

编者按：

濒临失传的手工艺，非物质文化遗产，古村落、古建筑等历史遗留，以及古老的习俗、礼仪……乡村承载着独特的地方文化，乡村文化是“乡愁”的重要载体。然而，现在很多农村，原本独有的文化印记在逐渐减少甚至消失。如何延续乡村文化脉络，守护乡村文化生态，留住美丽乡愁？本报记者将走访我市部分乡村，记录那村那人那事，展现地方特色文化，推出“寻梦乡村 留住乡愁”系列报道，为乡村振兴提供动力。

“寻梦乡村 留住乡愁”系列报道 之一

一滴芝麻油 香飘300年

探访郾城区孟庙镇油坊盛村

一个村子，从清朝开始就以榨油而闻名，香油曾远销武汉等地，并形成自己的品牌“邵油”。如今，这项老手艺已由村里十几代人传承了300年……11月5日上午，记者来到郾城区孟庙镇油坊盛村，寻找其在历史中散发出的阵阵醇香。

□文/图 本报记者 张晓甫
实习生 刘莹莹

清朝老姬建油坊

油坊盛村的西边是笔直的李漯公路，公路两旁超市、农家饭店整齐排开。“俺村里榨油的历史悠久，郾城县志上记载了村子的来历。”正在路西一超市和同伴下象棋的村民盛怀玉，热情地给记者介绍起来。今年70岁的盛怀玉是油坊盛村榨油的第十八代传人。上世纪七十年代，他去孟庙镇的学校工作，脱离了榨油这个行业。可一谈起村子的榨油历史，他的眼睛一下子亮了起来。

盛怀玉告诉记者，油坊盛的建村“老祖先”是一位姓扎的老妇人。清朝康熙年间，她带着三个儿子来到这个村子，看到这片荒芜的土地上有两个坑塘，水质清澈见底，成群的鱼虾在水中嬉戏，坑塘内莲花怒放，莲叶如盖，让人流连忘返。老妇人决定在此安家落户。扎氏老妇人在江西老家时就以榨油为生，在村子定居之后，她见村里坑塘南边有一块50多亩的高岗地，非常适合种植芝麻，就找人建起了油坊。后来，家庭式的油坊无法维系已经长大成人的三个儿子的生活，扎氏老妇人就给三个儿子分了家。她的大儿子去了现在的黑龙潭乡高楼盛村，以打铁为生；二儿子去了现在的黑龙潭乡小潭庄，以捕鱼为业；而三儿子和扎氏老妇人就在油坊盛长期生活下来。

因扎氏老妇人的夫姓姓“盛”，又以油坊为业，村人就以自己的职业加上盛姓，把这个村子取名“油坊盛”。

据郾城县志记载，油坊盛正式建村是在康熙年间。“油坊盛榨油的历史距今在300年左右。”盛怀玉告诉记者。



油坊盛村榨油作坊曾经用过的大碾盘。



盛树泉老人说，这是以前榨油用的石碾。



枣木做成的榨油桩。

油坊盛村三姓并存的由来

孟庙镇政府一位工作人员告诉记者，油坊盛村作为郾城区孟庙镇薛赵行政村的自然村，并不是单一的盛姓，还有常姓和应姓。盛氏如今已发展到22代后人。可以说，油坊盛是因油坊造就了村内盛姓、常姓、应姓三大姓氏并存，而油坊也是这三大姓氏共生、共存、共荣的根基。

对于油坊盛村这三个姓氏，据村里老一辈人流传的说法，说是清康熙后期雍正前期，油坊盛的芝麻香油闻名乡里，方圆20公里的人都以食油坊盛香油为荣。油坊盛的当家人为自家的香油得到人们认可

而高兴的同时，也有了担忧和不安，那就是油坊盛香油如何才能长盛不衰？如何才能让子孙后代因油坊而受益呢？当家人就问佛求道，得到的结果是请“常”“应”两姓入村，方能使得油坊“盛应长”，就是长久兴盛的意思。他们就从黑龙潭的老应村请来了姓应的，从龙城镇仲李村请来了姓常的，共同在油坊盛居住。“如果细细品味，不难发现，三姓无论如何颠倒排列，都显得十分好听和吉祥。‘应长盛’，应该长久兴盛；‘常应盛’，长久应该兴盛；‘应盛常’，应该长久兴盛……”盛怀玉说。

“邵油”声名远播

71岁的盛树泉老人告诉记者，“现在油坊盛村60岁以上的老人都打过油，辉煌时期村里的油坊有十七八家，香油远销武汉、老河口等地，并形成自己的品牌‘邵油’。”

油坊盛村传承的古老榨油工艺，对质量、工艺等的追求烦琐到了常人难以理解的程度。随着盛树泉耐心的讲解，记者粗略了解了“邵油”的制作流程：

第一步是炒芝麻。将选好的芝麻放入倾斜的大锅中，架火均匀翻炒，开始用小火排除芝麻里的湿气，快排完时再用大火翻炒。当芝麻开始启盖时，将火调小以免芝麻炒黑。炒芝麻是榨油中最关键的一步，直接决定香油的品质。“判断芝麻熟的程度是抓一把芝麻放到耳边听，芝麻会告诉你是否炒熟，当听到芝麻声音比较脆，并发出“啪啪啪”的声音时，就表明芝麻已经炒熟了，可以进行下一步工艺了。”盛树泉说。

第二步是碾芝麻，将炒干的芝麻放到石碾槽中，用马或骡拉动石碾将其碾细。第三步蒸芝麻，将碾碎的芝

麻放到加水的锅中蒸煮，将碎芝麻蒸软即可。第四步装饼，用准备好的麻绳摆成圈，将芝麻碎倒入，将其完全包裹，共装成8个芝麻饼，然后用两个大圆盘将两端固定、放倒。第五步打油，将芝麻饼装入榨槽里，槽内右侧装上木楔就可以开榨了。开榨时，掌锤师傅执悬吊在空中大约40斤重的油锤，悠悠撞到油槽中的“进桩”上，香油便从芝麻饼里慢慢流出来。

盛怀玉老人告诉记者，油坊盛的香油从清康熙年间传承到现在，历经300多年的历史，油质自然有过人之处。一是村内坑塘的水质格外好，能蒸出好芝麻；二是村子南50亩高岗地种出的芝麻产量高、出油率高。还有就是村民们多年不断总结改良的独特榨油工艺。

“好水质好芝麻榨出好香油，当然，人的因素也不能忽视。”盛怀玉说，“油坊盛香油能传承300多年，油坊盛人榨油、售油的‘油德’不应该忽视！‘油德’是油坊盛香油历经300多年能传承下来的根本原因，也是最重要的因素。”

如今只剩一家油作坊

村子东边有个油作坊。“现在我们村只剩下这一个油作坊了。”油坊盛村榨油第十八代传人盛广耀告诉记者。

记者看到，在这个两间楼房里，一个房间放的是一桶桶榨好的油，有芝麻油、葵花籽油、花生油等多个品种；另外一间放的是各种现代化的榨油机器。盛广耀向记者介绍，“现在榨油的工序包括筛选、翻炒、除尘、压榨、过滤、沉淀等，比以前传统榨油在翻炒方面更具优势，能够使芝麻受热均匀，而且节省了榨油的时间。以前榨500斤芝麻需要5个人用将近24个小时，现在只需1个人5个小时就可以完成。”

现在，盛广耀的儿子盛

浩从父亲手中传承了榨油手艺，经营着这个榨油作坊。盛浩拿着一个勺子，边演示边告诉记者辨别好坏芝麻油的方法，“用勺子盛满油向下慢慢地撒，好的芝麻油色泽通亮，并且油滴连续不断，香味也十分醇正。”

现代科技的发展，在将榨油效率提高的同时，也让村里的老人更怀念油坊盛村的古老工艺。“新型榨油机已经取代老式榨油作坊，而村民并没有忘记这一传统工艺，传统榨油工艺中用到的石碾、油锤等都完好地在村民家中保存着。”盛怀玉告诉记者，现在部分村民正在将老一辈人口口相传的历史用文字形式记录、整理下来。

乡村老艺人、老手艺及其“继承者们”，乡村老建筑、历史遗存、古树名木……如果您身边有这样的线索，请告诉我们。
邮箱：154392258@qq.com 电话：17639509118