



油 以匠心唤起舌尖上的记忆

□本报记者 吕占伟 文/图

卖油郎，敲梆梆；从前街，到后巷。曾几何时，以传统手工技艺为特色的小油坊，在鹰城老一辈人的生活记忆里清晰如昨：靠人力推转的小石磨，“吱吱呀呀”的声响，将一粒粒芝麻磨出醇正弥久的香油。

岁月荏苒，随着机械化、自动化的日益普及，现代化的轧油工艺取代了鹰城传统的手工作坊，但不变的仍是那一缕油香。

A 一缕油香传承至今 唤起舌尖上的记忆

今年63岁的朱新凯是周口市商水县化河乡小庄村人，1986年、1987年间，他经常开着卡车将老家种植的芝麻运到平顶山，给这里的油坊送货。时间一长，他发现了其中的商机，便萌生了到平顶山开办油坊的想法。1988年冬，时年29岁的朱新凯带着妻儿，拉着一盘石磨、两口铁锅来到平顶山，在原体育路农贸市场租了个50平方米的铺面，并于翌年深秋开始加工小磨香油。

1月14日，面对记者的采访，朱新凯回忆说，这个门店在体育路原平顶山灯泡厂西墙外。“那时，我在店后炒芝麻，妻子在店前卖香油。炒芝麻的屋就是我们的卧室，一家几口人晚上挤在水泥平台垒的‘床’上睡觉。”

无论寒暑，每天凌晨三四点钟，朱新凯就得起床，先是淘洗芝麻，然后在筛子里将芝麻控水、晾干，再在一口大锅里用一个耙子不停地翻搅，进行炒制。炒芝麻的时候，天刚亮。

“得把芝麻炒熟，标准是达到200多摄氏度的温度，颜色变成枣红色。用手一捻，芝麻吃着发苦，这样出来的油吃着才发香。接着，就是将芝麻放在石磨上磨制。”朱新凯说，整个过程一定要拿捏好各种火候。比如，啥时候是炒熟，啥时候往锅里加水等。等磨出来的浆是深红色糊状时，再把它倒进大锅里晾，接着加开水，进行振荡。“加开水是有比例的，100斤（1斤=500克）浆最少得加80斤水。”

“出油前的振荡很关键，经营初期，磨油主要依赖手工，常常是用一口大锅、一块大石头和一个‘大葫芦’样的东西在一起振荡，根据‘水重油轻’的原理，小磨油就漂上来了。”那时，每天要忙到晚上10点、11点才能睡，因为得准备第二天的芝麻，还不断有人过来买油。“很辛苦，好在那个时候自己年轻，能顶得住。”朱新凯说。后来，为提高生产效率，他花1900多元从山东临清市购买了一套生产设备。

“算上我家，当时体育路一带有3家油坊。”朱新凯回忆，上个世纪90年代，平顶山市区有40多家油坊，都是像他这样的小作坊，分布于各个菜市场，老板以豫东人居多。

“一般来说，100斤芝麻能榨出45斤香油。如果芝麻饱满、自然成熟的话，出油率更高。”朱新凯说，为把好原料关，他一直使用自己在周口老家种植的芝麻加工香油，老家的芝麻种植面积现有1100多亩。

1992年，朱新凯注册了“明轩”商标。1992年至1993年，他蹬着三轮车到市区各个商店送小磨香油礼品盒。随着销量的增加，原有的场地不够用了，他就在市区建设路与凌云路交叉口附近建了一家占地两亩的厂子，后来几经搬迁，在高新区落了脚。随着生产规模的进一步扩展，近期他又找到了新厂址。



电机带动石磨磨浆



兑浆搅拌，为撇油、取油做准备

B 现代轧油工艺“唱主角” “手艺人”的匠心更需坚守

“以前的石磨工艺主要依赖人工，后来是电机带动石磨，加水、搅拌、撇油等环节需要人工辅助，现在则基本实现了自动化生产。”1月14日上午，在位于高新区的厂子里，朱新凯的儿子朱刘涛说。36岁的朱刘涛戴着近视镜，性格沉稳。

两岁多跟着父母从周口老家来到平顶山定居，从南京某大学新闻专业毕业后，朱刘涛结束了在深圳的短暂创业生涯，回平帮助父亲打理生意。

小时候，朱刘涛同石磨“朝夕相伴”，白天看它磨油，晚上跟它在一个屋里“睡”，浓郁的小磨香油味儿整天绕在他的鼻尖。“上小学的时候，同学都爱

挨着我坐，因为我身上的香油味很浓。”

“如今，淘洗、炒制、磨浆、倒浆、兑浆、搅拌、振荡、静置、取油等小磨香油的生产加工过程，基本实现了自动化。”朱刘涛指着生产车间内各种各样的机器，向记者娓娓道来。

先用专门的机械对芝麻进行淘洗、沥干，使用烘炒机对芝麻进行恒温烘炒。炒制过后，在筛风机里对芝麻进行扬烟除杂，散发出多余的热量，过滤掉杂质，然后出锅，再使用提料机将芝麻吸走。

接着是磨制环节，这个过程跟传统的“石磨水代法”原理相通，就是用石磨把芝麻磨成

浆后，通过加水把油给置换出来。利用“水重油轻”的原理，让水跟浆充分结合并沉下去，香油就会浮上来，然后把上面的油撇出来，再搅拌、振荡，连着撇4遍油。由于传统的“石磨水代法”出油并不彻底，所以还要通过大型的锥形沉淀罐将撇出的油进行10天至15天的自然沉淀，再撇油，再通过液压过滤机进行32层的深层过滤，以确保油色足够清亮，达到质检和市场的要求。

“不管时代如何发展，父亲总是教导我，一定要守住匠人的初心，用‘手艺人’的标准把控每道生产工艺，不要砸了自己的牌子。”朱刘涛说。

C 机械化加工日益普及 传统轧油工艺难觅踪影

跟生产条件和规模居于上游、品牌化和公司化运营纯熟的轧油业“大咖”相比，分散在市区日杂市场和部分村镇的轧油门店有着独特的生存之道：就近服务居民，适应不同层次的需求。

记者从市区火车站市场、新华区西市场、市城乡一体化示范区井营村等范围的一些榨油作坊、门店了解到，这些集生产加工和销售于一体的店面普遍不大，有的面积仅50平方米，但基本都实现了机械化生

产加工制作，而传统的手工轧油工艺由于生产效率较低，在市区很难觅到踪影。

示范区青石山街道井营村村口就有几家油坊。其中一家油坊的店主刘伟今年49岁，在西安卖过服装、开过超市，9年前回村创业，近年干起了榨油行当。“年关了，本村和周边居民忙着轧油、办年货，这几天店里比较忙碌，机器一直转个不停。”刘伟说，轧油的时候，先拿芝麻等油料在电炒锅里炒一下，温度、出油率都可以自动控

制；磨制、出油等环节靠一台机器就可以搞定，过滤、冷却等一整套的流程，都是机械化。

距离该门店不远处的一家粮油店，男老板一家是南阳人，迁来平顶山开油坊6年多了。“现在，传统手工轧油、磨油的作坊，也许在很偏僻的地方才能找到。像我们这些临街门店，现在基本都是机械化生产加工，靠新买的轧油机、磨油机，一个小时就能出80斤油。我和我爸两人就能搞定。”老板的女儿、26岁的鲜瑞秋说。