

## 潘窑社区旧事(二)

## 马家大院和马家油坊的那些事儿

□ 记者 冯子建



## 核心提示

百姓生活七件事,柴米油盐酱醋茶。食用油作为日常烹饪的原材料,一日三餐,不可或缺。潘窑社区曾有一家赫赫有名的马家油坊,工艺先进、油质一流。榨油致富的马掌柜在潘窑社区置地建房,盖起了三进三出的马家大院。马家油坊有哪些故事?马家大院又是何等气派?让我们一起走进潘窑社区,共同追忆那段难忘故事。

## 马姓居民为洪洞移民后裔

“潘窑社区的马姓居民属于明朝期间山西洪洞的移民后裔。”该社区居民马振合老人已是耄耋之年,但说起马家油坊和马家大院的陈年旧事,老人记忆犹新,一下子就打开了话匣子。

当年洪洞马姓移民迁址许昌市天平街附近后,生活安定、人口增多,该区域慢慢形成马姓胡同,里面住的都是马姓居民,百十年来,大家和睦相处、其乐融融。

清代中期,狭小的马家胡同已容纳不下越来越多的马姓居民,部分头脑灵活的马姓人家慢慢迁移外地,其中一部分居民迁到了人少地多的潘窑社区。后来,许昌城北营庄一大户人家的兄弟五人,迫于当地人多地少,生活压力较大等原因,也迁到了潘窑社区附近。两大家族在潘窑社区相处融洽、工作勤恳、衣食富饶。

## 马家香油远销省外各地

香油在我国食用历史悠久,具有较高的营养价值,被誉为“植物油脂国王”。《三国志·魏志》记载,曹魏时期,劳动人民已经熟练掌握了榨油工艺。香油作为食用油走上百姓餐桌,最早见于晋人张华《博物志》:外国者豆豉法,以苦酒浸豆,暴令极燥,以芝麻蒸迄,复暴三过乃止。由此可见,香油用于日常餐饮,已有千余年历史。

清朝末年,颇具经商头脑的马姓人家,在许昌城内经营着三家油坊,商号分别为振泰、吉泰、清泰(以下统称马家油坊),油工有100多人。马振合说:“马家油坊信誉好,油质一流,潘窑、裴山庙等附近村民,都把种植的花生、芝麻等油料作物存到马家油坊榨油,以便随吃随榨。”

“榨声如雷惊动满天星斗,油光

似月照亮万里乾坤。”82岁的潘窑社区居民马海彦,依然清晰记得马家油坊门楣上面的楹联。马海彦回忆,振泰油坊在许昌城内曹魏古城北段,清泰油坊和吉泰油坊在文化街中段。那时候,除了马家油坊外,许昌城内还有几家规模较大的油坊,无论从规模、机械等方面,还是从油质、人工而言都不能与马家油坊相提而论。整个许昌城内包括官府家里,吃得几乎都是马家油坊的香油。

马海彦的父亲和马家油坊的一位掌柜曾是拜把兄弟。马海彦小时候,经常听父亲说起马家油坊的往事。

马家油坊作为当年许昌城内榨油行业的标杆,十分注重口碑和油质,从前期的油料选取、清炒、磨胚、熏蒸、包坨、轧榨等,直到最后的沉淀成油,每道工序一丝不苟。比如,炒芝麻必须准确把握火候和起锅时间,熏蒸时的水分和温度控制,胚饼的大小和厚薄等,每个环节要求精益求精,任何一个细微差错都会影响到油的品质和出油率。

“马家油坊之所以名气大,顾客多是因为选料精、把关严、工艺优,油品质纯、色亮、口感好、香味浓。”马海彦说,马家油坊闻名遐迩,香油更是风靡一时,顾客排队到油坊买油。香油除了销往许昌、周口、漯河等城市外,还深受山西、河北等地区客户的青睐。

## 三进三出的马家大院

“开油坊挣到钱后,马掌柜在潘窑社区置地建房,斥巨资建造的马家大院布局考究,三进三出,青砖蓝瓦,高门大院,十分气派,是当地数一数二的民间建筑。”1945年出生的潘窑社区居民李凤岐告诉记者,她六七岁的时候,潘窑社区还保存有马家大院的几间房屋,但已颓圮破旧,十分荒凉。后来,经过修缮的马家大院成为扫盲班和蒋李集乡政府干部训练班所在地。

李凤岐回忆,马家大院占地面积近3亩,临街是大门朝东单层五间房,开南北两门。其中,南门过人,北门过车。院内是大门朝东单层五间西房,也是开南北两门,门洞由青石券成;二进院大门朝东单层五间西房,双层三间北房和三间南房;三进院没有房屋,搭建了几间简易棚子,主要存放柴草和骡马的草料。

“马家大院的房屋是三梁起架,青砖垒砌,蓝瓦覆顶,巍峨壮观。院内有假山、亭台、天井,非常气派。”李凤岐说,听老一辈人讲,马掌柜建造马家大院的时候花了不少钱,房屋内外墙壁都是青砖到顶,房顶覆上草席才能苫盖蓝瓦。建房时,马掌柜把许昌城内的草席都买光了。

那时候,颇为气派的马家大院是潘窑社区数一数二的民间建筑,青砖蓝瓦的房屋,三进三出的院落,高大气派的门楼,格外引人注目。

后来,由于其他原因,马家大院被拆除,消失在历史的烟尘中。但是,有关马家大院的传说和故事,如今依然在潘窑居民口中传唱不衰。梦里不知身是客,多少故事萦心头。随着时光的流逝,马家大院的传说和故事,永远“存活”在人们的记忆深处,历久弥新。



传统榨油工具 本版图片均为资料图片