



视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点
A04-A05

齐鲁晚报

2021年3月14日
星期日

记
录
美
好
瞬
间

□ 组版：刘森
□ 编辑：武俊



扫码看视频



刚出炉的油旋要趁热用拇指捅一下，旋涡形状出现的同时，香气也扑鼻而来。

文/片/视频 齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 王鑫

“刚出炉的油旋来咯，游客们快请坐，趁热尝一尝我们百年传承的济南老味道。”甜沫配油旋，是地道的老济南味道，总有来自全国各地的游客，为了品尝远近闻名的济南特色美食，穿街走巷寻觅最正宗的味道。

3月11日中午，济南宽厚里的“弘春美斋”油旋店里已有不少外地游客慕名而来，济南油旋唯一的省级非遗传承人卢利华一边招待顾客，一边忙着做下一炉油旋。

3岁那年，她在妈妈上班的聚丰德饭店吃到了人生中第一个油旋，从此结下不解之缘。16岁时，她也进入聚丰德工作，当年给她做油旋的苏将林成了师傅。

油旋的制作看似简单，但想要做好却不容易。和面的水温要根据当天的气温做调整，面剂擀成长片放葱放油，先对折再卷15下，烤出的油旋就有60层。卷好后的面团要放在三百多摄氏度的鏊子上，用手指边转边抻成饼状，等油旋成形后再放进烤炉烘烤成熟，从面团到成品，整个过程12道工序，需要20分钟。

39年间，卢利华做油旋超50万个。于岁月间练就的

精湛技艺，让她的手化为一杆秤，“手一抓就是一两面，不信可以称称。”谈起这些，卢利华如数家珍，“最难的就是油旋中间的旋涡形状，需要刚出炉就用拇指捅上一下。”动作不超一秒，稍有不慎，手就会烫伤，刚当学徒时，她常常因为烫得满手水泡而无法工作。因为热爱，所以坚持，做油旋的这些年，她先后被评为中国烹饪大师、中国面点高级技师、山东省省级非物质文化遗产济南油旋制作技艺代表性传承人……

“希望我做出的油旋，可以代表地道的济南味道。”因聚丰德饭店国企改制，2003年卢利华离开后，为了不让济南传统的油旋手艺失传，她重拾起师傅留下的“弘春美斋”招牌。18年里，她因种种原因数次搬家，不论怎么换，总有一批食客追随。卢利华说，她对传承人没有执念，因为做油旋既辛苦又不挣钱，年轻人都不愿学，但如果有人对这门手艺感兴趣，她一定倾囊相授。卢利华又坚定地说，为了追随她的这些食客，更为了她坚守39年的初心，她要活到老做到老，一定要让更多的人品尝到松软酥香的济南油旋。



「旋」技39年



▲位于济南宽厚里的弘春美斋油旋虽店面不大，却藏着正宗的传统济南味道。

◀面剂擀成长片，对折后再抻长卷起来，以保证每个油旋都有60层酥皮。

►和面的水温，揉面的力度，这些看似不起眼的环节，却对油旋的品质有着重要影响。

▼外地游客对卢利华做的油旋赞不绝口。

