

# 沙沟邢氏小磨香油 唤醒味蕾的记忆

本报记者 王思恒

守正创新：古法技艺的时代破局

有些味道，是专属于故乡的密码。

在徐州人的味觉记忆里，总有一缕香气萦绕不散，它藏在清晨的凉拌菜里，融在正午的热炒中，浸在日暮的暖汤羹内，这便是沙沟邢氏小磨香油独有的醇厚风味。作为镌刻在徐州地域文化中的味觉密码，这勺跨越百年的香油，不仅滋养了一代代徐州人的餐桌，更承载着古法技艺的坚守、家族传承的温情与老品牌破局的勇气。

从清咸丰年间的小油坊到如今的非遗老字号，沙沟邢氏小磨香油在时光流转中沉淀匠心，在守正创新中焕发新生。

时光流转，岁月更迭，众多承载着历史记忆与匠心精神的老手艺，在工业化浪潮与消费升级的双重冲击下，正面临着传承断层与发展瓶颈的考验。沙沟邢氏小磨香油也未能例外，一度站在了传承与革新的十字路口。

“好的技艺需要传承，不能在历史洪流中沉没。”徐州邢氏食品有限公司总经理、沙沟香油非遗技艺第六代传承人邢通深知，复兴这个老牌子，既不能脱离古法根基，也不能固守传统，必须立足传承、守正创新，走出一条符合时代发展需求的破局之路。

而作为一名退伍军人，邢通骨子里的坚定与担当，更让他怀揣着强烈的责任意识，以及为国人餐桌安全健康助力的深厚情怀与使命，这份初心也成为他坚守品质、革新技艺的核心动力。

品质的坚守，要从源头抓起。为了筑牢产品品质的第一道防线，邢通摒弃了常规采购模式，主动深入各优质芝麻产地，逐一对芝麻品种进行筛选对比，最终锁定最适合小磨香油的湖北芝麻，以严苛的源头把控，为后续工艺打下坚实基础。

不过，坚守古法并不意味着墨守成规，在筑牢品质根基的同时，邢通更懂得用创新为老手艺注入时代动能。他始终坚持保留小磨香油制作的核心古法工艺，这



是沙沟香油的灵魂所在，生产过程中绝不添加任何化学添加剂和防腐剂，全力确保每一瓶香油都保留原汁原味的香浓口感与本真品质。

在此基础上，邢通积极引入现代化设备与技术，让传统工艺在新时代实现提质增效。他率先引入先进的自动化清洗设备生产线，替代传统人工清洗，不仅让芝麻清洗更彻底、更卫生，也大幅提升了前期处理效率；针对石磨磨制这一核心环节，他通过高精设备调控磨盘转速，精准保持石磨低温研磨状态，最大限度留存香油中的芳香物质及营养成分，让古法工艺的优势得以更好发挥。

这种传统与现代的巧妙融合，既留住了古法技艺的独特魅力，又有效节约了劳动力成本，大幅提升了生产效率和产品品质的稳定性，让老牌香油在新时代焕发新活力。

2025年9月30日，“2025中秋徐州·奎屯·宝鸡好物大集”在徐州体育馆举行，沙沟邢氏小磨香油作为地方特色非遗好物亮相展会，凭借醇厚的风味与过硬的品质，迅速成为现场的“人气单品”。

“老牌子了，吃了几十年，放心！”市民刘阿姨挤到展位前，爽快地拿起两瓶放进购物袋，“这香油醇厚不腻，不管拌菜还是炒菜，提香都特别到位。刚才试了一口，还是小时候那味儿。”

## 百年沉淀：

### 一勺香油藏着时光滋味

上世纪80年代，沙沟邢氏小磨香油已是新沂市沙沟村的一张响当当的名片。每逢集市，沙沟油坊前总是排着长长的队伍，那一声声清脆的油梆子声，敲进了每一个人的心里，也敲醒了上一辈人的尘封记忆。它不仅是一种调味品，更是一种情感寄托，一种对传统美食文化的深深眷恋。

相传，沙沟香油的历史可追溯至清咸丰年间，距今已有100多年。沙沟地区得天独厚的土壤和气候，十分适合芝麻生长，质量上乘的芝麻为香油制作提供了优质原料，沙沟邢氏小磨香油便在这片沃土上应运而生。自第一代创始人创立品牌以来，凭借着独特的古法技艺，沙沟邢氏小磨香油在当地及周边地区声名远扬，成为镌刻在地域文化中的味觉符号。

百年岁月流转，口碑历久弥新，这份坚守背后，是邢氏族人匠心工艺的执着守护与代代沉淀。制作之初，需对芝麻进行严苛筛选，剔除杂质、坏粒，再经过反复洗淘、沥干，确保原料纯净无污。随后，由经验丰富的老师傅亲手炒制，这一环节对技艺和经验要求极高，香油香不香，炒制火候是首个关键环节。炒好后用传统石磨进行低速低温研磨，这种古法研磨方式能最大程度避免芝麻营养成分因高温受损，同时让芝麻本身的浓郁香气被充分唤醒、释放。研磨成酱后，再通过传承百年的水代法取油工艺，温和分离芝麻中的油脂，全程不添加任何化学助剂。

正是这份对古法的坚守与对品质的敬畏，造就了邢氏小磨香油独有的卓越品质。经古法工艺取油，无任何溶剂残留，彻底杜绝了高温加工可能产生的有害物质，是天然健康的调味佳品。观其色，色泽红润透亮，宛如夕阳下凝结的红宝石，在光线下泛着温润诱人的光泽；闻其香，浓郁醇厚且持久绵长，无丝毫刺鼻感；品其味，只需几滴便能唤醒沉睡的味蕾，为寻常食材注入灵魂。

文化赋能：让老品牌浸润时代人心

“产品是载体，文化才是老品牌长久发展的灵魂。”邢通深知，沙沟邢氏小磨香油能跨越近两百年风雨，不仅在于其醇厚绵长的优质口感，更在于背后承载的深厚家族记忆与独特地域文化。因此，在深耕产品品质、创新生产工艺的同时，深挖品牌文化内涵、讲好百年品牌故事，成为他推动老品牌焕发新生的另一重要方向。

沙沟邢氏小磨香油的发展史，早已与邢氏家族的兴衰紧密相连。为了还原这段珍贵的历史，邢通花费数年时间，翻遍家族留存的老账本、书信、族谱，走访沙沟村的老居民、曾经在邢家油坊务工的老人，耐心收集每一个与香油相关的点滴故事，一点点拼凑出品牌从创立到发展、从鼎盛到转型的完整轨迹，让深埋在时光里的品牌记忆重见天日。

这份对文化的坚守，也换来了官方的认可与肯定。2017年，徐州邢氏食品有限公司在沙沟油坊原址上重新建厂，让这个承载着几代人记忆的老品牌正式回归大众视野，续写百年传奇。此后，品牌荣誉接踵而至，先后获评徐州老字号、徐州市老字号企业协会理事单位、非物质文化遗产专业委员会会员单位。



为了让文化变得可感可知、触手可及，邢通在文化传承上再出新招，将无形的匠心转化为有形的展览。他特意四处搜罗老油坊曾经使用过的油梆子、老式自行车、百年石磨、旧账本等物件，在厂区内精心打造了沙沟邢氏香油博物馆。

走进博物馆，一件件充满年代感的老物件静静陈列，生动再现了沙沟香油的古法技艺与发展历程，每一位参观者都能在触景生情中，感受百年匠心的坚守与传承。

在做好文化展示的同时，邢通更注重打通文化传播与市场拓展的壁垒，打破传统销售与传播的局限，让文化赋能成为品牌增长的新动力。他创新打造消费场景，在厂区内开设集展示、销售、体验于一体的综合性展厅，让游客既能近距离观摩古法制油的完整过程，亲身体验打香油的乐趣，沉浸式感受非遗魅力，又能直接选购正宗的沙沟香油，实现文化体验与消费需求的无缝衔接。

邢通表示，下一步将继续深化文化赋能，邀请更多人走进老油坊、学习古法技艺，同时拓展产品品类，开发适合现代消费场景的香油衍生品，让百年香油不仅能唤醒老记忆，更能成为年轻人喜爱的新味道。



徐州邢氏食品有限公司供图