



小磨香油

□ 李春梅

在平区博平镇南六公里处的乌庄村,有家卢家小磨香油。其采用传统技艺制作而成,工艺精湛、品质优良,赢得广大消费者的赞誉。

一

我上初中的时候,对卢家小磨香油就有耳闻。巧的是后来我成了卢家的儿媳,在公公的言传身教之下,我也成了一名制作香油的行家里手,并对小磨香油的历史有了更深入的了解。

我公公有个亲戚在博平镇碱刘村,是我的老姑爷爷,名叫刘长申,他家自20世纪40年代就开始制作香油。1970年我的姑爷爷刘宪举继承了其父亲刘长申的手艺,并在传统基础上进行了创新。他改进了香油的磨制工艺,使得香油的品质更加稳定、香味更加浓郁,为小磨香油的传承注入了新活力。

据公公介绍,姑爷爷刘宪举磨制香油时用小毛驴拉石磨,用小推车推着提炼好的香油走街串巷,他的小推车推到哪里摇着的拨浪鼓就响到哪里。当时很少用钱买,都是用芝麻换香油。姑爷爷的小推车右边是一个小木箱,木箱里装着香油篓和油葫芦;左边是一个木箱和布袋,用来装芝麻。每逢大集和节日,十里八乡的乡亲都拿着芝麻到他的香油摊儿上换香油。

刘宪举是我公公的姑父。公公凭借亲戚关系学会了制作香油的技艺,将这门技艺带到了卢家。他不仅继承了前辈的精湛技艺,还不断探索、积极创新,让卢家小磨香油的质量更加稳定。为了满足消费者需求,他带领全家在原来的制作基础上,购置了新锅炉、石磨、油磨机、过滤机和灌装机等设备,使卢家香油不仅满足了本地乡亲的需求,还销往周边县市。

二

我结婚后,经过十几年的实践,逐渐学会了小磨香油的制作技艺,并加深了对小磨香油的理解。俗话说“好酒不怕巷子深”,要想做出好香油,必须用好料,每道制作工序严格把关,不能有一丝一毫懈怠。我家做香油用的都是一等芝麻,籽粒饱满、浑身光白,瘪粒极少,这样才能多出油、出好油。

筛选完芝麻后,要反复淘洗,去除芝麻中的灰尘、瘪粒和其他杂质。洗净后的芝麻要在没风的天气里晾晒,避免大风刮起的灰尘和杂质

污染芝麻。

炒芝麻是整个制作过程中至关重要的一道程序,每次都是我公公亲自炒,他怕我们因为技艺不熟练影响香油质量。每次公公炒芝麻时我都在旁边仔细观看,并将每一个细节都记在本子上。从公公把芝麻倒入特制的炒锅中开始,做什么样的动作、需要多长时间我都一一记下,不懂的地方就问。公公详细讲解,关键的地方就演示给我看。炒芝麻的关键是文火慢炒,不断地翻动搅匀,直到把芝麻炒得全粒金黄,散发出浓郁的香气。炒制的时候,火大了芝麻就会焦糊,火候欠了炒出的芝麻就香味不足,所以需要严格控制火候。

磨芝麻也不能懈怠。刚结婚时,公公见我细心、干活儿利索,每次磨芝麻时,他就在旁边看着我操作。我家磨制香油一直都是用小石磨。所谓“小磨”是指使用石磨进行研磨,这种古老的方法,能更好地保留芝麻中的天然香气和营养成分,这也是小磨香油独特的工艺特征。小磨直径不大,两个转动盘比较薄。起初,我家是用人工推,后来又改成以电动机械推磨。我把炒好的芝麻倒入磨中,石磨缓缓转动,经过研磨,细腻的芝麻糊就从小磨里淌到光滑干净的磨盘上。在制作过程中,需要细心和耐心,芝麻磨得越细,油的品质越高。我磨制芝麻七八次后,公公见我学会,就放手让我自己操作了。

兑浆这一关,还是公公亲自动手,他叫我在旁边仔细看着,有时也叫我搭个帮手。兑浆就是将磨好的芝麻糊放在大铁锅中与适量的热水混合,充分搅拌均匀,最后挂上两个大葫芦不断地旋转拍击,让芝麻中的油脂逐渐渗透出来。这一制作过程也非常精细,多少芝麻糊加多少热水,一点儿不能多也不能少,而且热水的温度也十分重要。一年四季,季节有别,热水的蒸发时间有快慢,所以水的温度和蒸发时间一定要掌握好,有时需要搅拌上百次才能达到理想的效果。

三

起油更有技巧,公公每次起油时都专心致志,有时蚊子叮咬他的肩膀,他都顾不上驱赶。起油就是将锅中上层的油液慢慢舀出,这个过程需要小心翼翼,不能搅动底层的芝麻渣。经过半年的学习、实践,我终于能熟练地起油了。

香油过滤是将起出的油液,通过细密的布袋和滤纸进行过滤,去除其中的微小杂质,确保香油清澈透明。公公穿好工作服,让我在一边看着。他告诉我滤油一定要在非常平稳的环境中操作,关好车间的门窗,防止灰尘刮进屋里。看着公公熟练的滤油动作,我从内心里佩服。记得我第一次滤油时,由于心情紧张,有点手忙脚乱,恐怕被挑出毛病。真是担心什么就来什么,公公见我滤得有些粗,急忙叫停,让我把滤过的油再重新滤一遍。他告诉我滤油既要大胆还要细心,油滤得粗了,就有可能混进微小杂质,影响油的质量。我按公公的要求又重新把油滤了一遍,直到他满意为止。

记得有一次,等我把油滤完,天已经黑了,公公见我滤出的油色泽金黄,非常高兴,连连夸我的技术进步了,成手了。他招呼婆婆炒了两个菜,煮了两碗博平特产——手工空心挂面,婆婆端着热气腾腾的挂面,再淋上刚磨好的香油,递到我面前。我望着他们二老慈祥的笑容,喝着香喷喷的香油挂面,心里感觉满足极了。

最后一道工序是入罐,将过滤好的香油倒入特制的食品级密封罐中,这种特制密封罐有助于保持香油的香味和品质。最后经过严格检验,包装完成进入市场,销售给广大消费者。

经过十几年的锻炼和实践,我现在已能熟练掌握小磨香油的所有工艺,从选料到成品,每一步都遵循古法,精心炼制,确保香油的品质。

(图片拍摄:卢振峰)

曾经用过的油葫芦

石磨

曾经用过的油篓