



□王太运

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，常会看见一架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，还没有合适的机械用来操作，需要人工来撇。

撇出的油被送进两个高大的储罐里静置，彻底澄净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。