



□ 王太运

河南是全国芝麻的主要产地,尤其是黄河以北、太行之南的焦作地区,因其山阳、河阳“双阳之地”的独特地质条件,所产的芝麻品相好、含油量高,无论生吃还是熟吃,口感俱佳。用它制成的香油更是香气醇厚、味道纯正,是怀川大地一种声名远播的特产。

胡麻与芝麻

张骞从西域带回来胡麻的种子,起初并未在全国广泛种植。传说汉献帝刘协被贬为山阳公后,迁居太行山南,皇后曹节从宫廷里带出来不少胡麻种子,教当地人种植、榨油。胡麻成为当地最早的经济农作物,至今已有1800多年的历史。

胡麻因为富含油脂,也叫脂麻。五胡乱华时期,后赵皇帝石勒出身羯族,很是忌讳“胡”字,于是改胡麻为“芝麻”。芝麻是一种满含仙气的食物。据南朝时刘义庆的《幽明录》记载,晋代的刘晨、阮肇两人入山采药,迷路后在一道山溪中见到漂来一个杯子,杯子里有胡麻饭的残渣。两人追着水流,进入深山,见到两位女子,被邀进家,招待以胡麻饭。一个月后,两人辞别,一路寻访回家,才发现子孙已过了七代人。

在古代,芝麻被视为延年益寿的食品。道家茅山派宗师陶弘景曾说:“八谷之中,惟此为良,仙家作饭饵之,断谷长生。”《神农本草经》中也记载:“补五内,益气力,长肌肉,填脑髓。久服轻身不老。”特别是黑芝麻,更是被誉为“八谷之冠”。

当然,芝麻的主要用途还是用来榨油。榨油的方式有两种,一是石磨水代法,二是压榨法。压榨法过程简捷,成本低,生产效率高,出油率也高,最高可达60%。但是,通常需要高温机械压榨,容易流失部分营养成分,香味也不够持久。传统制油多采用石磨水代法,虽然出油率稍低,最高也不过45%,但营养成分保留得更完整,味道也更加香醇持久,不过制艺成本比较高。

因此,石磨香油才是小时候刻在味蕾里的纯正记忆。

石磨水代法

我不由得想起上世纪八九十年代的香油坊。一头毛驴拴在土坯、土墙的院落外,坊里有一孔灶台、一方石磨,灶台上有一口大铁锅,石磨下也有一口大铁锅。一位白发苍苍的老人蹲在灶台边上,一口一口地抽着旱烟。

磨油,先要将芝麻淘洗干净,以去除里面的杂质。晾干后,倒入铁锅里翻炒。翻炒用的是一柄长长的没有开齿的耙子,配合着一把月牙铲。炒芝麻是个力气活,也是个技术活,不能太急,也不能太慢,要使每一粒芝麻都受热均匀。关键是掌控火候,灶膛里的火先小、再大、再缓,直至将芝麻炒至焦黄。炒得过生、过熟都会影响出油率,甚至油质的品味。

炒好的芝麻倒在磨盘上的漏箱里,套上毛驴一圈圈地转。驴脖子下挂着铜铃,跟着驴的步伐,叮叮当当,敲得人的心情也跟着清脆起来。随着石磨吱吱呀呀的碾压,芝麻被粉碎后,清香四溢,整个磨坊里都是醉人的芬芳。由于含油量高,磨碎的芝麻呈浆糊状态,溢流在磨盘下的一圈凹槽里,需要用小耙子驱赶至磨嘴口,顺到下面的大铁锅里。

焦黄的酱汁在铁锅里慢慢堆积,逐渐成为一个巨大的“冰激凌”。卸去牲口后,要用长木杖将“冰激凌”搅拌开来。黏稠的酱料缠绕着木杖,给人以沉甸甸的期待感。搅着搅着,木杖便缓缓脱离酱料的羁绊,渐趋轻快一些。这时候,就需要把提前准备好的开水倒进去,一边倒水,一边搅拌,木杖的轻盈状态预示着水量的多少。分多次加水,比例适中,出油效果才好。然后,放慢搅拌的速度,直到一层油膜漂浮在油渣之上。

水和油互不相溶。加在酱料里的水最终全都沉在底部,而把密度较小的油逼到上层。因而,这种制油的方法叫石磨水代法。

后面就剩下撇油这一道工序了。撇油也是个技术活,用的是油葫芦。油葫芦是一个类似球体的物件,中空的,开有小孔,固定在木柄上。油膜撇尽,如果晃动铁锅,像是在摇醒一个沉睡的孩子一样,摇啊摇,还会有浅浅的油膜极不情愿地浮上来,得一直摇到所有调皮的油滴全都被逗引出来。

小时候的记忆里,在乡间的土路上、街巷里、集会上,常会看见一驾装着白色铁皮桶的驴车。一位白发苍苍的老汉坐在车辕上,两腿摇摇晃晃的,铜铃叮叮当当的,伴着一路诱人的油香。

现代化的香油厂

随着工业技术的进步,香油坊里逐渐由电机代替了劳力。先是石磨有了电机驱动,省了牲口。接着,炒锅也被改进成为滚筒的,安了挡位,能够根据需要调节快慢以及正转或反转。最后,摇晃的铁锅也被盘在机械上,像孩童坐的摇摇车一样,颠来簸去,彻底解放了人力。

太行山南一带的村庄里,散落着不少的香油坊,继承着上千年的古法工艺。2023年,马村区安阳城街道建起了我市第一座现代化的香油厂,经过一年多的运营,效益很好。在朋友的推荐下,我便慕名前去参观。

这是一座具有现代化气息的香油厂,紧邻焦辉路,厂门十分高大。5000平方米的无尘厂房很是宽敞,主要由4个车间组成。最外边的是淘洗间,一方巨大的水槽,可以同时淘洗一二百公斤的芝麻。淘

净后的芝麻被小车送入炒制间,先被投入大型的烘干机,烘干后被管子抽入巨大的炒箱。炒箱采用的是电热能,可同时炒制150公斤芝麻,温度恒温可控,里面一圈圈的搅拌棒不停地将芝麻扬起,确保每一粒芝麻都受热均匀。

炒制间与碾磨炼油间有钢管相连。炒好的芝麻顺着钢管被抽到碾磨炼油间一个高悬的筒箱里,再分别输送给下面的两盘青石大磨上的漏箱。大磨由电机驱动,转速能调。从磨嘴流出的酱料流进焊牢在地面上一方铁皮箱里,再顺着管子被抽进一旁的两口钢锅。锅上分别探来两根热水管,按照酱料重量的比例加注开水。钢锅嵌在机械臂上,可以旋转,里面的酱料被固定在锅口上方的搅拌棒条分缕析,分解得很是均匀,能够充分搅拌。放进开水后,钢锅继续旋转,搅拌成形后,下面的机械臂带动钢锅开始小幅度摇动,整个过程持续数个小时。

整个制油程序与传统制法相同,采用的还是石磨水代法。只是,关键的撇油工作,还没有合适的机械来操作,需要人工来撇。

撇出的油被送进两个高大的储罐里静置,彻底澄清后再通过软管进入灌装车间。细细的注入管子插入一排特制的玻璃瓶内,注到标准的数量,扣上木塞,贴上标签后,入箱打包。

从几个生产车间一路走来,几乎全自动的机械设备,让我见识了芝麻到香油的全过程。我不禁感慨,这真是传统石磨与现代电力联合驱动的完美结合,既传承了水代法的古法技艺,又提高了生产效率,还保留了香油的老味道。这样的现代化工厂,真是为传统手工业的发展开辟了一条新时代现代化的道路。

品牌之路

这里生产的石磨香油零添加,配料表里只有一项:芝麻。

“让香油回归老味道”是焦根平办这个厂的初心。一年多来,他始终践行这一宗旨,选料、淘洗、炒制等环节严格把关,所有原料都可溯源。车间内专门设置有清洁间,环境卫生更是一切以“无尘”为核心要求,做到所有器械洁净、整齐。每次制油完毕,必须里外净洗,不在车间内留一星点残渣。

“制作工艺方面,我们不需要创新,只需要守正。”焦根平是这么要求职工的。他坚信,只有细节做好了,产品的质量才能得到保证;只有厂家的良心,才能换来消费者的安心和舒心。焦根平从展示架上拎来一瓶香油,拔出软木塞,一种馥郁的芝麻香立马扑入鼻中。这味道浓香醇厚,回味绵长。我不由深嗅一口,似乎整个身心都被牵引至儿时的悠远回忆。

高质量,才是品牌的发展之路。采用石磨水代法制作的香油由于产量不高,在价格上不具备优势。焦根平审时度势,把生产的香油定位为中高端产品,追求“以品味求生存”。特制的瓶子、木塞,精美的礼品盒,扮靓传统香油的时尚面孔,赋予祥瑞美好的丰富寓意,使得香油不仅是实实在在的厨房用品,还走上了高档礼品的发展之路,进军北京、上海、广州等一线城市,为高端市场带去了来自太行山的天然味道。

在发展香油品牌的同时,焦根平还推出了“石磨芝麻酱”“山茶籽油”“亚麻籽油”“葡萄籽油”等产品。特别是充分利用石磨香油独特的香味,加上鸡蛋、红糖、胡椒粉等,按照独家配比制作出来的“石磨香油朱雀汤”,更是味道别致,养心怡神。

传承了千百年的太行山石磨香油,在新时代现代化的进程中,依然保留着刻在记忆里的老味道,依旧醇厚,依旧芳香。