

# 济南唯一一家非遗油旋店“十一”没法开业 卢利华:想给油旋找个安稳的家



我的节·与您一起守望

“十一”假期,当许多年轻人涌入芙蓉街等小吃街乐享美食时,济南最有名气的小吃油旋的非遗传承人却为没地方营业而苦恼,弘春美斋是济南油旋制作技艺代表性传承人卢利华继承师祖衣钵开起的品牌店铺,从大观园到泰府广场搬了四个地方,如今仍在停业状态。

口述人:卢利华 采访整理:本报记者 于悦



卢利华在非遗博览会上现场制作非遗油旋。 本报记者 于悦 摄

## 五龙潭边来了一群小导游 讲述泉水故事,游客都说“涨知识”

本报10月2日讯(记者唐园园) 国庆假期首日上午,在济南五龙潭公园“龙潭观鱼”景观前,几名小学生绘声绘色地在向周围的游客介绍五龙潭观鱼景观,挂在他们身上的绶带展示着今天他们的身份:泉城小导游。

“我从小就在济南生活,来过五龙潭很多次,但是这次的身份不一样,从游客到导游,现在感觉自己就是这里的主人,更有责任感了。”山师附小五五中队的学生王思宁说。

山师附小五年级五班班主任范新瑞介绍,来到五龙潭公园做“泉城小导游”是班级同学的点子,同学们去年“十一”假期就曾在泉城广场做过义务小导游。“孩子们都很积极,也很有勇气,但是还是缺少在众人面前发言,这样的活动是个很好的锻炼机会。”

“五龙潭地处趵突泉和大明湖之间,赏泉不如趵突泉,看水不如大明湖,但是五龙潭的锦鲤确是一景。”小导游们虽然有些害羞羞涩,但还是能流利地向游客介绍五龙潭的特色,阐释其中的故事和历史。

范新瑞老师介绍,五龙潭的介绍稿件、活动的组织都是由学生们自主完成,活动创意提出出来后,班级16个小导游自愿加入到活动中。当天16个小导游分散在五龙潭公园的五个景点,向市民游客讲述泉水背后的故事。

“五龙迎客、月牙飞瀑、秦祠祈福等景点的背后,都有很多历史故事,五龙潭的泉水文化底蕴也就体现在这些地方。”济南游客张先生说,之前带着孩子来游玩更多是休闲,今天跟着小导游们听了不少故事,感觉游览起来更“涨知识”了。

## 现在的济南小吃跟以前的没法比

小时候我们家住在经六路的济南三中教职工宿舍里,我父亲是从部队转业到学校的,因为我排行最小,最受大人疼爱,他常带我去附近的老商埠等地吃好吃的。像便宜坊的锅贴,回民小区的马蹄烧饼、大观园的狗不理包子我都有口福吃到。上世纪70年代五里沟那边有个益发馄饨馆,那里做的油旋和鸡丝馄饨是我的最爱,当时对很多人来说能吃上这样的东西就很美了。

以前的小吃卫生、健康、绿色,而且没有添加剂和防腐剂,现在真正的济南小吃不多见了,反而是外来的吃食越来越多。其实中国传统小吃里面是没有任何添加剂的。我妈妈曾在经三路的聚丰德饭店工作,因为从小对吃就有浓厚的兴趣,我也特别喜欢去那里玩,以至于天天盼着下雨,能借故去给妈妈送伞。去了以后,饭店里什么好吃的都有,那些叔叔阿姨都乐意给我。

聚丰德当时是外地人来济南必吃的三大饭店之一,其他两个是燕喜堂和汇泉楼。能在这家店吃顿饭或摆个宴席是特别体面的事情,能进去当个服务员也不简单。还有很多名人光顾过这里,例如1958年毛主席来过,1970年的西哈努克亲王,1972年的法国总理,只要来济南的没有不在聚丰德吃顿鲁菜的。

油旋在聚丰德是镇店之宝,1958年毛主席来济南时,就是我师父和师祖一起给他做的油旋。那时油旋在济南人吃食中的地位也高,去给人做寿时不像现在拎一个大蛋糕,而是拿二三十个油旋去。再上溯到清朝时期,油旋是达官贵人才能吃得到的东西,后来才慢慢走向民间。

## 在聚丰德学做油旋 离开后创办弘春美斋

初中快毕业时我成绩不太好,直接进了聚丰德工作,当时就被分给了专做油旋的师傅苏将林。上世纪80年代拜师学艺也不时兴了,第一天进后厨,师父就问我是学鏊子还是案板,可我什么都不会,就只能站在旁边看,就这样看了一个星期才动手操作。过了三年才做出了样子,这时我和师父被分成了下午班和上午班,我上班时大约得做200个油旋,一般顾客都是一人吃一个。

1992年师父退休,我挑起了聚丰德油旋的大梁,参加了不少评选活动,像济南风味小吃、省名优小吃、行业评比等。2000年9月初,我带着济南民天的面粉、章丘的大葱这些做油旋的原材料,代表聚丰德去参加了中国烹饪协会举办的活动,最终我做的油旋被评上了中华名小吃,很多评委都赞美济南油旋是饼中的艺术品。



其实早在上世纪90年代中期以后,随着市场经济的发展,比聚丰德硬件条件好的饭店陆续出现,它在同行业的地位也受到了影响。2000年以后这种状况加剧,效益一天比一天差,为了养家糊口,2003年我离开了聚丰德,自己创办了弘春美斋的油旋品牌。

创立这个品牌也是有渊源的,公私合营以前,我师祖离开文升园饭店后,曾在望平街一带自己做过一段时间的油旋生意。我辗转联系到师祖的家人,得知他老人家当时自己做的品牌就叫弘春美斋,所以现在也算是重拾了这个名号,算作一个延续和传承。

## 做油旋有12道工序 哪一步都不能出错

油旋的特点是“松软酥香”,地道的油旋咬一口面是酥的,瓤是软的,有非常纯正的葱花和花生油的味道,它的制作有12道工序,哪一个环节都不能出差错,像和面是有讲究的,春夏秋冬都有不同要求,比如冬天放水就要温一点,夏天要凉一些。另外,做油旋的面要叠很多遍,程度得到捏起来像绸缎一样的光滑,这样和面的话一次得40分钟左右。

和好面团后,首先把它擀成一个长条,再竖过来擀成更长的条,大概有7寸,薄得像层纸一样,然后一手抓着它,一手扶着下头,往案板上一摔,这样面就更伸展开了。这时抹上准备好的原材料,对折起来,再抹上一层。再放到案板上拽着往前伸,一圈又一圈地卷起来,把多余的面头摘掉,这一个面胚就做好了。

把面胚放到鏊子上,等它的底部烤成金黄色,就用手把面胚摁成饼状,同时再把它翻一个面,再摁一下,这样上下厚薄就均匀了,这时稍不注意就会烫到手。正反面都烤成金黄色后,再放到烤炉里烤3分钟,饼就熟了。最后一道工序是把饼捅成旋涡状,这必须在它离开烤箱的第一时间。别看小小一个油旋,可得费不少事儿才能做成。

## 经历多次搬迁 弘春美斋还是停业了

从2003年开始,我每年都参加烹饪协会举办的济南名优小吃展示会,卖得很火,2004年大观园正好要做名优小吃一条街,我们就应邀在那开了一家店,是第一家人驻的业户,这一干就是八年,头三年几乎没挣到钱,到第四、五年才好了起来。弘春美斋油旋

也从不知名变成中华名优小吃,2006年还申请下了济南市非物质文化遗产,三年后又成为省级非遗,我也获得了济南油旋制作技艺代表性传承人的称号。

就在我觉得一切都走向正轨的时候,因为大观园内部出现的一些问题,2012年3月弘春美斋被迫离开了那里,本来想去芙蓉街,但那里没有闲置的地方,后来我们在泉城广场旁边租到一个小店,经营得倒是不错,但没有想到这地方之前就有房屋纠纷,常常有人来找麻烦,一会儿堵你锁眼,一会儿朝店门口扔垃圾,甚至有人躺门口,派出所都出动了。这下生意也做不成了,干了九个月后我们只能搬走。

从那之后没过多久,弘春美斋又搬到了新世界商城,干了一年半左右,因为要拆迁,我们又没地方了。我从网上看到泉城路泰府广场要招商,打造非遗民俗一条街,觉得应该不错,就在他们的协调下租到一个二手房,位置非常好,没想到那边一直没有人气,业户也在不断往外走。就这样过了一年,房租到期,房东也不想租给我们了,今年5月30日,我们的店又再次停业。

## 希望非遗油旋 能有个安稳的家

这几个月我一直在找地方,但都不合适,毕竟油旋还是要和老城老街结合在一起。到现在弘春美斋一直是停顿状态,原来开店时我们也培养过徒弟,但停业后他们也都走了,毕竟都得生存。我是既无奈又无助,一方面作为油旋传承人我愿意呈现给大家地道的济南味道,但我们的能力毕竟有限,还是得呼吁更多的人关注和助我们一臂之力,能提供些相关信息,让我能给油旋找一个安稳的家,而不是需要你走的时候就干两天,不需要的时候就离开。

虽然遇到很多困难,我相信自己是打不垮的,未来油旋文化的前景也一定是好的。济南油旋也能像陕西泡馍一样走出去到全国各地。现在也有外地的来找我,请我去他们那里开店,开出各种优惠条件,但我都没答应,作为济南油旋在本地都扎不下根,怎么能去外地呢?我一定会走出去,但必须先把“家”建设好。

曾经在聚丰德时,做油旋算是后厨又苦又累的活,被分到那里的人纷纷找门路离开,师父带过的徒弟中只有我一个人坚持到现在,从16岁到50岁,但我很乐意做这件事,我总结了几句:小吃并不等于粗糙的食物,每一种流传有序的小吃都承载着朴素但严谨的传统,它映射着地域的特性,比正餐更有风味,也更体现文化背景和人情世相。“匠人”是对一件事情一如既往地热爱,每天都在三尺灶台上接待着不同的人,收获着不同的信息,让我感觉到很快乐。