

□孙一慰

## 油旋的历史演变

油旋作为济南的著名小吃，追溯其历史，最早出现在清初顾仲编著的饮食著作《养小录》中，其对“千层油旋烙饼”是这样描述的：“白面一斤，白糖二两，水化开，入真香油四两，合面作剂。擀开，入油成剂；再擀。如此七次，上火烙之，甚美。”

清末著名的饮食专著《调鼎集》中有“油旋饼”的记载：“最忌不松，油饼用卷，必有此病，法以上白细面同煮肉汁和摊大饼，掺椒末，勿加油，俟捏极薄加油，油上如箩筛飞面，轻轻卷起，摘段，以生脂油，羊糖作馅，包成小饼，锅微火慢烙，饼上仍用手轻捺，刚极松散，此要法也。”此书还有“晋府千层油旋饼”的记载：“白面一斤，洋糖二两水化开，加麻油四两，和匀拌开，入油擀，再次如此七次，作饼烙。”

据已故著名烹饪文化学者张廉明先生考证，济南的油旋是在清末兴起的。齐河县的徐氏三兄弟，在济南城里县西巷南首经营油旋生意。因济南人喜食大葱，为适应济南口味便加入葱油泥（葱末和猪油）及盐，使油旋变为葱香咸鲜的面食，深受顾客喜爱，连清晨去巡抚衙门点卯的官员也会购买，由此生意兴隆，被称为“徐家油旋”。据说道光年间济南城里的凤集楼是较早经营油旋的店家，光绪二十年开业的“文升园”饭庄，曾以经营油旋等众多地方小吃而闻名泉城。至民国初年，济南有十多家经营油旋的店铺。但时至上世纪50年代中期，济南打油旋者就很少了。

“文升园”最早在后宰门街西头的轱辘把子街，后来迁至泮源桥东侧路南。那是一座两层楼，楼梯为木质的，楼上是木地板。记得1965年前，“文升园”的门口两侧各挂着一块大牌子，上面写满了该店经营的菜品。

1965年汇泉楼迁到泮源桥东侧路北，“文升园”就改成了汇泉饭店的旅客食堂。1966年春天那台地震时，时任济南市饮食公司业务科副科长的张廉明先生，还在二楼开了一次如何面向大众提高菜品和服务质量的会议。后随着城市建设旧城改造，道路拓宽，“文升园”被拆除。尽管如此，这家饭店的名菜名吃却留在不少老济南人的记忆中。

新中国第一部由商业部饮食服务业务管理局编、上世纪50年代末出版的《中国菜谱》，第六辑·山东名菜点》中，根据“文升园”制作经验整理的菜肴有：罐儿蹄、油旋、坛子肉。

## 刻苦学习油旋制作技术

耿长银师傅年轻时是“文升园”打油旋的高手，耿师傅后来离开了饭店，在他居住地纬三路通惠街附近，也就是现在的北洋大戏院（时人民剧场）附近卖油旋。1956年济南召开全市名吃大会，耿师傅制作的油旋被选中。随后，耿师傅调入聚丰德饭店。几个月后苏师傅也调入聚丰德，跟耿师傅学习打油旋，一年后签了师徒合同。

上世纪60年代初期，我在聚丰德时和耿、苏二位师傅是同事。虽然了解一些他们的情况，



## 苏将林师傅的油旋人生

油旋是济南人很熟悉的名吃，外皮酥脆油润，葱香透鼻，呈螺旋状，故名油旋。国学大师季羨林生前非常喜欢吃油旋，山大教授、季羨林研究所副所长蔡德贵每次去北京，都会从济南苏将林师傅那里定做50个油旋。13年前，笔者前往苏将林师傅家中，时年77岁的苏师傅介绍了他的油旋人生。



上世纪70年代的聚丰德。



欢送耿长银师傅退休照，前排左三为耿长银，中排左一为苏将林。

但为准确起见，2011年10月18日下午，我前往苏将林师傅家又专门采访了他。时年77岁的苏师傅向我介绍了他的油旋人生。

苏将林师傅是山东莱芜寨里人，1934年出生，由于生活所迫，7岁便到济南，跟其叔叔在馆驿街附近沿街卖糖。叔叔居住的地方有一个饭铺，老板姓汪，看着苏将林聪明、灵巧，肯吃苦，便说服其叔叔叫苏将林跟着他学徒，专门烙制烧饼。1956年店铺公私合营后，苏师傅进了济南聚丰德饭店，跟随耿长银师傅学习制作油旋。

那时的炉子跟现在不一样，是用砖盘起来的中间圆、外面方的炉子。中间是凹进去的炉膛，烧的是焦炭，因为焦炭无烟干净，热量大又耐烧。周围是一圈大约10厘米宽的干净平台，还有专门放整子的外围。

油旋的做法看似简单，实则

不易：和软面作剂，擀成一长条面片，左手拿起面片，右手手背在面片下向前一甩，“咄”一声甩在面板上，然后把面片向右折叠，抹上细盐、猪油葱泥（猪油的起酥作用最好，而且猪油有特殊香味），然后随卷随擀，擀得极薄，卷成一螺旋形圆柱，把做好的油旋胚子放在整子上烙，用手指压成直径两寸左右、半寸厚的圆薄饼，烙好两面，再两面刷油放进炉子内壁上烘烤，先烤一面，再烤另一面。

每次翻动烤着的油旋时先用铁钩子把整子端下来，才能翻动。这反过来烤另一面和把手伸进炉子把烫手的油旋拿出来时，手要不怕烫，手臂还不能碰到炽热的炉壁。刚开始学，由于手法不熟练，稍不留神，胳膊就会被炉壁烙起红红的水泡，有时疼得不敢穿长袖衣服。

油旋烤好后，要趁热用左手拿起来，用右手手指往油旋中心捅一

苏将林师傅在制作油旋。

下，才能出现一层层的螺旋状。

正宗油旋制作时必须“打点”。右手拿着大约20厘米长的擀面杖，在案板上用擀面杖的两头，有节奏地先向左打点，再向右打点，犹如打击乐。这可能就是为什么称为“打油旋”的原因吧！

耿师傅严格按照过去师傅带徒弟的方法，手把手地教。苏师傅平时除了打油旋以外，其它如砸焦子（焦炭）、备料、和面等杂活也都干。由于苏师傅学习认真，又不怕吃苦，加之有制作烧饼的基础，很快就学会了打油旋，可以独立操作了。

1962年聚丰德打油旋在水案的西北边，两盘炉子，耿师傅在北边干，面朝北墙干活，紧挨着的苏师傅在南边，面朝西干活。苏师傅炉子的西边和南边各有一扇窗子，夏天日晒特别热，所以让耿师傅在北边。耿师傅年纪大了少言寡语，我和苏师傅比较熟了，没事就经常去那里观看，有时苏师傅就教我一些东西。

打油旋夏天要早上五点上，冬天六点上，苏师傅经常三四点起床，店里有时封不好炉子，还要先把炉子生起来。和好面、饧好后开始制作，每人一个班打50斤，要干到下午3点左右才能干完。干完活油旋也就卖完了。那时是人工和面，站着干活，一站就是七八个小时，夏天要守着炉子，汗流浹背，十分辛苦。苏师傅说制作油旋和面最重要，春夏秋冬四个季节和面时的掺水量是不同的。和好面后应做到手光、盆光、面光“三光”，另外还要看好火候。

油旋的特色就是酥，入口即碎，酥脆的能发出声响，掉在地上会被摔得粉碎，这才是正宗的济南油旋。第二就是香，正宗的油旋葱香浓郁，入口浓香，弥久不散。外皮酥脆，内瓤柔嫩，葱香透鼻。所以油旋做好，趁热吃才能吃出味来。

## 闪光的油旋人生

1958的一天上午，苏师傅像往常一样忙碌着，突然被通知“防疫站检查卫生”，要把打油旋的家什全部消毒，手也要消毒。苏师傅回忆说：“一会儿来了防疫站的人，对打油旋用的油、盐、葱等调料检查了一遍，还检查了手，检查完后，就让我继续干活，

这时两名男子就站在我的身后，看着我做油旋。等做好20个油旋后，他们走上来把油旋包好，带走了。过了一会儿，饭店经理跑来告诉我，我打的油旋和苏乐文师傅做的烤鸭是给毛主席吃的，他老人家就住在我们西边的交际处（现在的济南饭店）。”苏师傅谈起此事，很激动，认为这是他一生最荣耀的一件事。

1964年解放军大比武，6月8日至10日，时任解放军总参谋长的罗瑞卿大将在济南检查时，也从聚丰德购买了耿师傅和苏师傅制作的油旋。柬埔寨西哈努克亲王来济南时，也品尝过耿师傅和苏师傅制作的油旋。

1990年，苏将林代表山东赴杭州参加了全国名小吃展示会，他现场制作的油旋、扁担烧饼和小油酥芝麻饼（后两种小吃也曾是济南名吃，现濒临失传）在许多挑剔的南方评委中好评如潮。苏将林不仅会制作圆形油旋、鸡蛋油旋和马蹄油旋，还创造了寿桃油旋。他制作的“油旋”“油酥芝麻烧饼”“扁担烧饼”“马蹄油旋”“寿桃油旋”等品种全部获奖，他制作的“油旋”被大会评选为“中华名小吃”“济南名小吃”。

参展一个月的时间里，他的摊位前，品尝和购买油旋的顾客络绎不绝，每天都排起长长的队伍，为此，主办方单独做苏师傅的工作，请他再多做一些，满足顾客的需求。苏师傅加班加点，一天工作近16个小时，主办方专门授予了他一面锦旗。

苏师傅1992年退休后，在老百货大楼对面的胡同里开了一家油旋作坊，扑鼻的葱香和清脆的打点声常常使小小的店面门庭若市。每天做出的油旋供不应求，苏将林一直恪守“师训”，从来未卖过夜的油旋。他说：“油旋应趁热吃，刚出炉的油旋最好吃，如果卖过夜变硬的油旋等于砸自己的牌子。”

1996年泉城路拆迁，恰好聚丰德饭店经理亲自请他们回去。当时苏师傅非常高兴，又干了5年。后来聚丰德饭店改革，承包给了别人。

国学大师季羨林老先生生前非常喜欢吃济南的特色小吃——油旋。当时，山大教授、季羨林研究所副所长蔡德贵几乎每个月都要到北京一次，蔡教授很细心，每次看季老都特意从苏师傅那里定做50个油旋，早上做好，中午赶到北京，让季老当天就能吃上。这已成了蔡教授每次到北京的固定“课目”，考虑到老人的健康，他每次都叮嘱店家少放盐，一直到苏师傅不干了，才又买别人做的油旋。

2014年是让苏老先生为之舒心的一年，因为老手艺终有了黑发传承人，在济南又能吃到正宗“苏氏油旋”了。从3月11号这天起，80岁的“苏氏油旋”掌门苏将林正式将打制油旋的手艺传给自己的外孙聂书恒。“我从师傅手里学到手艺，不能让这门手艺断送在我手里。现在，很多年轻人都不愿学，我外孙能有这个心，想继承这门手艺，我乐意教他。”苏将林老人笑着说，“一想自己的手艺后继有人了，心里很高兴。”

2018年，84岁的苏师傅去世。故人已去，谨以文此追念之！

（本文作者为山东原烹饪专业中学高级教师）