



许昌非遗之
长葛南席小磨油

长葛南席小磨油,舌尖上的乡愁

□ 记者 王婵 通讯员 乔垒杰 文/图

小磨油可以拌菜、调味,提升菜品香气,为菜品增添香味。记者每次吃拌黄瓜和凉皮都喜欢用小磨油来调味,做鸡蛋汤时也会加一些小磨油,小磨油真的是增香首选的调味品!

记者之前只知道小磨油好吃,不了解小磨油的历史。日前,记者来到长葛市南席镇后,了解到,南席小磨油的制作工艺已于2011年12月加入了许昌市第二批非物质文化遗产行列。南席小磨油制作源于明代初期洪武年间,小磨油磨制工艺代代相传,至今已有600余年的历史了。

那么,南席小磨油是如何香飘千里的?其何以成为非物质文化遗产?记者对此进行了采访。

【历史渊源】

南席小磨油起源于明洪武年间,已有600多年历史

对于年龄较长的许昌人来说,小磨油曾经是物质匮乏年代,舌尖上的最深刻的记忆之一。

饭菜汤食,只要滴上一滴小磨油,那飘散在食物上带着光泽的星星点点,如同拥有神奇的魔法,立即让食物变得诱人起来。

南席小磨油之所以受大家的喜爱,是因为其具有得天独厚的地理优势和传承百年的加工技艺。据《长葛县志》和《洧川县志》记载,南席小磨油的制作源于明代初期洪武年间,已有600多年的历史。到明末崇祯年间,民间才有少数农民建立油坊,开始加工小磨油,并在集市上出售小磨油。那时,加工生产小磨油采用了干炒芝麻和磨、澄、点、撇、楞、舀等数道制作工序。

清朝中期,随着南席水陆码头的

发展壮大,南席镇成为方圆数百里居民的粮油、盐、竹制品集散地和交易中心,小磨油作坊数量和产量逐渐扩大,畅销于安徽阜阳、江苏等地。到民国初年,南席小磨油远销安徽、湖北、山东、江苏、河北等地。新中国成立后,随着人民生活水平的提高,小磨油作坊逐渐增多。

目前,南席小磨油加工作坊在西街、胡街,主要有西街张民、胡街宋五等。其中,张民于2003年注册了商标“南席张民”,开始进军郑州、上海、南京等城市。

2020年9月初,张家小磨油的第五代传人张哲开始在淘宝上开设网店,在抖音上开设抖音号,宣传南席小磨油制作工艺。虽然网店刚刚经营了4个月,但是已售出400余单、利润2万多元。

【传承技艺】

百年手艺得以传承

作为“70后”,在宋五的记忆中,小磨油的制作工艺是他童年的回忆。“现在,市场上的小磨油多是压榨香油或香精勾兑,导致小磨油越来越不香。我从小在小磨油磨坊长大,让小磨油回归本源,是我的目标。”宋五说。

“张家小磨油历经五代,从第一代到第五代,已历经百余年,对于第五代传人张哲来说,传承的不是小磨油生意,而是有着百年历史的制作工艺。”丰乐香植物油厂厂长、张民小磨油第

五代传人张哲如是说。

宋五的父亲因病不能继续做油。手里干着小磨油活儿的宋五,心里却想着别的事儿。宋五说:“年轻的时候总想出去闯一闯,并不想卖油。但我做着做着,慢慢明白了父辈的艰辛与自己的责任。”

“80后”的张哲做小磨油也有十几年了,自他接手家族事业后,不仅不嫌脏,而且越做越起劲,并逐渐沉醉在小磨油的制作工艺里不可自拔。

【工艺流程】

晾、炒、晾、磨、沉、搅、滤、撇、澄、装等

记者来到南席西街丰乐香植物油厂时,张民正在炒制芝麻。“一锅芝麻大概炒半个小时,我还要随时增减炉火。”张民说,因为他做的小磨油很受欢迎,所以每隔几天他就要炒一次芝麻。以前是用做饭的炒锅炒芝麻,后来换上了滚筒式炒锅。

张家小磨油第五代传承人张哲告诉记者,机器已经很大程度上取代了手工。过去传统的制油工序只有6个,而现在在传统工艺的基础上,结合现代工业设备,制油工序已增至12个:

晾晒芝麻。将芝麻放在朝阳干净的地方晾晒两天后收起。

筛选芝麻。将晒干的芝麻先用簸箕扬弃芝麻中的杂物,再倒入细筛子筛出芝麻中的“秕子”。

炒芝麻。将筛选干净的芝麻放入可旋转的锅炉内小火翻炒大约30分钟,中间一边翻炒一边加适量的水拌匀,一直炒到芝麻半熟为止。出锅倒

入大箩筐内,防止芝麻闷生。

晾凉芝麻。把热芝麻放置大约10分钟,待其温度降到40℃左右即可。

磨芝麻。将炒好晾凉的芝麻陆续添到油磨上,磨成糊状芝麻油酱,流入底下大锅内。

沉淀芝麻油酱。把磨出的芝麻油酱混合物从大铁锅内舀出,倒入另一口大锅内沉淀片刻。

搅拌芝麻油酱。把沉淀好的芝麻油酱用木棍由内向外搅拌5分钟,再由外向内搅拌3至5分钟,使其参合拌匀沉淀。

震动芝麻油酱。过去都是人力转圈摇晃装油酱的大锅,现在改用电动机拉变速转动振轮晃动芝麻酱锅,使芝麻酱快速沉淀,澄清出油。这一道工序一般在2至3个小时左右。

点滤芝麻油酱。用点油器在芝麻酱上全覆盖点压震动油酱分离,大约需要两小时。点油器点滤出的芝麻油



张家小磨油的第五代传人张哲正在磨芝麻。

逐渐和芝麻酱分离开来,流到底凹处。

撇油。用油撇把晃动的油层逐次撇出,倒入铁桶内。

澄清过滤。将撇出的芝麻油放在铁桶中沉淀大约一小时左右,倒入用细箩筛过滤的容器内放置净化,天气

暖和时经过一周自然沉淀,杂质就下沉在桶底了。

灌装。沉淀好的小磨油检验完毕后,用漏斗灌在已经消过毒的瓶子里,封上瓶口,贴上标签就可以出售了。

【重要价值】

年产值2000多万元

“其实,小磨油的原产地并非许昌,但许昌人会说,全国做小磨油的不胜枚举,最好的还要数咱哩这口家乡味儿!”许昌市市民协主席、《民间记忆》作者、许昌市非遗保护专家组成员韩晓民说,“芝麻和香油在《本草纲目》中以入药为主,《本草纲目》中提到,‘长食麻油,可消癖心怡,增强食欲,提神明目而防衰。’小磨油有很好的药用价值,适宜患有血管硬化、高血压、冠心病、高脂血症、糖尿病、大便干燥难解、蛔虫性肠梗阻者食用。”

“由于传统的小磨油制作技艺消耗体力大,生产成本高。同时,受市场经济影响,大部分从事小磨油加工的作坊都相继换用现代化机械来代替传统的手工劳动。掌握南席小磨油传统制作技艺的人大都为60岁以上的老人,保护南席小磨油传统加工技艺已迫在眉睫。”许昌市非遗中心副主任李启东说。

“全镇拥有小磨油加工专业户近100户,年产量60多万公斤,年创产值2000多万元,南席小磨油加工已发展成为当地主要农产品加工支柱产业之一。”长葛文旅局非遗保护中心主任周佳说。

近年来,长葛市南席镇小磨油生产已成规模,油坊遍及乡里。南席镇生产的小磨油以其色醇、味美享誉四方,成为该镇的名优土特产品。



宋五在炒芝麻。



你想知道小磨油的制作过程吗?快拿出手机扫一扫观看吧!

该视频由张哲提供