

非遗周口

李家小磨香油：石磨推出全国顶流



开栏的话：

在快速更迭的时代洪流中，每一座城市都以其独有的方式诉说着过往与未来，而非物质文化遗产（简称非遗），便是那串起历史与现代、传统与创新的璀璨珠链。今日，我们郑重开启“非遗周口”专栏，旨在深度挖掘那些隐藏在街巷深处、流传于百姓日常中的文化瑰宝，探讨它们如何与城市发展共生共荣，激发新的文化活力。

在“非遗周口”栏目，我们将走进匠人的世界，聆听他们的故事，记录他们的坚持与创新。“非遗周口”专栏的开启，是我们对周口文化之根的一次深情回望，也是对未来文化繁荣的美好展望。我们诚邀广大读者、学者、非遗传承人及所有热爱传统文化的朋友携手并进，在这个专栏中留下您的足迹，分享您的见解，共同书写非遗保护与传承的新篇章。让我们在传承与创新中，共同筑造一个多彩、和谐、充满活力的文化梦想。

□记者 徐启峰 刘俊涛 文/图

说起中原地区代表性的土特产，小磨香油一定名列其中。

小磨香油由芝麻炒制、研磨而成，又名“麻湖”“胡麻油”“脂麻油”，在包括周口在内的许多地方，它被简称为香油。

物质不发达的年代，小磨香油是平民百姓家中珍贵的调味品，清汤寡水的面条、素颜朝天的凉拌蔬菜，只需淋上些许小磨香油，立即变得喷香，它有一种化平凡为神奇的力量。

川汇区人李永生年少时，跟着父亲学做小磨香油，推着车到周边集市贩卖。石磨悠悠转动，车轮轧破了时光，李家的小油坊如今发展为一个年产万吨香油及芝麻酱的大工厂，产品卖遍了全国，踏上了“一带一路”。当年懵懵懂懂的卖油郎李永生也成长为成熟稳健的企业家，李家传统石磨香油生产工艺已荣升市级非遗，这项古老的技艺正在焕发前所未有的光彩。

五代传承 于斯为盛

李永生很遗憾找不到祖传的那盘石磨了，如果存在，它应该将近200岁了，见证了李家香油的兴起。

李家传统石磨香油生产工艺始于清朝末年，当时商水县集集镇耿楼村南李庄人李世凯（1846~1893）、李世海（1849~1903）兄弟田产颇多，秋季多种植芝麻、花生之类农作物。李家有家传石磨一台，兄弟二人潜心研究小磨香油生产工艺，所磨香油色如琥珀、质地醇滑、入口清香绵软，被众乡里相传，纷纷上门相求。

李家香油第二代传人李长连（1875~1934）扩大小磨香油生产规模，建起几十间房屋，开办手工作坊，李家香油行销周边县乡。当时项城人袁世凯倾朝野，多有京城

权贵携重礼赴其项城老家拜访，袁家人往往给来访者送几瓶邻县的李家香油作为回礼。李家香油就此传到京城，广受赞誉。李长连顺势而为，在北京、天津等城市开设分号，李家香油走出河南，为国人所知。至李家小磨香油第三代传人李好俭（1901~1966）时，战乱频仍，生意衰落，李家香油又回归到小作坊式经营，勉力支撑。“文革”期间，李家香油第四代传人李志郎（1949~）被分配到大队磨房，李家石磨香油工艺得以存续。

在第五代传人李永生（1980~）手里，李家香油又得以盛大发展。李永生大学毕业后一直从事粮油行业，成立周口市老磨坊粮油食品有限公司（简称“老磨坊”），采用压榨工艺生产食用调和油，“东方秀”这个品牌曾经风靡周口。但是，随

着金龙鱼、鲁花等大品牌的强势入驻，李永生发现在调和油这个赛道，自己很难与这些行业巨无霸相抗争，它们依靠机械化、规模化生产带来的成本优势，严重挤压着小油厂的生存空间。2017年，李永生第一次创业转型，着力生产家传手艺的小磨香油，开辟新的赛道。他引进先进机器设备，建立现代化的生产车间，两次对生产设备生产工艺进行技术升级改造，以机械化、自动化生产替代人畜共用生产模式，生产效率大大提升，成本有效降低，产品市场竞争力凸显。

芝麻可以做香油，还可以做芝麻酱。2020年，李永生深入研究市场，发现全国火锅店大约50万家，年消费额约6000亿元，其中不起眼的芝麻酱消费量达30多亿元。他注册了“李家芝麻官”品牌，着力提升芝麻酱的工艺、产量，并确定了主攻B端客户（企业用户）的经营思路。经过几年发展，“李家芝麻官”芝麻酱进入全国3万多家火锅店，其中不乏“海底捞”“巴奴火锅”“三全食品”等知名企业，在芝麻酱调料这个细分赛道，已经做到河南第一、全国前三。

原料考究 地标产品

东经114.63°，北纬32.97°，这是项城市贾岭镇的地理坐标，也是全世界白芝麻带的中心位置。

时值8月下旬，三伏天行将结束，艳阳高照，微风正好，李永生穿行在绿油油的芝麻地里，与团队成员直播芝麻生长情况。“要想芝麻好，伏里晒太阳。”李永生对着镜头说，“项城白芝麻是中国农产品地理标志产品，好芝麻才能出好油，李家小磨香油、芝麻酱用的都是国产白芝麻。”

项城白芝麻，色泽白润，香味纯正，籽粒饱满，皮薄肉厚，历来是制作小磨香油、芝麻酱的绝佳原料。数年前，有人向李永生推荐南非芝麻，价格低、出油率高。但是李永生用南非芝麻做过实验，发现磨出的香油不香，便放弃了南非芝麻，只用豫东产的白芝麻。

目前，周口“老磨坊”借助自身产能优势，建立起“农户+基地+工厂”的一二三产高度融合经营模式。目前，企业有6个合作基地，合作农户5300多户，合作种植面积两万余亩。下一步，李永生计划将合作种植面积提高到6万亩，以宜机收芝麻为主，不仅保证原料供应充足，还将带动本地白芝麻种植再

上一个新台阶。

严谨工艺 香醇安全

厂里又进来一批白芝麻，繁忙的生产没有间断。

小磨香油是传统工艺，周口“老磨坊”生产车间却很先进，全行业首家引进华为5G技术，实现了智能化操作，还做到了30万级无尘（医用级别）生产。公司现拥有200余台石磨，年生产香油、芝麻酱1.2万吨。机械化、智能化改造让香油生产实现了质的飞跃，以前一人推一盘磨，一天下来劳累不堪；如今一个工人可以照看50盘电气化石磨，却依然轻松，产量大增。

在推进机械化、规模化生产的过程中，李永生秉持古法工艺，又进行了技术革新，将老九道工艺细化到十二道，新增了三道除杂工艺，让产品变得与众不同。

在筛选工序上，李永生独家发明“匠心筛”，不仅筛去杂物，还能筛出大小芝麻，把大小芝麻分开炒制，确保口感稳定一致。

炒熟的芝麻皮会产生一种名为“苯并芘”的致癌毒素，为了解决这个难题，李永生对熟芝麻脱皮技术进行了深入研究，发明出熟芝麻脱皮机，对芝麻进行二次除杂。这项工艺被他写入《高营养食用油脂加工工艺研究及推广》论文里，获得周口市2023年度科学技术进步奖，周口“老磨坊”成为同行业首家解决“苯并芘”毒素超标难题的企业。

熟芝麻用石磨磨出酱后，再往其中加水，水比油重，以水带油而出，古称“水带法”，这是石磨工艺与压榨工艺最显著的不同之处。水带出的油，含有少量的酱和杂质，李永生又定制了一套除杂设备，将香油输送其中，循环除杂，共计360次。

无论是香油还是芝麻酱，全过程不添加任何添加剂、助香剂，芝麻原有营养成分未遭到破坏，所生产出来的香油色如琥珀，质地浓滑；芝麻酱色泽金黄、口味醇香，广受客商欢迎。

“在一厘米的宽度，做到一万米深，我要把一粒芝麻吃到干榨尽，力争在下一个5年，把小磨香油、芝麻酱做到全国第一，年产值达到3亿元。”李永生的发展思路很明确。如今的周口“老磨坊”年产能达到一万吨多，以小磨香油、芝麻酱两个拳头产品为引擎，跑出一片新天地，站在了全国市场的顶端。①6

要统筹做好人大各项工作

本报讯(记者 高洪驰)9月4日上午,学习贯彻党的二十届三中全会周口市宣讲团报告会走进沈丘县下路口乡人大工作联络站。市委宣讲团成员、市人大常委会副主任程新华向在该乡居住的人大代表作宣讲报告。

程新华从深刻认识党的二十届三中全会的重大意义、深入学习领会习近平总书记在全会上重要讲话精神、准确理解《决定》提出的进一步全面深化改革重大举措、全力以赴抓好全会精神贯彻落实四个方面进行了全面阐述。要深刻认识发展全过程人民民主是中国式现代化的本质要求、是中国式现代化蕴含的独特点鲜明的鲜明体现、是确保中国式现代化行稳致远的内在要求,创造了人类政

治文明新形态、人民代表大会制度是实现全过程人民民主的重要制度载体等层面,就健全全过程人民民主制度体系,毫不动摇坚持、与时俱进完善人民代表大会制度,进一步提高全过程人民民主制度化、规范化、程序化水平,更好把制度优势转化为治理效能,全面推进治理体系和治理能力现代化,结合人大工作实际进行了重点阐述。

程新华还就全力以赴抓好全会精神贯彻落实提出了深入学习领会习近平总书记关于深化改革的一系列新思想、新观点、新论断,一定要用钉钉子精神抓好改革任务落实,统筹兼顾做好下半年人大工作等具体建议。①6

学深悟透全会精神 率先建成农业强市

本报讯(记者 付永奇)9月4日,副市长孔阳在向农业农村系统党员干部宣讲党的二十届三中全会精神时要求,深入学习领会全会精神,认真学习贯彻落实习近平总书记关于“三农”工作的重要论述,充分运用“千万工程”经验,全力推动乡村振兴取得新成效新突破。

孔阳指出,市委、市政府高度重视“三农”工作,把推进乡村全面振兴作为“三农”工作总抓手,吹响“在全省率先建成农业强市”的集结号,16次召开率先建成农业强市月推进会,深入开展“七个专项行动”,锚定“十五个具体目标”,因地制宜、精准施策、协同发力,推动我市由传统农业大市向现代农业强市华丽蝶变。

孔阳要求,全市农业农村系统要深入学习领会党的二十届三中全会精神,认真落实省委十一届七次全会部署,按照市委五届六次全会要求,以全面深化改革为动力,持续深化农业强市“七个专项行动”,不断提升乡村全面振兴质效。要转变工作作风,打开工作思路,深入一线,直面群众的所思所想、所忧所盼,带着感情和责任做好群众工作,着力解决好群众急难愁盼问题,提升服务的针对性和实效性。要以持续推动农业农村高质量发展为主题,用实效和人民群众满意度检验改革,持续深化创新实践,做好农业农村改革重点工作,努力在中国式现代化建设周口实践中走出一条富有特色的农业强市之路。①6

周口市选派干部到安徽芜湖跟班学习

本报讯(记者 杜林波 通讯员 张文明)前不久,由河南省交通运输厅和周口市选派第一批8名干部到安徽芜湖跟班学习。此次跟班学习旨在探索安徽省和芜湖市港航事业发展经验,为加快推动我省内河航运高质量发展提供借鉴。同时,加强与安徽省及芜湖市交通运输部门、航运物流企业的沟通联络,建立长期友好合作关系,在项目、资金、人才等资源上深化双向交流互动,放大跟班学习效应。

为扎实做好此项工作,我市紧扣周口“中原港城”发展战略定位,严把人选素质关,选派相关领域从事行政管理或业务工作经验丰富、具有一定发展潜力的优秀年轻干部跟班学习。省交通运输厅周密部署,研究制定选派工作方案,成立跟班学习干部临时党支部,定期开展形式多样、内容丰富的组织生活,真正以党建引领把选派干部凝聚起来。

跟班学习主要围绕我省内河航

运发展与枢纽经济建设需要,认真学习芜湖市完善干线航道网和港口功能经验,吸收在机制、管理、科技方面的创新成果,切实把学习成效转化为加快推动我省内河航运高质量发展提供借鉴。同时,加强与安徽省及芜湖市交通运输部门、航运物流企业的沟通联络,建立长期友好合作关系,在项目、资金、人才等资源上深化双向交流互动,放大跟班学习效应。



中秋佳节将至,为维护安全放心消费环境,河南省周口市市场监管局港区分局执法人员深入辖区超市开展月饼专项检查,重点查看进货台账、产品标识、有无过度包装等行为,确保广大市民在节日期间安全放心享用月饼。图为9月4日,该局执法人员对辖区内一家超市月饼经营情况开展检查。王燕摄



9月3日,项城市退役军人事务局在项城市烈士陵园举行纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利79周年活动。在革命烈士纪念碑前,该局干部职工和退役军人代表肃穆而立,静默致哀,深切缅怀革命先烈的丰功伟绩,表达对革命先烈的深切怀念和崇高敬意。随后,大家有序瞻仰烈士墓区,仔细擦拭墓碑、清理杂草,并向烈士墓碑献花。记者 窦娜 通讯员 庄正帅 摄



(上接第一版)去年12月份举办的《周口历史文化典籍丛书》首发仪式上,全市750处公共阅读空间免费获赠8类2.5万册图书;市内外60多位学者、作家近5年来累计向全市捐赠图书10万多册……从城市图书馆到“农家书屋”,从氤氲着墨香的实体书到触手可及的电子书,形式多样的阅读方式让书香周口建设工作迈上了新台阶。

去年以来,我市充分利用节假日,相继推出了“我和我的祖国”系列阅读活动、“书香贺岁”阅读进万家活动、“庆‘七一’·诵经典”主题朗诵会等活动,并面向不同群体,相继开展了“少年领读人”荐书大赛、“周口荷花节”全民国学经典诵读活动、“以爱为名 共享阳光”盲人阅读活动等,同时还高标准举办了第二届全民阅读大会。4月23日是“世界读书日”,我市特邀人民日报出版社等多家机构相关负责人员,参加当天开展的经典诵读、好书推介、阅读分享等活动,激发新一轮读书热潮。此外,我市还围绕打造“道德名城、魅力周口”,编纂出版9卷本的《周口历史文化典籍

丛书》,7卷本的《新时代周口文学精品大系》,4卷本的《思考与实践——周口社科45年优秀成果汇编》,3卷本的《名城周口的文化记忆》,以及《周口红色记忆》《周口红色人物》等一批突出周口地域文化特质和精神标识的精品力作,为广大群众提供了丰富的精神文化食粮;倾力打造电视文化访谈栏目《考古周口》,深层次展示周口历史文化,网络点击量突破7.2亿人次,被誉为“现象级文化产品”;录制播出62期文化讲坛栏目《典籍周口·智慧之光》和60期《书香周口·好书周周荐》,引导带动更多群众参与全民阅读活动;通过“中国文学之乡”“周口作家群”的影响力,高规格组建周口作家文化宣讲队伍,邀请国内著名作家长期开展“知名作家周口高校行”活动,带动更多青年学生把文学爱好延伸为阅读习惯。如今,周口的全民阅读机制健全、战略地位明确,公共阅读空间丰富,便民阅读设施齐全,阅读活动丰富,阅读内容多彩。在周口,随处都能“豫”见最美读书人。②11