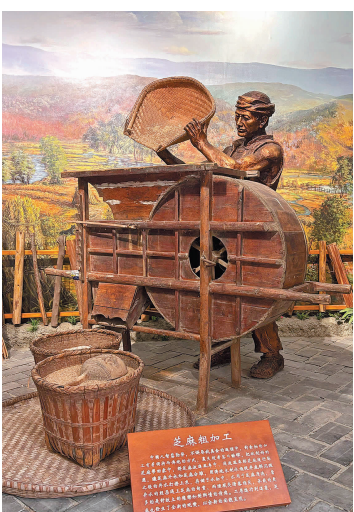


## 探芝麻文化 寻千年油香

俗话说:“食在中国,味在四川。”作为一个以“味道”闻名的省份,四川专门为了“味道”建设了不少科普基地,位于成都市新都区新繁镇的建华芝麻油文化博物馆(以下简称“芝麻油博物馆”)便是其中之一,这也是我国打造的首座以芝麻油为主题的博物馆。

近日,四川科技报探班员来到芝麻油博物馆,开启了一段循着油香逛博物馆的绝佳之旅。

● 本报记者 杨晓慧 文/图



芝麻粗加工。



农耕器具。



古法工艺制作芝麻油。

## 展现农耕文明 揭秘芝麻历史

芝麻油博物馆由四川成都建华食品有限公司筹建,建筑面积达1500余平方米,外观像一个正在转动的磨盘。馆内收藏有芝麻历史、石磨文化及农耕文化等展品300余件,全面展示了中国芝麻从种植到应用的历史。

走进芝麻油博物馆,农耕气息扑面而来。传统农业的生产、加工、储存、计量工具,“光荣退役”的石磨盘和风车,硕大的木制水车,展示着四季农耕田园风光的下沉式微缩场景……一件件展品、一个个实物场景模拟,向探班员完整演示了芝麻从种植到收割的全过程,以及芝麻油12道传统工艺(小磨芝麻油制法)的加工场景。

芝麻油作为我国早期食用植物油之一,历史甚是久远。晋人张华《博物志》所记“煎麻油,水气尽无烟,不复沸则还冷”,是我国关于芝麻油最早的记载,距今已有1600余年历史。芝麻油分为芝麻原油、压榨芝麻油、小磨芝麻油、精炼芝麻油四种,其中,小磨芝麻油历史最为悠久,工艺最为复杂,味道也最为香醇。

在一楼展厅,有一处“农夫农妇”利用传统石磨制法生产小磨芝麻油的场景。老式的石磨盘下设有一口铁锅,“农妇”填料研磨,“农夫”住锅里加开水搅拌芝麻酱,后反复震荡,以析出芝麻油。探班员看到,锅里芝麻油色泽红亮,伴随着四周浓郁的油香味,让人垂涎欲滴。

“生产小磨芝麻油,需经过12道传统工艺,包括浸泡水洗、恒温炒籽、石磨磨酱、搅酱、振荡析油、沉降等,每道工序环环相扣。其中,石磨磨酱尤为重要,温度须保持在45℃~65℃,低温入磨,这是保留芝麻营养价值、让芝麻油浓郁持香的关键。”四川成都建华食品有限公司党支部书记、副总经理邹明山说道。值得一提的是,芝麻油博物馆背后就是建华香油厂,探班员漫步馆中,总有阵阵油香扑面而来,原因就在于此。

了解完小磨芝麻油制作工艺,探班员来到了一条历史氛围浓厚的古街。街上,“开满”了各式各样与芝麻有关的铺子,麻油铺、小吃铺、中药铺,甚至还有芝麻上贡的场景。步行其间,仿佛穿越回古代,颇有

几分逛集市的乐趣。据了解,这条古街所呈现的,正是芝麻和芝麻油的各种应用场景。原来,在宋代,芝麻油是贡品,是邻国邦交的友好礼品,用处颇多,异常珍贵。医学上,芝麻油可以治疗跌打损伤、缓解便秘、促进消化;生活中,芝麻油可以用来作调味品,也可以用来滋润皮肤、顺滑头发。

“我们把传统街场景象搬进芝麻油博物馆,就是希望游客在潜移默化中了解芝麻文化。”邹明山说,芝麻油博物馆以传承芝麻文化为己任,从历史、科学、人文的视角对芝麻和芝麻油相关的历史、器物、工艺、习俗等进行了全面地梳理总结。

馆内,无论是古街、芝麻油加工场景,还是下沉式微缩场景,皆体现出“寄科普于形象,寓感悟于休闲”理念。此外,还有难以令人忽视的、存在于馆内外的、各式各样的石磨盘,它们都曾用于实际生产中,最后变成了这里的科普展品,静静述说着100多年来川西平原的芝麻油生产历史。

## 打造互动场景 增添展陈趣味

如果说芝麻油博物馆一楼的展陈充满农耕气息,那么二楼的展陈则是科技感十足。不仅有各个成长阶段的芝麻植株样本,还有每隔几步就触发的语音解说,就连芝麻科普视频也是“景随人动”。

在众多互动场景中,一艘展陈着世界各地芝麻的船,吸引了探班员的目光。邹明山介绍,这是为纪念郑和下西洋所设计的。

移步船上,海浪声、海鸥声随之响起,旁边墙上彩绘的大海和海浪栩栩如生。这样沉浸式的场景,让探班员从踏上甲板的那一刻起,心已随轮船航行在了波澜壮阔的大海上。而船上展陈的各国芝麻,则是各地文化交流互通的印证。

其实,芝麻并非我国本土产物,

虽然在我国芝麻总产量占世界七分之二。但据考证,芝麻物种起源于印度,人类种植芝麻的历史长达3000年。而芝麻正式引入我国是在西汉时期。当时,张骞出使西域,从首都西安出发,经过甘肃省境内河西走廊,到达中亚地区。在这里,他引进了葡萄、核桃、石榴、苜蓿、胡麻等作物,其中胡麻,便是我们现在说的芝麻。

走近世界芝麻展示柜,透过微距玻璃细看,探班员发现,虽然芝麻物种起源于印度,但各地的芝麻却不尽相同。如印度的芝麻,色泽偏黑;多哥的芝麻,整体却是嫩白色,夹杂着少量黑色颗粒;坦桑尼亚的芝麻,也属白色,形态也很饱满;尼日尔的芝麻,相较于坦桑尼亚来说,色泽更暗淡;中国和缅甸的芝麻,色泽则偏白。

“这是各地地理位置、气候条件及降水量有所差异导致的结果。”邹明山说,这些芝麻的形状、成色,一定程度上反映着当地地理环境,具有一定的研究参考价值。

除实物展示外,二楼还有一处世界芝麻产地分布图。展区前,有一块显示屏,探班员点击哪个地区,哪个地区就亮灯,随之而来的是关于该地区的芝麻知识介绍,互动感满满。

此外,在沉浸式影院,两位虚拟主持人还向探班员分别介绍了芝麻的益处以及芝麻在生活中的应用。360度的视觉及听觉享受,让探班员仿佛走进了趣味生动的芝麻世界。

经过一天的参观,探班员学到了很多新知识,也感受到这份古老技艺背后的匠心精神。如果你也对芝麻感兴趣,想了解更多与芝麻相关的“食”,不妨来芝麻油博物馆看看吧。



芝麻植株标本。



石磨展示墙。

吃光盘里的饭菜,你会看见「美德」。



加入「光盘行动」,提倡「不够再添」

光盘见美德