

招远界河石磨香油非遗传承人赵金辉： 油香氤氲四百年

YMG全媒体记者 张孙小娱
摄影报道

石磨低吟，在芝罘区所城里一间窗明几净的工坊里匀速转动，磨齿间汩汩渗出赭褐色的芝麻酱胚，满室醇香氤氲。这缕香气，从记忆中的招远贾家庄飘来，已在胶东半岛回荡了四百年。

56岁的赵金辉立于磨旁，身影与童年时父亲在老家油坊里劳作的姿态悄然重叠。从追逐都市白领梦的财务人，到执拗回归、在烟台重启石磨的非遗传承人，她在传统技艺式微与现代市场冲击的夹缝中，选择用最笨拙也最诚实的方式——让石磨重新匀速转动，用古法“水代”出油，只为复活深植于童年岁月里的那一份纯粹。



油香迁徙——从招远记忆到烟台守艺

冬日清晨的薄雾，时常漫入赵金辉的梦境。那是招远贾家庄的雾，混着老油坊里逸出的、扎实的焦香。50年前，那个踮脚也够不着炕沿的小女孩，正是循着这缕香气，掀开算帘，从大铁盆里偷抓一把刚炒熟的芝麻。焦香中那点恰到好处的微苦，从此成了她辨识世间香气的原点。

“贾家庄子，香油梆子。”这声口口相传四百年的吆喝，是她记忆的旁白。父亲是生产队里掌舵的香油匠。冬日里，为保持炒芝麻的火，屋内柴火噼啪，热气与香气蒸腾交织。她看着父亲甩开膀子，在氤氲中飞快地翻炒，推动石磨，那

身影仿佛能与时光抗衡。

芝麻不仅是生计，更融入乡土生活的肌理：芝麻叶汁养护着一头青丝，大年初一燃烧芝麻秆的“岁岁平安”，新娘子过门时脚下芝麻秆爆裂的“节节高”祈愿……香油的金贵，在于它曾是宴席上的点睛之笔，也在于这些与生活、与吉庆紧密相连的古老习俗。

然而，童年的记忆并未指向继承。像许多乡村走出的孩子一样，赵金辉向往“干净体面”的白领生活。她在财务行业深耕，继而开创自己的公司。山珍海味尝过，世界似乎很大，可味蕾深处，总有一处空落，等待着那缕纯粹焦香的填补。

2018年，她回到招远老家。年迈的父母再也推不动那盘沉重的石磨，四百年的技艺随着他们的老去而摇摇欲坠。更令她痛心的是，故乡的技艺在凋零，而真正的味道正在消失。那个夜晚，她辗转难眠，童年温暖的香气与当下冰冷的现实激烈冲撞。

“我想做点好香油。”这个质朴的念头，胜过万千筹谋。她毅然转身，从父亲手中接过一份沉甸甸的文化嘱托。

她注册了“界河公社”，将工坊安在烟台。那盘被她重启的石磨，在烟台的新工坊里匀速转动，磨出的是香油，亦是一个游子对故乡最深情的反哺。

石磨重启——在传统与现代间寻找平衡点

创业之路远比想象艰难。石磨香油制作共有筛选、清洗、养胚、炒制、晾烟、磨酱、兑酱、搅油、墩油、撇油、静置等十几道工序，全程需2名匠人默契配合至少12小时。

石磨香油的制作，从原料选择开始，环环相扣。“关键是‘水代法’。”赵金辉解释道，“在芝麻酱胚中倒入优质饮用水，利用油水比重不同，将油从酱胚中‘代’出来。”虽然做了很长时间香油，但赵金辉仍会疑惑前辈香油匠人是有着多么坚定的信念，才会耐心地一点点等着香油“代”出来。

面对老油坊的传统工艺与现代食品生产标准之间存在的巨大鸿沟，赵金辉既要用传统石磨，又要建立现代管理体

系，“就像在走钢丝”。

她选择用国内最优质的芝麻，“粒粒饱满”；水则采用品牌矿泉水；石磨低温低速研磨，“温度高会破坏香气”；炒芝麻火候、晾烟及时充分——差之毫厘，香味颜色均会产生可见的差异。

“闻香识老嫩，搅棍知松紧。”赵金辉举着搅拌用的木棍笑着说，“这是我的金箍棒。”搅拌时需要把握节奏和力度，雾气腾腾的工坊里，她常常累得满头大汗却笑容满面。

功夫不负有心人。当第一瓶“界河公社”香油诞生时，那透亮的红褐色、扑鼻的醇香，让赵金辉热泪盈眶——这就是记忆中的味道。

香油装瓶后，她面临更大的挑战：市场推广。现代人习惯了超市里琳琅满目的调味品，谁还会为一瓶传统香油驻足？赵金辉带着她的香油，开始了“一个人的长征”。她跑遍烟台的大小展会，向每一个路过的人讲述四百年技艺的故事。

转机悄然来临。一位老顾客反馈：“你们家的香油竟然打动了我这个从来不吃香油的人。”另一位顾客激动地说：“父亲的长期便秘，医院没治好，吃了你们的香油竟然通畅了！”口碑如涟漪般扩散。“开瓶就夸味道香”“界河石磨香油让菜有了灵魂”“从来没吃过这么醇的香油”……这些反馈让赵金辉更坚定了自己的选择。

香火永续——让四百年技艺连接过去与未来

2021年，界河石磨香油制作技艺被招远市政府认定为非遗保护项目；2022年，又获烟台市非遗认证。赵金辉被评为非遗代表性传承人。

荣誉背后是更大的责任。“传承不是简单地复制，而是要让传统活在当下。”她开始在所城里筹建香油文化展览馆，收集了石磨、油篓、梆子等老物件，以及相关古字画。

展览馆不仅售卖香油、麻汁、熟芝麻，更成为传播非遗文化的窗口。当《烟台晚报》小记者团来到这里感受非遗文化时，赵金辉亲自示范石磨操作。当巧克力色的芝麻酱从石磨间缓缓渗出时，孩子们发出惊叹。



“芝麻开花节节高，不仅是对生长的描绘，更是对美好生活的期许。”赵金辉向孩子们讲解，“香油不只是调味品，更有药用价值——小时候‘香油炒鸡蛋’是妈妈治疗孩子咳嗽最快的吃食，干咳时润喉，还有

上火、长痱的地方、蚊叮咬的红包、碰起包这些皮肤表面上的问题，妈妈都会给抹上点香油，这些都是老祖宗传下来的石磨香油的小秘方。”

如今，赵金辉的香油主要通过口碑传播和大客户定制。“有些企业找上门定制礼品或员工福利。”她笑着说，“老祖宗传下来的石磨香油技艺也是人们心心念念的向往。”

对于现代人食用香油，她建议：“好香油只需几滴就能提香增味，不必多。凉拌菜、汤羹出锅前滴上两滴，都是健康吃法。”

展望未来，这位非遗传承人眼神坚定：“我会继续守着这盘石磨，让界河香油成为连接过去与未来的桥梁。有些味道，值得我们用一生去守护。”

大海阳社区： 帮银发族跨越“数字鸿沟”



本报讯(YMG全媒体记者 宋晓娜 通讯员 王柳茜 摄影报道)“以前手机只会接打电话，现在既能拍美景发朋友圈，又会用AI做小视频，这课堂真是送到我们心坎里了！”近日，芝罘区大海阳社区联合烟台市毓暖社会工作服务中心开展的“贝壳公益老年手机课堂”圆满落幕。

这场精准对接老年群体需求的公益活动，通过“理论+实操”的贴心教学，帮助银发族轻松解锁智能设备技能，跨越“数字鸿沟”，让老年朋友们切实共享数字时代的发展红利，得到了社区居民的一致点赞。

兴隆街社区： 开设手机公益课



本报讯(YMG全媒体记者 宋晓娜 通讯员 王书成 摄影报道)近日，芝罘区兴隆街社区联合烟台市毓暖社会工作服务中心和大学生志愿者在职工之家，开设了智能手机公益课。

活动中，大学生志愿者讲授了如何使用剪辑编辑所拍的视频，并手把手地进行教学。经过2个多小时的学习，20多位辖区居民纷纷表示受益匪浅。

华信社区： 举办趣味运动会



本报讯(YMG全媒体记者 宋晓娜 通讯员 唐亚琦 摄影报道)近日，芝罘区华信社区举办冬季趣味运动会，吸引了40余位居民踊跃参与。

本次运动会结合老年人的年龄特点和健康状况，设置了爱心投壶、快乐报纸跑酷、小猫钓鱼、小猪快跑、筷乐夹球等五大趣味项目。其中既有考验技巧的精准挑战，也有比拼速度的体能较量，充分兼顾老年居民的参与需求。活动期间还设置了含慈善元素的有奖问答环节，将现场氛围推向高潮。问答题目涵盖慈善法常识、社区公益帮扶政策、敬老爱老传统美德等内容，老人们踊跃举手抢答。

参赛居民雷阿姨笑着说：“这样的活动太有意思了，不仅锻炼了身体，还认识了不少邻居，希望社区以后多办！”