



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：
武刘森

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



「旋」技39年

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,她重拾起师祖留下的“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。



▲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,搋面的力度,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。

