

石榴煎饼

用石榴做的煎饼你吃过吗？石榴、煎饼这两个八竿子打不着的东西放在一起能好吃吗？这不是传说，是发生在万亩榴园深处卧虎山下的一个创举。

早晨，正赶上孙建中一家人在给石榴煎饼配料。金色的小麦搭配红红的石榴籽，外加黄色的大豆，再来点粉色的花生。光看这些配料就足以吊起人的胃口了。孙建中的弟弟边拌着配料边对前来买煎饼的人说：“石榴、大豆、花生的搭配比率是很严格的，都要先称重，然后再放上小麦，石榴多了糖分大就会粘锅，放少了口感就不甜，不好吃，我们在家实验了三四年才慢慢总结出来的。”

料搅拌的差不多了，兄弟俩就把它们倒入机器磨盘里。飞轮带动磨盘旋转，转眼间五颜六色的配料就被碾压成了乳白色的煎饼糊。“还是机器好，自动加水，不光比以前推磨省力还省事，磨出来的糊糊还细。”孙建中边干边悠闲地说。

这边说着，旁边调试煎饼机的王师傅就没那么轻松了。添炭，调温度，擦拭滚轮，检查鼓风机。“先倒桶试试，”王师傅对帮手说。糊糊慢慢地流进机器里，不一会儿就被烤成了薄薄的煎饼，此时机器上显示的温度为110度。高温加上烤煎饼冒出的大量热气，人站在旁边感觉像进了桑拿房。“出煎饼的温度要在100度左右，高了就烤糊了，低了出不来，而且这种煎饼糖分大，容易粘锅，需要在旁边不停地调整。”王师傅边擦汗边说。第一卷煎饼被输送到传送带上，还没到切割机就被拦住了。“不行，中间有些厚，两边有点薄。”孙建中拿起煎饼看了看对王师傅说，“调试机器是个很麻烦的活，有时候煎饼粘在滚轮上下不来，有时候出来的边上少一块，咱这煎饼含糖，不像人家大豆、玉米面的直接放上去就行，也不粘锅，自动就出来了，省心。咱这煎饼要在旁边不停地看着，不停地调整机器。”

这时，从一辆苏C牌照的小轿车上下来了几位游客，“煎饼怎么卖？”“6块一斤，10斤以上批发价5元。”孙建中答道。“味道怎么样？”“可以先尝后买。”“‘十一’我在这排队买不到，这回总算吃着了。”同李女士一道而来的张先生表示：“这是我第一次吃这样的煎饼，其他地方都没有，口感很松软，而且营养价值高，因为石榴促进消化。我们5个人买了40斤，带回去给家人也尝尝。”

下午，400斤石榴煎饼被游客还有饭店的老板购买一空。孙建中抬头望了望漫山遍野的石榴树，感慨地说：“几年前，我还为山上结的石榴发愁，因为只要石榴裂口子，就不好储存，也不好卖了，现在不仅不愁了，看着就高兴。把石榴做成煎饼，这在以前都没有人做过，连想都没有人想过，就这样我试了三年，现在终于成功了。”说这话时孙建中笑得很开心。

(记者 王正文/图)



石榴、小麦搅拌均匀，糊出得好，煎饼就香



一颗颗石榴籽都是人工剥出来的



虽然是机器干活，但师傅也不敢掉以轻心



看似简单的糊糊有很多技术含量



石榴煎饼糖分高，机器需要不停调整，才能出得均匀



煎饼好不好，看了就知道