



为什么小磨香油吃起来更香？为什么现在还要用传统石磨方式磨香油？近日，带着这些疑问，记者走访石磨香油非物质文化遗产传承人，见证民间传统工艺，了解香油更香的秘密。这家石磨香油店深藏在荥阳市豫龙镇甘铺农贸市场里，他家拥有的金氏石磨香油制作技艺最早出现在商丘李口镇曹马庄村金库家。经过几十年的传承，第三代传承人王久长于1964年将金氏石磨香油制作技艺带回家乡荥阳豫龙镇毛寨村，第四代传承人王环香两口子带着儿子开了这家香油坊。石磨香油采用石磨水代法工艺，生产过程包括精选芝麻、淘洗、精确火候炒制、石磨磨制、水代法取油、物理净化等。炒熟的芝麻要迅速扬烟降温，搅油时要搅透，越透越出油。

石磨香油整个研磨过程的温度在60℃~65℃。这种低温研磨工艺能够最大程度地保留香油中的芳香物质和功能性营养成分，避免高温处理可能导致的营养和香味损失。同时，石磨香油在生产过程中使用水代法提油，无需添加任何化学溶剂，确保了香油的纯度和天然性。

# 一滴非遗石磨香油 四代坚守天然醇香



充分搅拌后，香油浮在锅的上层



庞大和父亲一起筛选芝麻

随着机械化的发展，愿意费时费力用传统石磨水代法制作香油的人越来越少，但是任何先进的设备都无法替代传统石磨香油的特有风味。王环香说，社会上有句玩笑话，“磨香油的人连亲爹都吃不上不加水的香油”，其实就是说的水代法，水油不相融，咋可能掺水造假呢？用水代法生产的香油才是真的好香油。现在，王环香的儿子庞大和父母一起经营着这家香油店。“看似简单，每个工序都做好还需要时间慢慢学习、沉淀，但还是想把这个工艺传承下去，让人们能吃上既健康又好吃的香油。”庞大正在摸索直播带货、网店销售。他希望能把石磨香油卖到全国各地，让更多人吃上他家的好香油。

记者 马健 文/图



加过开水后要充分搅拌



做好香油从芝麻的筛选清洗开始

郑州晚报

喜报及相亲报名热线

0371-67655668

186 3892 9780

## 喜报

在西子湖畔，有一段故事，它如同西湖的水，温柔而深邃。来自夏商古都与千岛之城的两位旅人，在这片诗意盎然的湖畔青旅中不期而遇。他们，原本是两个世界的主角，却在城市的天际线上，因为一次偶然的邂逅，他们的生命轨迹，就像这座城市璀璨的灯火，开始交织出绚烂的图案。

生日快乐，亲爱的刘园园。愿你的笑容，如同初升的朝阳，永远灿烂如初；愿你的生活，如诗如画，每一天都被爱与温暖紧紧环绕。



生日快乐

## 爱在郑前方

往前一步是幸福

“婚恋相亲”平台



扫描二维码 即刻报名

