

# 非物质文化遗产之岐山堂小磨香油

## 简介

### 传统手工艺历史悠久

岐山堂小磨香油是王书祥家族祖传的手艺，是取家族堂名：“岐山堂”而得名。

清代末年，临淇村的王世其，因家庭贫寒单靠家里几亩薄田难以维持生活，以赶脚夫、卖山货、倒卖药材养家糊口，后走南串北，便创办油坊，自力更生白手起家。建立了一个小磨香油作坊，开始人推驴拉，从初级社到高级社、人民公社、从个人到集体，有从

集体到个人，从未停止过，只到现在改进到机械半机械生产，岐山堂小磨香油也由此逐步发展壮大起来，从清末到现在已有**100**多年的历史。

### 现代传承遍地开花

祖父传儿子，儿子传儿子、孙子、曾孙，传到个人、集体，上世纪**90**年代之后，会这一手艺的人越来越多，从磨油到作坊在全市遍地开花，大小作坊**100**余家。

### 品质保证远近闻名

小磨香油创造兑水漂油技术，同传统香油相比，其味纯正，且无杂质，以其“纯正清亮、口感香甜、营养丰富”而闻名豫北地区，并可如中药治疗高血压，促进伤口尽快愈合，辅助外伤药物。是一种绿色食品，已成为

馈赠亲友的佳品。

坚持传统工艺努力传承

2006年开始我市民间文化遗产抢救工程对林州老字号进行了广泛普查、登记、申报、评选，其中岐山堂小磨香油被评为我市食品和餐饮方面的老字号，2007年有被河南省评为首批74家食品餐饮“河南老字号”之一。已成为民间建筑保护名录。（公示名录）

第一步

淘芝麻



第二步

炒芝麻



第三步

筛芝麻





第四步

上 磨



第五步

烫油





林州老字號

岐山堂香油

林州市民間文化遺產搶救工程領導小組

二零零八年二月



河南省民间文化遗产抢救工程专家委员会授予

林州岐山堂石磨香油

河南老字号

中共河南省委宣传部  
河南省文学艺术界联合会  
二〇〇七年十月二十九日



# 证书

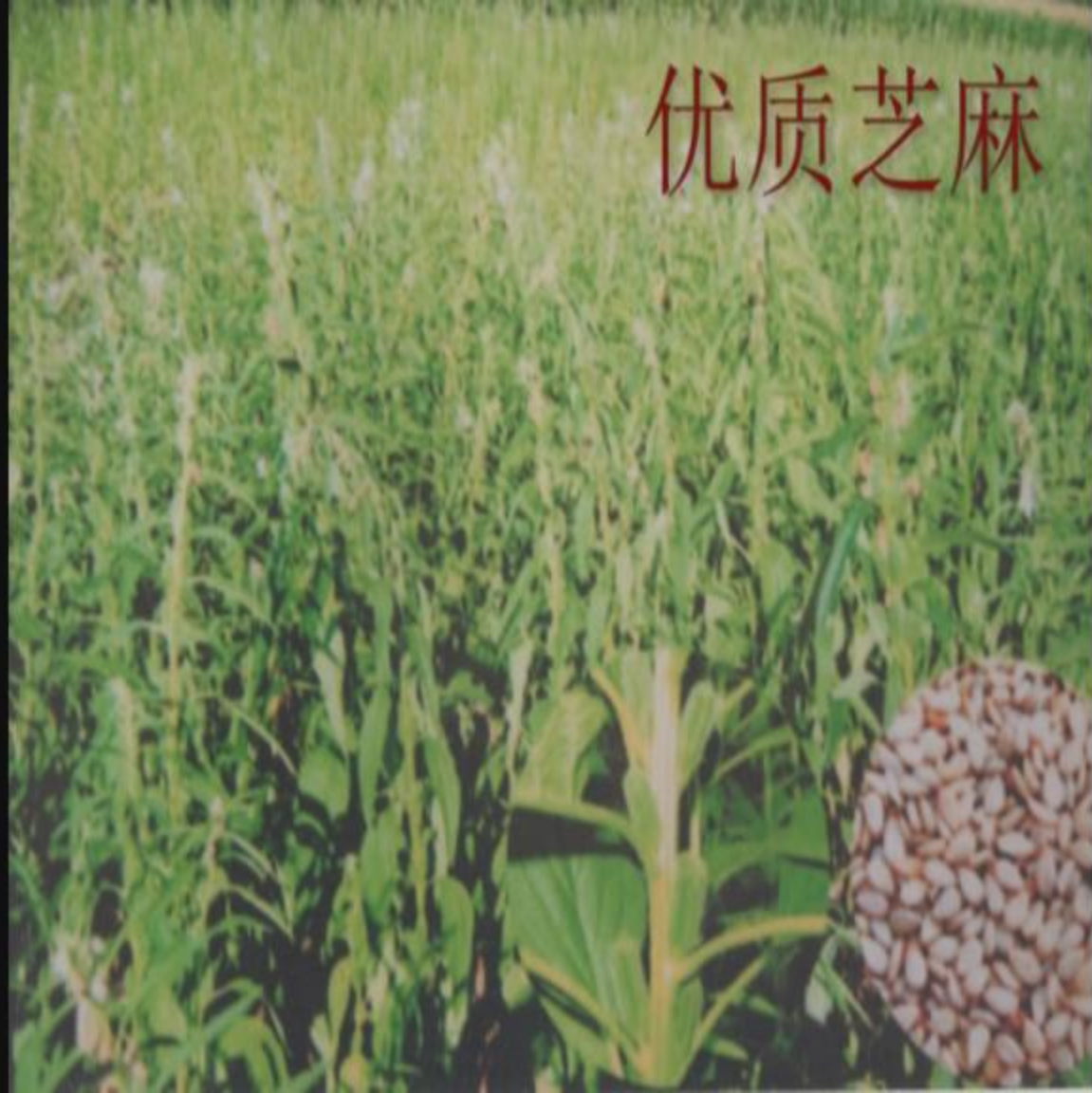


经河南省民间文化遗产抢救工程专家委员会评审，  
决定授予林州“岐山堂”石磨香油河南老字号  
称号

特颁此证

中共河南省委宣传部  
河南省文学艺术界联合会  
二〇〇七年十月二十五日

# 优质芝麻



# 石磨





炒芝麻

# 上磨



# 烫油



# 成品油



国家工商行政管理总局商标局

地址：北京市西城区三里河东路5号

邮政编码：100020

邮政编码：655753



北京市商标局受理通知书送达回单编号

文书号 4165219720143559

发文日期：

2011年4月13日

发文编号：

ZC0257690SL

代理文号

LS1182000719

申请日期：2011年3月28日

申请号：9257690

页 数：29

申 请 人：王书洋 4165219720143559

注册申请受理通知书

文书号 4165219720143559

根据《商标法》和《商标法实施细则》有关规定，此商标的注册申请我局已受理。

岐山堂



注：本通知书代表商标局已收到申请人的商标注册申请，并不表示该商标注册申请已获准注册。



# 商标公告

SHANGBIAOGONGGAO

(第四分册)

1  
2012

中华人民共和国  
国家工商行政管理总局商标局






## 林州市“老字号”普查申报表

姓名	工号牌	性别	号	民族	汉
住址	林州市临淇镇临淇河			电话	6711366
字号	岐山堂	行业	食品	创刊年代	清末
店铺地址	临淇河七级瀑布出口东 20 米				
自然 环境	<p>该店铺位于林州市临淇镇临淇河原名土地法街胡同东口，地处河南林、辉、淇三县交界处的临淇镇（临淇川），与五龙镇、茶店乡相邻。</p>				
历史 起源	<p>清末，王世英因家庭贫寒，带着七个弟一个妹妹，全家靠他一人支撑，后走南闯北，流落到河北大名府，以卖中草药糊口，因在一家药坊落脚，学会了加工小磨香油，回家后自创自办，开始用石磨做小磨油。</p>				
民俗 民风	<p>临淇镇素有“经济文化商贸集散地”之称，讲究自足、自立、自产、自创的商贸传统，曾经以赶集买卖山货土特产为主。</p>				



<p>技 艺 特 点</p>	<p>采用传统压榨工艺，因此纯度高，口感醇厚。</p>
<p>产 量 规 模</p>	<p>解放前因场地有限，属小农经营形式，品牌影响力大江南北，长城内外，销售主要靠批发的渠道，远销该县各集市销售。现已销往全国各地。</p>
<p>口 味 特 点</p>	<p>营养丰富，可入药：油吃一点香，可作馈赠礼品。 油质浓美，无杂质，黄白油成，不浑浊。</p>
<p>民 间 传 说</p>	
<p>其 它</p>	<p>附件：营业执照，卫生许可证，作坊照两张。</p>

本人所任职位 职、业务部门 系	     日期 年 月 日
职、年、月、日 若填写其他请 说明	     
伊委会伊理员 及伊理	此堂小册香油、原史家 为流传  2007 11 21 8:11
中国公民 年 月	     

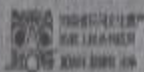
国文文化  
遗产管理  
工程领导  
小组成立

同意

2008.7.26







# 河南老字号

由河南省文学艺术界联合会  
共同主办

## 河南老字号

首次结集出版

河南文艺出版社

家

ISBN 7-5305-3116-0

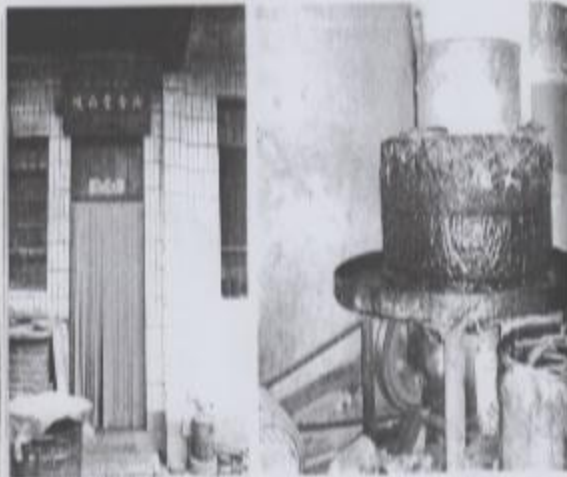


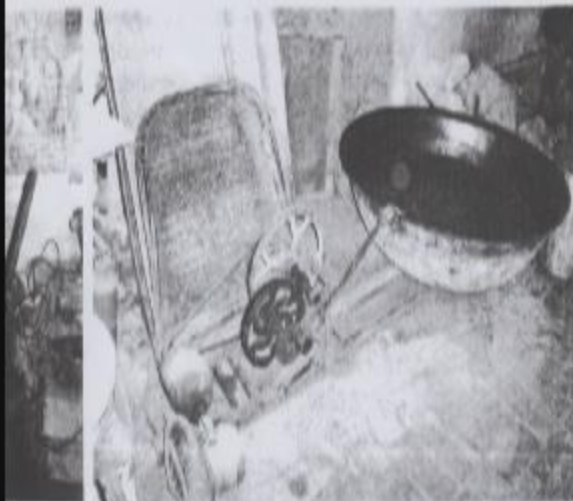
图 2-1-1 磨坊  
 图 2-1-2 磨坊  
 图 2-1-3 磨坊  
 图 2-1-4 磨坊

## 林州岐山堂小磨油坊

岐山堂小磨油坊，位于林州市彰德镇岳庄村，岐山堂小磨油坊为当地传统手工业，在豫北地区有较大影响。

彰德镇岳庄村太行山南麓，是林州、辉县、卫辉三县交界处，也是林州的主要通道，解放前为小农经济条件下生产的集散地，每日都要挑石，人们从岳庄村为仁家油坊，进行物资交易，主要与岳庄村土特产和粮食等用品，岳庄村油坊，岳庄村土特产是古城，明代曾在北城设县治，以后逐渐成为以正山外尚德村为中心。

清代末年，岳庄村人王生荣，兄弟七人，还有一个妹妹，成为族长，兄弟间受体的，全家生活全靠他一人支撑，因家境更寒，弟弟家儿在清乾隆年间得病，他独自挑了药去，从



003

2011年  
10月  
10日

编住在山上很杂费，国家时再往山下搬山货，搬又是两三天，常常到河北大石岭地界，春到农忙的老家耕田，苏庄里第一处小磨磨坊作坊，地一有空闲时就到作坊里，出去砍柴了，见肉砍多了，再往作坊里的伙计有熟地地不时回过透一口气去睡一觉，有时作坊里人不少，也不见得忙，往往就那家磨了个工艺流程，去去期间，私无意中想到了家乡基本每家都有风车磨，便琢磨只家创办坊坊。

工就其回到家后，靠自己白手起家，专一是在坊坊了一口大铁锅，磨开时，磨人磨石，磨事又添了头，才不向人推了。苏家庄，在河北北平市，建设了水磨，这一家就大了生产规模，提高了生产力，降低了生产成本，逐步

福建客家传统手工业  
第一辑 传统手工业  
第二章 传统手工业  
第一节 传统手工业  
第二节 传统手工业  
第三节 传统手工业

变得越来越大，小农手工业技术自主生产逐渐成为其家庭经济的主要来源，为后小农手工业技术在工业发展，尤其其传统手工业技术提供了支撑，工匠又传给儿子金生、金生，以后兄弟俩成家立业，仍有一夜及几个徒弟分给了老二金生，金生为传承传统手工业，新置办其传统手工业工具一套，从此东山堂成为传统手工业，兄弟二人从事传统手工业，金生又传给了其子书林，书林也传给了其子书林，目前，东山堂已有了第五代传承人。

创业初期，东山堂主要承接传统手工业，随着时代的发展，东山堂已有了第五代传承人，东山堂已有了第五代传承人。

图 1-1-1



灯，竹筒，随着社会不断发展，灯对盏了电，又利用发动机汽车后桥及电动机轴，改变了其水磨的构造，用大铁锅将芝麻碾压后，改手工磨为机械搅拌，蒙时自然出油。

红山堂小磨香油主要采取石磨和大铁锅两种生产工具。其工艺流程为：将精选原料芝麻用清水淘洗，再淘净了去虫杂物，然后用水筛过滤，经过两次清除杂质，制成大铁锅爆炒，最后厚对上磨，取所磨出的浆状，添加开水搅拌，直至油渣分离，最后取油清油。

小磨香油则采取用石水碾磨的工艺流程，同传统香法相似。其味纯正，卫生第一，红山堂小磨香油尤为出色。红山堂小磨香油作为调味品，以其“纯真清香，口感醇厚，营养丰富”而深获豫北地区，并可见大牛药，能够破结并生新药，促进伤口愈合愈合，随着社会的发，红山堂小磨香油已逐渐成为馈赠亲友的礼品。

目前，红山堂小磨香油七期即佳坊的翻修一新，年产量可达18吨左右。作为豫北天然大别山物产闻名各地，作为礼品馈赠及大江南北、长城内外，甚至远销香港。



（上左）  
 1. 红山堂小磨香油  
 2. 红山堂小磨香油  
 3. 红山堂小磨香油

红山堂小磨香油

第 21 页

第 9250405 号

申请日期 2011 年 3 月 25 日

商 标

岐山堂

使用商品 菜：食用素干丝、食用素鱼、食用素：玉  
米汤、芝麻粉、食用粉类粉、食用素花型  
粉、木耳、豆腐

申请人 王书坤

地 址 河南省郑州市金水区经三路166号

代理人 郑州中德商务咨询服务有限公司

第 9250405 号

# 非物质文化遗产之岐山堂小磨香油

香油按其制作方式分为小磨香油和榨香油。小磨香油因其香气扑鼻、香味浓郁列入国家名。

说起我市市面上叫卖的小磨香油，以岐山堂小磨香油最为出名。那么，岐山堂小磨香油是怎么得名的？又为何能成名于我市的呢？带着这些问题，记者于10月8日采访了岐山堂小磨香油传承人王书祥。

## 传统手艺历史悠久

记者在采访中了解到，岐山堂小磨香油为王书祥家祖传的手艺，是取其王家家族名“岐山堂”而得名。

据王书祥介绍，清代末年，岐山镇岐山村的王世其，凡有七人，还有一个独孙，皆为最长，父兄又年老体弱，全家生活靠他一个人支撑。因家底殷实，单靠家里几亩薄地难以维持生计，他便出起了买卖，从他的住处南山上架柴窝，回来就高往山下挑柴炭，后又架柴窝北，高架河河北大名府地界，做做买卖的老家营口。其住所架柴窝一处小磨香油作坊，他有一空闲就亲往地里架柴，回去卖的柴多了，卖的也多了，再加上作坊里的伙计有底无意识地偷磨一星半点的操作技术，有时作坊里人手少，他由不断帮帮忙，因此逐渐掌握了整个工艺流程。后来，他娶了家乡某二家寨都有大石磨，架柴窝自家架柴坊。

王书祥回娘家后，曾自创自立手起家，建立了一个小磨香油作坊。刚开始时，

岐山堂小磨香油主要采用石磨和铁锅两种生产工具，其工艺流程为：首先将新道新料是取用清水淘净，再用筛子去尽杂质，然后用水罗过滤，经过两次清洗杂质，倒进大铁锅翻炒；最后原料上磨。取所磨出的糊状，再兑开水搅拌，直至油渣分离，取油弃渣。

然而石磨都是靠人力磨，既耗人力，效率又低。之后王世其又买了头驴，才改变了人拉磨的历史。再后来，王世其在渭河引水，建成了水磨。进一步扩大了生产规模，提高了生产能力，降低了生产成本。岐山堂小磨香油由此逐步发展壮大起来。从清末到现在，已经有100多年的历史。

## 代代相传 遍地开花

小磨香油制作技术自王世其于清末引渡之后，便成为其家经济的主要来源。为防小磨香油技术在王家失传，王世其便把全部工艺流程传给了其子王贵，王贵后又传给了儿子王金生。王金生为更好地继承祖传工艺，又新建了几间作坊并购置了一套新的生产工具。最终又把这一手艺传给了其子王书祥。

王书祥告诉记者，清末的时候，金林市就他王家一户制作小磨香油的作坊。解放初期，因国家实行社会主义改造，岐山堂小磨香油归公集体所有。在这期间，他则组建了多个副业队，全组所有副业行业又被集中到一个大作坊里，所有参加副业队的人都要到这个大作坊里学习手艺。王世

其在其作坊里也教了一部分学徒。1978年以后，国家又实行家庭承包责任制，作为当时岐山堂小磨香油传承人的王贵，又在他的村教了一部分学徒。上世纪90年代之后，全市学会小磨香油这一手艺的人越来越多，小磨香油制作作坊在全市遍地开花。大小作坊达100多家。现在，单是渭河就有约30多家，且小磨香油制作作坊还在我市周边好多城市相继出现。

## 品质保证 远近闻名

小磨香油因其采用清水煎油的工艺而成，同传统香油相比，其味纯正，且无杂质。岐山堂小磨香油作为调味品，以其“清香爽口、口感醇厚、营养丰富”而闻名豫北地区，并列入中药，能够辅助治疗药物，促进伤口尽快愈合。随着社会的发展，岐山堂小磨香油已成为馈赠亲友的佳品。

解放初期，因生产条件有限，产量低，岐山堂小磨香油的销售渠道主要靠人挑到郑州、走街串巷，沿街吆喝叫卖，产品最远也曾经运往各县集市和乡村。之后，随着社会不断发展，村村通了电，小磨香油的生产条件也大为改善。先是利用拖拉机汽车的发动机改造造成电动磨，改变了用水磨的历史；后又将大铁锅翻炒工艺改为电炒芝麻籽。之后的手工作坊劳动也被机械替代，生产效率提高了，产量也上去了。现在，岐山堂小磨香油的名气传得更远，更了，打电话订高的往购买的人络绎不绝，根本不想断销，甚至远销香港。

## 坚持传统 努力传承

自2006年开坊，我市民间文化遗产抢救工程领导小组办公室对林州老字号进行了广泛普查、登记、申报和评选。其中，岐山堂小磨香油被评为我市食品餐饮方面的老字号。2007年，又被河南省评选为首批74家食品餐饮“河南老字号”之一。

2009年，我市又全面开展了非物质文化遗产普查工作。岐山堂小磨香油因其独特的民间传统手工技艺被我市确定为非物质文化遗产之一。现在，岐山堂小磨香油正在积极申报金林市非物质文化遗产。

目前，金林市大部分市面上的油店都已经采用了最先进的机械榨油法，香油产量大大提升。但是，为了坚持祖传手艺，保住“老字号”的招牌，王书祥一家还是坚持石磨磨油法，且一直坚持小作坊式经营，从未为了谋取利益而盲目扩大规模。“我们祖传的手艺坚持了这么长时间，我不可能让我的那套手艺在我的手上，其间我也想过扩大生产规模，但是又想，要想保证香油品质不变，作坊里的操作人员必须是‘父老具’，所以也就作罢了。”王书祥说。

王书祥还说，他从初中毕业就跟着父亲学作坊里学习制油技术。到现在已经三十多年的时间。小磨香油的生产条件都是在怕孩子小时才改善的，他也专门为岐山堂小磨香油住进了新屋。为了不让更多祖传的手艺断绝，现在，他一直在边生产边教自己的儿子学习这门手艺。他希望能让王家祖传的手艺代代传下去。（朱鹤霞）