

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

## “非遗”锅饼迎忙年

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一年中最为繁忙的时节,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,手上常被烫起水泡。冬天还好,到了夏天,即使在三伏天也不能开风扇,以免影响锅饼口感。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。



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。