。你割得慢的，就朝着地头奔吧，弯下腰就不想直起来，直起来就不想弯下去，早晚也得得到地头。反正是地头找齐！”

喝酒他爱当主陪，他不用盅，

用小泥碗，倒上一碗酒，定下七口干了。“咱有言在先啊，能喝的少喝点，少下下，不能喝的你多喝点，大下下。”开始喝，第一杯，第二杯……到了第六杯，他又提醒：“记住我的话啊。”第七口，不能喝的还有大半杯。他就劝道：“你看看不是说了嘛，你不能喝，早大下下嘛。地头找齐。干了。少壮不努力……”

那碗一碰，干了。他又大发议论：“其实人呢，到末了儿，老了，是坟头找齐。风光的，倒霉的，发迹的，落难的，最后都是坟头找齐。活着就是这个样，不论酒度数多高多低，不论茶浓茶淡，不同的人不同的心境，能尝出不同的滋味。”

这又懒又馋又好醉的王三又，家里穷得只有三间破屋，下雨天四下里漏雨，得用瓢、箢、瓦盆、尿罐接水。但是不忘穷讲究。

王三又家没有院墙，但是有个门楼，严格说来，也算不上个门楼，他用生锈的铁丝、腊条绑起来一个门框，竖在大约院墙的边界线上。他每天出去回来，必定走他的“门楼”，进门时，先咳嗽一声，做个开门的姿势，把衣领子往上一提，挺胸抬头，大步迈进去。其实那儿没门。

这王三又也逼着俩孩子必须走“门楼”，门楼就是门第呀，咱是书香门第，不能忘了。有一次王二嫂急着回家拿东西，没从“门楼”走，让他看到了，劈头就是一笤帚疙瘩。



长篇乡野小说连载

芝镇说

第二部  
(36)

逢春阶 著

