

在华夏大地的美食版图上，有一种看似平凡却蕴含无尽魅力的食物——煎饼。它不仅仅是一张简单的面糊饼，更是一种文化的传承。煎饼，这一原本常见于街头巷尾的小吃，如今正以其独特的魅力和无限的可能性，吸引着众多食客的目光。

作为山东煎饼的代表，泰安煎饼品类多、质量优，在市场上享有很高声誉。泰安在发展煎饼产业方面抢抓先机，牵头创建“山东煎饼”区域公共品牌。在今年10月中旬即将举办的第六届中国粮食交易大会上，“山东煎饼”区域公共品牌将正式亮相。



山东煎饼技能大赛在肥城举办。

## 泰安主导创建的“山东煎饼”品牌将在全国粮交会亮相

# 一口煎饼很山东 满满家乡味

本报记者 张建 史文杰 文 陈阳 图

### 煎饼的时光旅行：大汶口文化时期就出现了煎饼

一张煎饼，能卷进各种食材，无论是鲜嫩的蔬菜、香嫩的肉类，还是细腻的豆腐丝、爽口的榨菜，都能在煎饼的“怀抱”中找到自己的位置，相互融合，成就独特的美味。山东煎饼，尤其是泰安的煎饼有嚼劲，带着浓郁的粮食香，可以卷入大葱、酱料，一口下去，那是豪爽与质朴的味道。

“煎饼作为传统食品，历史悠久，从出土的陶制鏊子看，早在

汶口文化时期就出现了煎饼；在泰安还流传着唐末黄巢起义军驻扎在泰山时，当地百姓以煎饼劳军的传说，这样算的话，煎饼作为主食已有几千年的历史。”泰安市发展改革委员会党组成员、副主任贾法增介绍，元代《王祯农书》和清代蒲松龄写的《煎饼赋》等文献记载，早在几百年前就形成了煎饼的手工制作方法。20世纪30年代，冯玉祥将军隐居泰山时，特意定做了一款鏊

子，上面刻着他亲笔书写的“抗日救国”4个大字，他每次招待客人都摆上煎饼，借以宣扬抗日救国。

泰山脚下，汶河两岸，自古产好粮，好山、好水孕育了极具特色的地域美食——泰安煎饼。“泰安煎饼是具有地方特色的传统食品，品类多、质量优，在市场上享有很高声誉，是山东煎饼的代表。”泰安玉黄鼎食品科技有限公司负责人介绍。



市民在展销会上购买花式煎饼。

### 煎饼的发展密码：实现从“农民主食”到“经济主业”的跨越

现在，煎饼的食用地区覆盖全省，以泰安、临沂、日照等市为主要代表，因传承、工艺、口感、口味等不同，各具特色，形成了颇具规模和品牌影响的“煎饼镇”“煎饼村”，产业规模化、集约化不断提升。

今年4月，“齐鲁粮油”走进肥城桃花节暨山东煎饼拼食展在肥城举行，山东煎饼技能大赛同期举办。现场，参赛者纷纷亮出绝技，将金黄的煎饼摊制得薄如蝉翼，散发出诱人的香气。

在新泰市楼德镇，“80后”创业者用一双巧手将普通的煎饼变成了五颜六色、形象逼真的“花朵”，将传统工艺做出了新“花”样，如今

的煎饼种类不断推陈出新，受众面更广，也更多元化。

煎饼最初可能只是用来填饱肚子的简单食物，但经过岁月的洗礼和人们的智慧改良，如今已成了独具特色的美食代表，煎饼实现从“农民主食”到“经济主业”的跨越。

记者了解到，目前，泰安煎饼加工企业数量达到了55家、个体加工户超过5000个。泰安打造了“中国煎饼第一镇”楼德镇、“泰山煎饼村”徂徕镇南黄崖村等知名品牌。据统计，泰安煎饼年产量超10万吨，年销售额超22亿元，企业、个体户数量省内最多，煎饼产量省内遥遥领先。泰安的煎饼产业

呈现出品种多、龙头企业强、专业村镇发展势头好的特点。

在“齐鲁粮油”品牌的引领下，山东煎饼产业不断发展壮大，泰安抢抓机遇，牵头创建“山东煎饼”区域公共品牌。“‘山东煎饼’品牌建设是一项系统工程、民生工程、食安工程，泰安聚焦煎饼主食产业化发展，以优势企业为主体，构建品牌矩阵，充分发挥品牌的扩散效应和聚合效应，为主食产业化发展和全省粮油产业发展贡献力量。”泰安市发展改革委二级调研员张训介绍。目前，泰安本地“大粮园”黄精煎饼、九品贡的酵素煎饼等成为爆款产品，吸引着众多食客的目光。



新泰市楼德镇“80后”创业者用一双巧手将煎饼做出新“花”样。



泰安市泰山粮食食品产业发展有限公司生产车间。

### 煎饼的破圈之路：“山东煎饼”品牌将亮相全国粮交会

近日，记者在泰安市泰山粮食食品产业发展有限公司生产车间采访时看到，工作人员正忙碌不停，一张张薄如蝉翼的煎饼在他们手里制作出来。这里就是“大粮园”品牌煎饼的生产基地，公司工作人员介绍，煎饼生产全部实现了机械化，卫生标准更严格、生产效率更高、质量也更有保障。

随着时代的发展以及消费结构、消费群体的变化，煎饼在工艺、配料、制作等方面发生了一系列革命性创新。泰安市泰山粮食食品产业发展有限公司总经理王志峰介绍：“在配料上，过去以玉米、小米、黄豆为主，现在发展成为五谷

杂粮相配而成；在品种口味上，既有普通大众主食煎饼，又有添加了水果、蔬菜等的特色煎饼，还有面向亚健康人群创新研发的个性化煎饼。”记者在公司的包装车间看到，刚生产出来的山参煎饼、泰山黄精煎饼被分类打包装箱，准备外运。“添加泰山黄精的药食同源煎饼成为新的健康主食，深受消费者的青睐，独具泰安特色。”王志峰介绍。

此外，九品贡（山东）食品有限公司生产的酵素煎饼则加入了敖东酵素，有利于促进人体营养平衡。孝门食坊（泰安）食品有限公司将东北发酵煎饼和泰安传统煎饼

的加工工艺有机融合并加以改进，生产出发酵煎饼、杂粮煎饼、水果煎饼等10多种产品。

泰安煎饼生产企业，主打中高端市场，将传统主食煎饼融合现代健康原料，升级加工工艺，使煎饼营养更丰富、口味更多元、味道更香甜。“现在的煎饼不再仅仅是‘饱腹’的干粮，更满足了现代社会对饮食健康的追求。”泰安市发展改革委粮食管理办公室主任张在友说。

今年10月中旬，在第六届中国粮食交易大会上，“山东煎饼”区域公共品牌将正式亮相。相信在未来，山东煎饼还将继续创新发展，为人们带来更多的惊喜和美味。