



河南村一处房屋上镶嵌着精美石刻。



河南村党总支书记翟乃君展示薄如纸的煎饼。



藏金楼旧址现存的石质门框



藏在草丛中的上马石



翟氏家族建筑群的围墙，多处拐角进退，形似锯齿，世人称锯齿墙。

## 淄博市淄川区西河镇河南村 煎饼赋能乡村振兴 古村焕发新生机



明清建筑遗迹、神秘的藏金楼……在淄博市淄川区西河镇有一处安静的古村，这里不但保留了许多历史遗迹，还隐藏着一段传奇的历史故事。在一代代河南村人的共同努力下，这个历史悠久的古村正在焕发新的生机。

4月17日，记者一行抵达淄川区西河镇河南村。村子坐落在玉皇山南麓，四周丘陵环绕，村中亦有名为上西崖的小丘陵。村子古朴自然，最早可以追溯到先秦时期。

“根据明代天启年间碑刻记载，河南村的名称为青州府益都县孝妇乡西河南庄社。”在村民翟纯义老人的带领下，记者走进了这个充满历史故事的山村。曾经的石板路、古老的石头墙、300多年树龄的国槐，一一诉说着河南村的沧桑。

穿过一处废弃院落，记者一行来到了据说是翟氏家族鼎盛时期的藏金楼遗址。藏金楼底座由一种被称为漱石的黄褐色石头砌成，历经多年仍没有风化。从地基面积和高大的石门石窗可推断出藏金楼昔日的规模。

村中仍保存着部分清代房屋，虽历经风霜，但仍能从总体设计中看出当年的风采。在河南村老门市部西北路东，有一处明清官邸样式的大门，这是曾经的尚书府。“过去这里几进院落相连，府内北跨院建有过街楼，横跨河南村大街连接尚书府东西两府，沿街有两尊石狮子把门，高大威猛，还配有上马石。”翟纯义介绍说。在大门不远处，记者找到了上马石和特殊时期被毁的石狮子。“看这里，这就是石牌坊上的石头。”循着翟纯义

的指引看去，一块巨石嵌在房屋下面，这曾是石牌坊的组成部分，而石牌坊的原貌已不得而知。

为了解石牌坊的原貌，记者来到了河南村乡村记忆馆。河南村乡村记忆馆建在村党建文化广场，位于明清建筑锯齿墙北侧，此墙是翟氏家族建筑群的围墙（又称上围子），因受地形所限，多处拐角进退，形似锯齿，世人称锯齿墙。如今河南村重修了锯齿墙，供后人缅怀西河翟氏家族曾经的辉煌与荣耀。

河南村乡村记忆馆分为“绿水青山、源远流长、明清时代、岁月留痕、再创辉煌”五个部分。这里展示有河南村的珍贵图像资料，其中包括石牌坊。在明清两代，河南村一共考中4名进士、14名举人。其中，翟凤翀是河南村第一名进士，也成为一代名臣。翟凤翀病逝后，明崇祯六年下诏追赠兵部尚书，赐赠谥祭莹田，并在河南村大街立“四锡恩纶”“三世荣宠”石牌坊。其坊高约13米，底部东西跨度10米左右，分上中下三层。全部用石灰石材料，利用卯榫结构扣砌而成。坊下设三门，中门上框采用整条石梁，左右两旁门全用整块石料构成；其三门前后两边各设石墩4个，均有狮子把门；中间门楣刻有旗锣伞扇、轿马人夫等四锡仪仗，活灵活现，惟妙惟肖。尤

其所刻狮、龙、马等形象，栩栩如生，可谓巧夺天工。据说此坊之雄伟壮观，全石仿木结构在全国独树一帜，飞檐翘角，结构匀称和谐，造形美观大方，既有南方细腻繁缛的品位，更多的是北方刚毅庄重的气派。

“除了乡村记忆馆，咱们村还有一个博物馆。”在河南村党总支书记翟乃君带领下，记者来到了山东大煎饼文化博物馆。这里不仅展示了煎饼的历史，更是一个全自动煎饼生产基地。

煎饼作为西河人的传统主食，极富地方特色。世界短篇小说之王蒲松龄甚至还写过一篇《煎饼赋》来赞美它。西河煎饼主要采用传统石磨工艺手工制作而成，薄如纸、色如玉。2022年，西河镇河南村在充分挖掘当地煎饼历史文化资源的基础上，专门成立了山东大煎饼文化博物馆，并成功申报成为区级非物质文化遗产。

一进博物馆，迎面看到的是悬挂于墙上的《煎饼赋》，“一翻身而覆手，作十百于俄顷。圆于望月，大如铜钱，薄似剡溪之纸，色如黄鹤之翎”，字里行间流露出蒲松龄对煎饼的喜爱。这篇文章也证实了西河煎饼的悠久历史。

另一面墙上，详细介绍了西河煎饼的制作方法和用料，鏊子、刮耙、油擦被称为西河煎饼

“三宝”。小麦、玉米、高粱、南瓜、大豆是西河煎饼的主要成分。“薄如纸、韧性高、储存时间长等是西河煎饼的主要特点。”翟乃君向记者介绍了西河煎饼脍炙人口的原因。

走上二楼，两名工作人员正在手工摊煎饼。在这里，煎饼鏊子也有了自己独特的形式，人工和机械相结合，通过最高效率来制作煎饼，摊煎饼的鏊最大的直径有72厘米。工作人员把面糊堆在鏊子上，用刮耙一耙，等待一会儿，即可把煎饼揭下来。做好的煎饼薄如纸，可以透光。记者品尝刚做好的煎饼，味道香甜软糯。“煎饼并未加糖和添加剂，我们通过自然发酵产生甜味。”翟乃君介绍说，西河煎饼采用传统加工工艺，纯手工制作，粮食要经过多次淘洗，一夜浸泡，然后放入1/3或一半的熟料“对半子”，这样磨出的糊子才好摊，煎饼才更爽口。磨糊子很费工夫，往磨眼添料也得是有经验的老手，要勤添少添，磨出的糊子才细腻均匀。摊煎饼要求的技巧性更高，糊子薄而均匀，恰到好处地受热，才能摊出一张西河煎饼。

“经过摸索，我们现在采用了机器摊煎饼，效率是人工的3倍，与人工摊的煎饼并无明显差异。”翟乃君把记者带到了机器加工车间。只见4台机器同时运行，从下料到揭煎饼，都是全

自动运行，无需人工参与。“机器的效率是人工的30倍。”翟乃君说，看似简单的机器操作，背后却有无数次的失败。为了保证面糊发酵的合适时机和温度，翟乃君建成了大型冷库，通过低温发酵20多个小时，使粮食的甜味溢出，经过20多天反复实验，终于摸索到了成功的方法。“目前，这几台机器一天能产出300斤煎饼。”翟乃君说。

目前，山东大煎饼博物馆已带动当地一大批煎饼加工生产农户，拉动发展玉米、小杂粮种植的规模。山东大煎饼（西河煎饼）被评为市优面点，制作技艺入选区级非遗，山东大煎饼（西河煎饼）非遗工坊被评为区级非遗工坊。

在这里，不仅能感受到悠久的历史，还能品尝到纯正的西河煎饼，这就是河南村的魅力。河南村，不仅是历史的见证者，更是文化的传承者。在河南村人一代一代的努力之下，这个历史悠久的古村正在焕发出新的生机。

大众日报淄博融媒体中心记者 潘赞名



扫描“鲁中晨报”APP二维码查看更多内容

曾经尚书府的大门，门上的木质“柿子”寓意事事如意。

斑驳的石墙诉说着古老的故事，嵌入的石块起到加固作用。

山东大煎饼博物馆以煎饼和大葱的形象设计让人印象深刻。



老人们依然居住在村里，过着平淡的生活。



石头墙在河南村随处可见。



藏金楼底座由一种被称为漱石的黄褐色石头砌成。