



2023年，李士卫制作的锅饼被评为非遗美食，原本谋生的手艺变成了肩上的责任。



文/片 王鑫  
实习生 赵文文

春节临近，济南商河县付家村家家户户开始忙碌起来，准备着各种年货。李士卫和妻子也迎来了这一年中最繁忙的时节，他们的锅饼作坊里灯火通明，炉火旺盛，村中的空气中弥漫着新出炉锅饼的香气。

今年51岁的李士卫，作为非遗美食付家锅饼的第三代传承人，自十来岁起就在炉灶旁看爷爷做锅饼。那时家中条件艰苦，锅饼在他眼中是难得的“顶级美食”，给他留下了难忘的美好回忆。2000年，26岁的李士卫成家后，与妻子一同外出打工，两年后他们的第一个孩子出生，留在老家由老人照看。考虑到父母年事已高，孩子也渐渐长大更需要父母的陪伴，2008年，夫妻俩决定结束打工生活，回家接班做起了锅饼。

制作锅饼看似简单，实则充满挑战，“锅饼好打火难烧”，火候控制至关重要。初期，李士卫经常操作失败，浪费了一锅又一锅的饼。烤制时铁锅温度高达300多度，需要徒手翻面，手上常被烫起泡。冬天还好，到了夏天，即使在三伏天也不能开风扇，以免影响饼坯口感。经过不懈努力，李士卫终于掌握了技巧，制作出了恰到火候的锅饼。

平日里，夫妻俩每天制作300多个锅饼。临近春节，他们每天要烤制1600多个锅饼，经常从凌晨3点忙到晚上8点。他们在锅饼上印上“寿”和“喜”字样，寓意吉祥，吸引了众多顾客。人们称赞李士卫夫妻俩制作的锅饼，口感筋道，麦香浓郁，层次分明，外脆内软，已成为当地人走亲访友的“伴手礼”。李士卫的锅饼还被带到了全国各地，最远被带到了新疆。

2023年，李士卫制作的锅饼被评为“市级非遗美食”。从最初的家庭生计到如今的“非遗”和“商河十大名小吃”，他感到肩上的责任更重，决心将锅饼做得更好。现在，李士卫的侄子正在跟他学习制作锅饼，他计划下一步再招收几个徒弟，更好地将这门手艺传承下去。

## “非遗”锅饼迎忙年



进入腊月，李士卫夫妻俩每天要做超过1600个锅饼。



锅饼烤制的火候很关键，翻面的时机过早或过晚都会影响口感。



夫妻二人将制作好的锅饼晾凉准备分装销售。



李士卫在锅饼模具上雕刻了寿字，讨个好彩头。



李士卫制作的锅饼外壳酥脆，内层柔软，层次分明。



李士卫夫妻俩凌晨三点就开始制作锅饼。



春节临近，李士卫的锅饼在大集上深受欢迎。