



图/文/视频 王媛

5月21日午时，高温天气挡不住游客的脚步，济南芙蓉街人来人往。在巷子北头一间仅有十五六个平方米的小店里，吴洋正在用木杠子压面。几百下后，面团变得越来越圆滑紧实，汗水也不断地从吴洋脸上滑下。

初夏的高温让门口的凌霄花肆意开放，“吴家锅饼铺”的牌匾在藤蔓间若隐若现。“济南市非遗，买一点尝尝！”路过的游客听到都忍不住停下脚步，吴洋赶忙从灶台前走到门口，拿起一把老式秤，为游客们称上一些锅饼。游客掰一小块锅饼放入口中，任由面和芝麻的香气在齿间散发。

2017年，吴家锅饼被评为济南市非物质文化遗产，今年36岁的吴洋是这家锅饼铺的第五代传人。“从我爷爷的爷爷就开始做锅饼卖锅饼，一代代传下来，到我是第五代，这个店也差不多有一百多年了。”吴洋一边和面一边介绍。从记事起，他就爱吃爷爷奶奶做的锅饼，“掰开锅饼，里面抹上麻汁撒上白糖，这就是我放学后的午餐，吃饱了就去王府池子游泳了。”

小店承载着吴洋太多的童年记忆和梦想。三年前，吴洋从爸爸妈妈手中接过了锅饼店的接力棒。以前干销售的他东奔西跑，如今每天在这十几平方米的炉灶间忙碌，心里反而很踏实。打小耳濡目染，吴洋从十几岁就学会了制作锅饼，长大后的他也经常给爸爸妈妈打下手。“细火慢烙，至少一个半小时”，这些制作锅饼的技艺早已在吴洋心里烙下印记。“木杠子压面，至少需要三四百下。”也就是这特有的揉面方法，才能让做出来的锅饼更加筋道，越嚼越香。吴洋接手后，依然延续老一辈的手艺，纯手工制作。老做法老手艺老口味的“满芝麻薄锅饼”，在济南已经很少见了。

“店里还留着很多老物件，有爷爷奶奶留下来的，甚至还有更早的。”这些老物件经过了几十甚至百年，依然在店里发挥着重要作用。

高温天气下，小店里温度飙升。在锅炉全开的情况下，小店温度差不多能达到40多摄氏度。吴洋在这狭小而又闷热的空间里，用老一辈留下的老物件和传统技艺，传承着百年老味道。



吴洋在用木杠子压面团，一张饼需要压三四百下。



吴洋用力将刚出锅的锅饼掰开，香气立马散发开来。



店里不少工具是老物件，都是几代人留下的。



刚出锅的锅饼外酥里嫩。

五代人传承 一张饼



吴洋坚持用传统手艺延续百年老味道。



做一张饼要用三四斤面团。



有许多老主顾来买锅饼，他们吃的就是这口地道老济南味。



前来购买锅饼的人络绎不绝，百年小店门前人气很旺。

[微纪录]



扫码看视频