



走进《天工开物》

——说非物质文化遗产凤阳御膳麻油

○贾鸿彬

盘点非遗
传承文明

我最早是在村子附近的农场读小学的。开学第一天,走到农场正中一座大房子附近,突然传来一声吼叫,接着是“哐当”一声闷响,吓得我不由地打了一个激灵。走在身后的高年级学长,也是家门口的邻居忙上前,告诉我:“榨油的。”

在学长的带领下,我们走到油坊门口,立刻被浓郁的麻油香所笼罩。油坊正中,一段满身油腻、黑乎乎的巨大横卧。巨木有三个成人合抱粗细,肚子里一边是排列整齐的发亮钢圈,一边是参差不齐拥挤着的木楔。房梁上有长长的粗绳吊下来,悬着丈把长、两头套着铁帽子的木杆,碗口粗细。一个目光明亮的汉子紧握粗绳,轻声咏叹着悠悠的调子,将木杆扬起,荡秋千一般,跃到房梁上方,然后借着惯性,扶住木杆向前猛冲,随着他的吼叫,木杆一端铁帽子撞到一根木楔上,“哐当”闷响由此发出。巨木下方,一股清亮的麻油顺着腾而下,流淌到半埋在地上的一个缸内。

这是我最早见到的木榨榨油。后来到公社街道读初中,在综合厂油坊,也曾看到。

按《汉书》所说,芝麻乃张赛从西域带回的种子,所以芝麻初名“胡麻”。《梦溪笔谈》上也有记:“汉史张骞始自大宛得油麻种来,故名胡麻。”大宛是古西域国名,位于中亚费尔干纳盆地。汉时,芝麻已有大量种植,榨油技术如何发明,早期如何操作,却并无文字记载。

《三国志·魏志》中记:“孙权至合肥新城,满宠驰往,赴募壮士数十人,折松为炬,灌以麻油,从上风放火烧贼攻具。”这说明,当时麻油不仅食用,而且用作照明等其他用处,足见榨油工艺在三国时已经很成熟了。

木榨榨油工艺有明确、系统记载的,是明代宋应星的《天工开物》。“草木之实,其中韫藏膏液,而不能自流。假媒水火,冯藉木石,而后倾注而出焉。”“凡取油,榨法而外,有两镬煮取法,以治蓖麻与苏麻;北京有磨法,朝鲜有春法,以治胡麻。其余皆从榨出也。凡榨,木巨者围必合抱,而中空之,其木樟为上,樟与杞次之。”这其中说的“北京磨法”治胡麻,就是制作芝麻油。对于木榨榨油,从工具到流程,从原料到技术要领,书中都做了详尽的说明。除文字外,还附了图。图中所绘木榨榨油,和我小时候在农场油坊看见的几乎一样。这种传统工艺压榨出的油和现代工业化生产出来的油相比,营养成分保留更完整,具有独特醇香。恩格斯在《家庭、私有制和国家的起源》中指出,榨油术和酿酒术,直接促进了第二次社会劳动大分工,即手工业从农业中分离出来,是人类文明初期生产力发展的重要成就。这一重要成就,点亮了中国农耕文明,到二十世纪九十年代,在华夏大地许多乡村还依然使用。进入新世纪,随着自动化榨油设备的普及,尤其是大的食用油企业集团的产生,木榨榨油渐行渐远,芬芳不在,在很多地方已难见踪影。所以,当我在凤阳看见木榨榨油时,觉得如同走进了《天工开物》,穿越了木榨榨油历史。

凤阳御膳麻油是滁州市非物质文化遗产,项目为凤阳“木榨油制作工艺”。所以,在现代工业化生产麻油的同时,专门保留了木榨榨油的生产油坊。我走进木榨油坊,完整观看了木榨榨油的生产过程。木榨榨油有十多道工序:选籽、车籽、炒籽、磨粉、蒸粉、包饼、上榨、插楔、撞榨、接油、存放、包装等,除了磨粉是机械作业外,其他全部靠手工完成。



炒油籽。《开工天物》插图。

这些工序每一道都很重要,但选籽是第一道关。选籽就是收购芝麻。芝麻必须是白芝麻,籽粒饱满,胖墩墩的,一掐开就能感到油腻。仅仅是一层皮的瘪芝麻即使夹杂着带进来了,在第二道工序车籽时,也连同草末、灰尘等被风吹走。炒籽的关键是掌握好温度。在电子控温的今天,依然离不开技艺高超的老师傅——不同的季节,不同产地的原料,同样的温度,炒出来的芝麻的成熟度也不一样——作为传承人的马家山在炒制过程中看色、闻香、观气,能恰到好处地感觉到芝麻炒制的成熟度。这种感觉,是一种物种我相融的意会,是多年经验的结晶。马家山告诉儿子马友水:要掌握好这种技艺,除掉勤奋学习,还要百次地追尋感觉,去领悟。我以为,这应该是非物质文化遗产的灵魂所在。磨粉越细越好。蒸粉也是一道很关键的程序。蒸粉一次只蒸一个饼的芝麻籽粉,每个饼需粉16斤上下。蒸锅里是开水,上搁一个铁架子,再铺一块棉布,粉就放在包袱上。蒸好的粉用包袱提起,倒进放了稻草的钢圈中,稻草是蒸煮过后晒干的,以其洁净柔软。用稻草把粉包好,踩压为粉饼。蒸熟的芝麻粉温度正高,赤脚踩上如踩在蒸笼上一般,没有十年以上的道行难以完成。踩好的粉饼高度大约在7厘米左右,榨干油后就变成了枯饼,厚度为4厘米左右。一榨可以榨25个饼,400斤芝麻。通常要一个多小时,师傅们才能做齐一榨饼,用拖车将饼拖到木榨旁。包好的饼被平躺着放入榨中,再站起来,排好队,加压,挤压。这以后插楔,先是两三根,随着撞榨的持续,插进的木楔越来越多,直到把饼中的油最大限度地挤出来。新榨出来的油,存放很有讲究。为保麻油香高味醇,需提前降温和油杂质迅速沉淀。而且,新开发出的先进的冬化工艺,能最大限度地保留营养物质,待灌装时,麻油变得红润透明,香更高,味更醇。

相对于现代工业化榨油,木榨榨油工序繁杂,需要大量的人力,工时成本高,而出油率却比机榨低,每100斤芝麻出油不到35斤,与《天工开物》中的记载没有多大差别,而机榨则可达到45斤以上。油坊内气温高,尤其是夏天,气温会高达40好几度,不干活都汗如雨,撞撞杆,打木楔,一般的人是吃不消的。

《天工开物》中说的“北京有磨法”,是指小磨麻油的加工方法,凤阳御膳麻油也保留了这一生产工艺。主要有选料、清洗、炒籽、磨浆、搅拌、振荡、沉淀、撇油、包装等诸道工序,相对于木榨榨油,小磨麻油加工设备简单,有石磨、蒸锅、晃锅等即可,投资小,便于操作,一些边远农村还有保留。

小磨麻油是通过石磨研磨出来的麻油,石磨磨制的最大好处就是低温研磨,磨制的整个过程只有

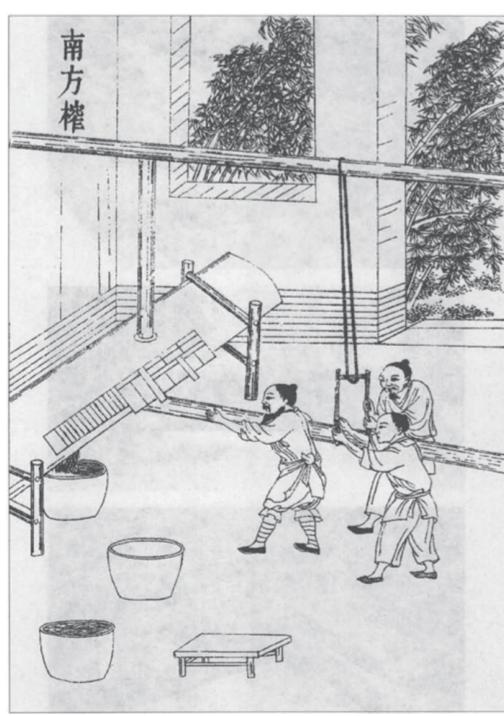
60—65摄氏度左右,在这一温度下,麻油中的主要芳香物质及功能性营养成分几乎不受任何损失,而且越磨越香。磨制流程研磨出来的芝麻浆,倒入晃锅,分3—4次加入一定比例的饮用开水,反复震荡、搅拌、摇晃,利用水和油比重不同这一特点,水将油从芝麻浆中置换出来,浮到上层,用真空吸管将油吸出,放置沉淀。这就是所谓的水代法。小磨麻油取油过程无需添加任何化学溶剂,所以不存在任何化学溶剂的残留。将油取出来以后,剩下的就是大量的水和浆的混合物——香油渣。这种东西人不能食用,但却是很好的动物饲料和植物肥料。

小磨麻油还有它独特的医疗保健之功效。

《本草纲目》中介绍芝麻“益气力,长肌肉,填脑髓,久服轻身不老,坚筋骨,明耳目,耐饥渴,延年。”使“白发返黑”。

“能除一切痼疾……”据营养学家科学分析,芝麻中富含人体所需要的营养物质,的确能延缓人的衰老、美容延年等,食用麻油对保护血管、润肠通便,减缓咳嗽和烟酒毒害、保护嗓子,治疗鼻炎等都功效不凡。

生产凤阳御膳麻油的地方在淮临关,这座淮河岸边的千年古镇是古代濠州所在地,朱元璋投军即是在这里。他因为英勇聪慧被郭子兴大帅招为乘龙快婿。据传说,朱元璋与马秀英举行婚礼时,当地马家油坊的马老板带着伙计提了两桶麻油前来祝贺。厨师当即用麻油煎鸡蛋,整个大帅府香气氤氲,令朱元璋终身难忘。待朱元璋在南京建立大明王朝后,就敕令马家油坊为御膳油坊,制出的麻油为御膳麻油,年年进贡。这就是凤阳御膳麻油“御膳”之来历。当然,这个传说《天工开物》中没有记载,但它和木榨榨油工艺,以及公司的四台木榨等风物,都是中华文化血脉的绵延。至于马家山、马友水父子,是不是元末明初马家油坊马老板的后代,待考。



南方榨。《开工天物》插图。



“二书记”小臊子

○李朝阳

“共产党对我们群众最好,我对扶贫工作队非常满意,我对帮扶人丁站长非常满意……”脱贫户群众柏正躁大声回答道,脸上绽放着灿烂的笑容。这是安徽财经大学曹建芳等在定远县炉桥镇李巷村拐西村民组入户开展脱贫攻坚第三方评估时的一幕场景。

柏正躁,小名小臊子,柏正躁出生后很长时间没有正式名字,由于外表邋遢,身上有一股腥臊味,加上身材矮小,村民便叫他小臊(骚)子。小臊子幼年时,父亲有精神病,经常对母亲实施家暴,母亲不堪忍受投河要自杀,被人救起后外嫁他乡,后来父亲也因病去世。小臊子兄弟三人,早年生活十分困难,全靠亲戚和邻居施舍度日,后来哥哥精神失常离家出走,弟弟随亲戚外出打工,家里只剩下他孤身一人,因家境贫穷又有精神疾病,一直是个“寡汉条子”。他身高一米五,近五十岁的年龄,身材偏瘦,脸蛋黢黑,络腮胡子,有点不太严重精神疾病,受到精神刺激或酒喝多时便会到处嚷嚷。大多时候柏正躁是正常的,神志正常时一双小眼睛还算有神,人也不笨。

2017年5月,我被选派任李巷村第一书记兼驻村扶贫工作队队长,初次见到小臊子时,他蓬头垢面,粗黑的络腮胡子已很长时间没有剃剪,衣着破旧,“我想我娘,我想我娘,我娘伤心可怜……”他向我嘟噜着嘴,一会儿便哼唱起自己改编的《杜十娘》曲调。

小臊子居住地距我的住处不太远,我们扶贫工作队刚驻村时,小臊子时常跑来,哼唱他的《杜十娘》,摸一摸我办公桌上的“第一书记、扶贫工作队长”工作牌……他虽然生长在农村,但不愿从事庄稼活,也不会搞养殖,只喜欢干些杂活。针对这一特点,我们驻村扶贫工作队与村两委共同协商,给他安排了公益性辅助岗位,让他参加村部的勤杂工作,一方面让他有稳定收入、确保稳定脱贫,另一方面也是帮他养成热爱劳动、讲究卫生的习惯。

我和驻村扶贫工作队的同志还教他认字,帮助他提高文化素质。经过一段时间的精心教育,小臊子已能写出自己的名字,签名再也不用按手印了,为此,小臊子在村民面前炫耀了很长一段时间。小臊子嗓音较好,有点音乐天赋,经过驻村工作队和村干部的“业余教唱”,他能较为完整地唱出《唱支山歌给党听》《共产党来了苦变甜》等10多首歌曲,给处于紧张繁忙扶贫工作的同志们带来了许多乐趣。

小臊子不犯病时办事比较灵活,因此,我入户走访时经常带着他,有村民开玩笑地对小臊子说:“李书记是第一书记,你小臊子是‘二书记’。”小臊子听了脸上乐开了花,时间久了,也就以“二书记”自居了。村里开会,小臊子大多时候会参加,他的任务主要是抹抹桌子、倒倒茶水,间歇时他也坐下来听听。小臊子记性较好,虽然没有什么文化,但会议内容大多能记下来,诸如“两不愁三保障”“351”“180”“五个一批”“六个精准”等扶贫术语,他也能讲出个一二三,甚至有时会后还给我们驻村扶贫工作队提点意见和建议。

拐东村民组贫困户柏志千到户产业申报的是养殖小鸡,小臊子到他家去数数,结果只有8只,便要求柏志千再去买14只小鸡苗,因为按照贫困户产业申报规定,养殖小鸡数最低得达到100只。事后,我当众表扬了小臊子,夸他“二书记”干得称职,工作做得细。小臊子喜乐之情溢于言表:“扶贫就是要真实,造假套取国家的钱是犯法的。”

前户村民组贫困户柏志桂常年病卧在床,妻子黄声聪患有脑梗。一天晚上8点多钟,小臊子慌慌张张地跑来找我,说刚才他在前户村民组串门,走到柏志桂家门口,发现黄声聪不大对劲,好像是犯了病,请我一定要去看一看。柏志桂家距村部路不太远,我和小臊子10分钟左右就赶到了,只见黄声聪瘫坐在地上,柏志桂斜躺在床上,嘴上吱吱呀呀,并用弯曲的手指指着地上的黄声聪,我立即打电话给村医,好在村医生的不远,接到电话后迅速赶到现场进行抢救,最终黄声聪脱险了。“二书记”小臊子因此又一次受到了表扬。

有一次,小户村民组贫困户魏明凤到村部发牢骚,小臊子以“二书记”的口吻训斥道:“国家给你盖新房,装自来水,给了低保,小孙子上学还有教育补助,你还有什么不满意的?要学会感恩,要靠自己干。你一天两顿酒,顿顿要有肉,还要抽烟,一谈劳动就偷懒,谁能扶得起你?”魏明凤被羞臊得满脸通红,低着头转身就走了。在场的村干部听了无不拍手称赞,都说“二书记”会说话,小臊子好不得意!

2020年春节新冠肺炎疫情防控期间,李巷村有从武汉打工返乡的村民,全村采取了严格的军事化防控措施,小臊子全程参加村里的疫情防控阻击战,他整天佩戴印有“疫情防控”字样的红袖章,俨然是一名疫情防控干部,有时还参加夜间值勤。距村部不远的拐东村民组村民柏志六户和大西村民组黄开正户,两户村民是春节前从武汉返乡、被要求居家隔离的重点防控对象,小臊子每天都要跑去好几次进行监督察看。有一次,柏志六在家实在憋不住了,想偷偷出门溜达溜达,刚出家门口即被小臊子发现了,小臊子大声斥责,吓得柏志六赶紧溜回了家……小臊子又一次得到了大家的表扬。

2021年6月,因驻村工作调整,我返回了机关工作。今年春节前夕,小臊子托人带话给我,说群众委托他这个“二书记”,问我春节前有没有时间回李巷村走走看看。我十分激动,在我心里,李巷村已是第二故乡。在李巷村驻村扶贫的4年多时间里,我与包括“二书记”小臊子在内的李巷村5000多名群众结下了深厚情谊,每年春节期间,我都会带上扶贫工作队同志和村干部走遍全村30个村民组1300余户群众,了解他们过年的情况,看看与往年相比有什么变化,哪些家庭还有些什么困难等。我认为这个时期最能了解群众真实生活,最能与群众增进感情,也最能检验出脱贫攻坚的真实成效。经过扶贫干部和广大群众共同努力与不懈奋斗,我们如期打赢了脱贫攻坚战,李巷村焕然一新,群众吃、穿、住不愁,用上了自来水、高压电、无线网,看病有医保,上学无顾虑,下雨天出门不需要穿胶靴,农业生产实现了机械化,精神生活充实富足……李巷村彻底甩掉了贫困帽子,同全国人民一道迈入小康社会。

脱贫攻坚的4年多时间,对我来说,既是和扶贫工作队的同志们带领群众一起改造李巷村,使之摆脱贫困奋斗历程,同时也是自我改造、自我革新、自我提高的过程。我切身体会到“江山就是人民,人民就是江山”的深刻内涵,由衷地认识到我们共产党人的根、血脉和力量在广大人民群众之中,深刻感知我们中国共产党人的初心使命和历史担当,深刻理解“两个确立”对新时代党和国家事业发展、对推进中华民族伟大复兴历史进程具有决定性意义。