

油旋，又叫「油旋回」，因其形似螺旋、表面油潤且色澤金黃而得名，相傳清朝道光年間便有店家販賣，但如今其製作技藝卻面臨傳承的難題。為了讓更多人了解油旋，山東省非物質文化遺產濟南油旋製作技藝傳承人盧利華不僅經常參加公益活動，還多次去校園推廣介紹油旋及其製作技藝。受新冠疫情影響，盧利華的油旋店舖面臨嚴峻的考驗：小店所在的美食街雖已復工卻人流稀少，給小店的經營帶來沉重打擊。但她並未氣餒，不僅嘗試製作新口味打開年輕人的市場，還參加了央視視頻直播宣傳油旋。

■香港文匯報
記者 殷江宏 山東報道



盧利華

香港文匯報記者殷江宏攝

油旋卷卷蘊歷史 百年技藝難傳承

非遺傳人盧利華：很少人能吃苦 收徒不能勉強

清代顧仲編著的《養小錄》是這樣記載製作油旋的：「……和麵作劑，擀開，再入油成劑，擀開；再入油成劑，再擀；如此七次。灶烙之，甚美。」和麵、擀皮、抹料、做麵劑……一隻小小的油旋，工序卻需要13道，且每批油旋從製坯到成品出爐需要15分鐘左右。盧利華拿和麵舉例，每個季節的水溫控制和摻水量都有所不同，需要考驗師傅的經驗和感覺，有時無法用語言來形容，「要讓麵的軟硬、黏濕程度恰到好處，做完後手上和盆裡都乾乾淨淨，不留一點多餘的麵」。

味道伴隨一生 文化需從小熏陶

在盧利華心中，油旋是有生命力的。「一個一個小圈代表着年輪，訴說着濟南厚重的歷史和文化。濟南是泉城，你把油旋翻過來看，像不像咕咕咕向外冒的泉眼啊……」盧利華說：「我覺得傳統飲食文化得從娃娃抓起，兒時的記憶和味道，能夠伴隨着人的一輩子。如果有可能的話，我也希望把油旋手藝帶到香港，讓香港同胞品嚐到地道的濟南美食。」

受邀交流活動 獲韓國師生歡迎

作為非遺傳承人，她經常參與各種公益活動，並多次去校園推廣介紹油旋及其製作技藝。有一次，盧利華受邀去一個中韓兩國中學生交流活動現場製作油旋，受到師生的熱烈歡迎。「韓方的校長和學生握着我的手說謝謝傳承人，我覺得非常自豪！」在其看來，做公益雖然沒有經濟效益，但能讓更多人了解油旋。

盧利華把油旋製作技藝傳給了學工商管理的女兒，但她不確定孩子未來是否會以此為生。她表示，如有機會，她可能

會再尋一個傳人，免費把這門手藝傳授給他。「首先要品行端正，有一顆能吃苦耐勞的心，耐得住寂寞，頂得住誘惑。其實我師父也曾收過其他徒弟，但大多都放棄了。這個活兒冬冷夏熱，太辛苦太累了。」在三尺灶台堅守近40年，盧利華說看許多事情都和原來的視角發生了很大變化。「我覺得不要刻意地去勉強什麼事兒，收徒的事兒也不能勉強，一切隨緣吧。」

復工客流少 研發新品吸年輕客

盧利華創辦的「弘春美齋」油旋店位於濟南寬厚里美食街。去年11月，盧利華意外摔傷手部骨折，在家休息了兩三個月，原計劃等春節假期再正常營業，沒想到新冠病毒疫情爆發，油旋店所在的美食街直到今年4月初才正式對外開放。香港文匯報記者看到，將近五個小時的時間裡，店內只來了六七撥客人，除了一對外地遊客購買了60隻，其他的客人多是買兩隻邊走邊吃。

「五一假期或許會比平日好一些，但肯定不會像往年的黃金周那樣火爆。」盧利華對於今年的市場前景並不樂觀。為了自救，她嘗試研發新產品。傳統油旋的口味是蔥香的，她在此基礎上創作了黃油和肉鬆口味，深受年輕人喜愛，目前她正在研究把茶元素融入到食品裡。此外，盧利華還參加了央視視頻直播宣傳油旋。她表示：「我現在要做的是解決困難，而不是當一個逃兵。」

「一個人最大的敵人是自己，只要我活着，只要我還能動，我覺得油旋就有生的希望。」盧利華說，油旋能傳承百年，能力斬各個時代的「網紅」小吃流傳下來，一定有其存在的硬道理。



▲盧利華多次向中小學生推廣介紹油旋。
受訪者供圖

▼盧利華現場製作油旋。
香港文匯報
記者殷江宏攝



遇困幾度搬家 從未放棄經營

正宗的油旋烤熟後由近60層麵皮壓而成，用手按一下像一個金黃色的螺旋，入口外酥內嫩，鬆軟酥香，層次分明，若再配一碗濟南甜沫，更是別有一番風味。「油旋被稱為餅中之王，除了形狀、口感、營養因素之外，還因為它承載了老濟南的記憶和味道。」盧利華說，油旋用的大蔥是章丘大蔥，水是黑虎泉的泉水，豬油是自己熬製而成，麵粉、花生油等原料取材亦均為上品。曾經的盧利華並不是很喜欢油旋。1982年，15歲的盧利華成了濟南聚豐德飯店的一名麵點師，跟隨師父蘇將林大師學做油旋。一開始，盧利華主要跟在師父旁邊打雜——那時烤爐是燒煤的，每天盧利華都要推着車去運煤、點爐子，然後再跟着師父從和麵開始學藝。大約一年左右，她基本掌握了油旋的製作技藝，雖然火候和味道還有些差距，但已可以和師父在同一個案板上工作了。

不過，日復一日重複的工作讓年輕的盧利華漸漸覺得枯燥無味：「難道這就是我想要的生活嗎？我一輩子要以此為生嗎？」擁有一副好嗓子的盧利華一度想離開，去追尋曾經的音樂夢想，但在家人的勸說下打消了念頭。

十幾年磨一劍 油旋入選名吃

10年後師父蘇將林退休，盧利華成為聚豐德唯一的油旋製作者。2000年6月，中國烹飪協會主辦的第二屆中華小吃認定活動在北京舉行，盧利華製作的油旋成功入選。手捧獲獎證書，濃濃的成就感在盧利華心中油然而生。那一刻，她終於愛上了油旋。

2003年，盧利華離開聚豐德，和丈夫開了一家主營油旋的小店。雖因各種困難幾度搬家，但她從未放棄。「最難的是沒有一個穩定的經營場所，就像沒有一個穩定的根兒。」2004年，盧利華憑借高超的麵點製作技藝入選中國飯店協會第二批「中國烹飪大師」名單。此後，盧利華先後成為濟南油旋製作技藝的山東省、濟南市、市中區三級非遺傳承人。曾經不是那麼地喜歡油旋，如今，逐漸成為盧利華生活中不可或缺甚至重獲生命的東西。

美味俘回頭客 所有堅持值得



■美國外教帶家人到盧利華店裏吃油旋。
受訪者供圖

盧利華四十平米的小店接待了無數國內外遊客。山東師範大學的一位美國外教，曾多次到這裡品嚐油旋。而她在離開中國之前，專程帶著全家人到店聚餐，以此告別執教兩年的濟南；一位老人要去新加坡和孩子團聚，不知何時才能歸來，臨走前他專門來到盧利華的小店，要了一個油旋、一碗甜沫和一個奶湯蒲菜，帶著家鄉的味道遠赴異國；為了尋找記憶中的味道，常有老人坐着輪椅找到這裡……每當這時，盧利華覺得所有堅持都是值得的。「看到他們吃得津津有味，我就感覺到無上的光榮。人的一輩子，就應做點這樣的事情，做個有用的社會人。」也是秉承着這樣的理念，在疫情期間，盧利華主動到社區當了一名義工，連續20餘天晚上為出入社區的居民檢查證件、測體溫。



■盧利華的油旋店舖「弘春美齋」。
香港文匯報記者殷江宏攝

宴席菜變小吃 名人情有獨鍾



油旋是山東濟南特色傳統名吃，相傳道光年間濟南城裡的鳳集樓是較早經營油旋的店家，光緒二十年開業的「文升園」飯莊，曾以經營油旋等眾多地方小吃而聞名泉城。自上個世紀50年代以來，濟南做油旋的人越來越少，只剩下聚豐德等兩三家店舖還在經營油旋。發展至今，油旋已逐漸從宴席名點成為知名的大眾小吃。山東濟南亦流傳了許多油旋和名

人的故事。1958年，毛澤東主席到濟南就曾品嚐過聚豐德的油旋，當時是盧利華的師爺耿長銀和師父蘇將林所做；1972年，柬埔寨西哈努克親王來到濟南，亦品嚐過聚豐德的油旋。據傳，當年梅蘭芳先生到北洋大劇院演出，結束後就會到聚豐德吃一頓夜宵，一個小菜，一小碗餛飩，一個油旋。而祖籍山東的季羨林先生喜愛油旋的故事則流傳更廣，儘管有不同的版本，但老先生喜食油旋是毋庸置疑的。